

CONDICIONES REGULADORAS JURÍDICAS Y ECONÓMICAS PARA LA CONTRATACIÓN Y EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR EN EL MARCO DE LOS PROGRAMAS Y CURSOS RESIDENCIALES DE INMERSIÓN LINGÜÍSTICA EN INGLÉS EN LUMBIER 2015.

1. OBJETO.

Las presentes Condiciones Reguladoras tienen por objeto fijar las estipulaciones básicas de carácter Jurídico y Económico que han de regir la contratación y ejecución del servicio (asistencia técnica) de comedor destinado a alumnos y profesores en el marco de los diferentes programas y cursos de inmersión lingüística a desarrollar en Lumbier.

La asistencia objeto del contrato se encuentra englobada en el CPV (Common Procurement Vocabulary) nº 55520000 ("Servicio de suministro de comidas desde el exterior").

La sociedad pública Centro Navarro de Autoaprendizaje de Idiomas, S.A. (en adelante CNAI), adscrita al Departamento de Educación del Gobierno de Navarra, es la entidad contratante de los trabajos.

Las características técnicas de dichos trabajos están fijadas en las Condiciones Reguladoras Técnicas. De existir contradicciones entre éstas y las Jurídicas y Económicas prevalecerá lo previsto en las presentes Condiciones Reguladoras.

2. PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN.

La asistencia técnica (servicio) objeto de las presentes Condiciones Reguladoras será adjudicada, de conformidad con lo dispuesto en la Ley Foral 6/2006, de 9 de junio, de Contratos Públicos, por Procedimiento Abierto.

3. PRESUPUESTO MÁXIMO DE LICITACIÓN – VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

A) Los presupuestos máximos de licitación por los servicios de comedor objeto de contratación en atención a los diferentes programas y cursos de inmersión lingüística a desarrollar en Lumbier ascienden a las siguientes cantidades:

- Programa de Inmersión Lingüística English Week Lumbier (no incluye fines de semana): Ocho euros y veinticinco céntimos (8,25 €) por persona y día, incluido gasto en personal necesario para servicio de comedor.
- Cursos de Inmersión Lingüística en English Summer (incluye fines de semana): Nueve euros (9,00 €) por persona y día, incluido gasto en personal necesario para servicio de comedor.
- Programa de Inmersión Lingüística English Week Lumbier otoño/invierno (no incluye fines de semana): Ocho euros y veinticinco céntimos (8,25 €) por persona y día, incluido gasto en personal necesario para servicio de comedor.

B) Las citadas cantidades no incluyen el Impuesto sobre el Valor Añadido.

C) El valor estimado del contrato asciende a la cantidad total de 157.459,5 euros. Para el cálculo del mismo se han tenido en cuenta los días y el número de alumnos y personal docente y no docente de cada curso o programa, de conformidad a los datos que figuran en el Anexo VI, los cuales son los datos estimados para el año 2015, pudiendo ser objeto de variación tanto al alza como a la baja, extremo que será notificado por parte de CNAI, una vez sean conocidos los datos exactos. Esta estimación del valor de los servicios para el plazo de vigencia del contrato no supone compromiso de gasto alguno.

Únicamente generarán obligación de pago los servicios efectivamente realizados por el adjudicatario.

D) A todos los efectos se entenderá que en las ofertas y en los precios propuestos por el adjudicatario se incluyen todos los gastos que tenga que hacer para el cumplimiento de la asistencia técnica contratada, como son entre otros, la cumplimentación de la documentación, los desplazamientos, beneficios, seguros, transporte, tasas y toda clase de tributos.

E) La ejecución de los trabajos se entenderá a riesgo y ventura del adjudicatario, sin que pueda solicitar alteración de precios respecto a los propuestos en su oferta.

F) Los licitadores asumen que el alcance de los servicios finalmente contratados pueden recoger o no los Cursos de Inmersión Lingüística en English Summer y el Programa de Inmersión Lingüística English Week Lumbier otoño/invierno. En el caso que finalmente sí se recoja uno u otro, el adjudicatario se compromete a prestarlos en las condiciones que se incluyan en su oferta.

G) A juicio de CNAI podrán desestimarse ofertas anormalmente bajas en aplicación de los artículos 199 y 91 de la Ley Foral 6/2006, de 9 de junio, de Contratos Públicos, de conformidad a lo establecido en la estipulación décima de las presentes Condiciones Regulatoras.

4. DURACIÓN DEL CONTRATO - PLAZO DE EJECUCIÓN.

Los plazos de ejecución de los trabajos comprenden los diferentes períodos de duración de los programas y cursos de Inmersión Lingüística a desarrollar en Lumbier previstos para las siguientes fechas del año 2015:

- Programa de Inmersión Lingüística English Week Lumbier: Del 12 de Enero al 19 de junio, ambos incluidos.
- Curso de Inmersión Lingüística en Inglés English Summer: Del 21 de Junio al 5 de Septiembre ambos incluidos.
- Curso de Inmersión Lingüística English Week Otoño/Invierno: Del 21 de Septiembre al 4 de Diciembre ambos incluidos.

Dichas fechas son las previstas en atención al desarrollo de los programas y cursos durante el año 2014, por lo que la duración y/o las fechas de celebración de cada programa o curso pueden ser objeto de modificación, extremo que será notificado por parte de CNAI.

El contrato comprenderá el servicio de comedor en los cursos y programas que se impartan por parte de CNAI en Lumbier durante el año 2015.

5. CAPACIDAD PARA CONTRATAR.

Podrán celebrar los contratos regulados en Ley Foral 6/2006, de 9 de junio, de Contratos Públicos, las personas naturales o jurídicas, de naturaleza pública o privada y españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar y acrediten su solvencia económica y financiera y técnica o profesional y no se encuentren incurso en causa de prohibición de contratar, requisitos que deberán concurrir en el momento de finalización del plazo de presentación de ofertas.

CNAI podrá contratar con licitadores que participen conjuntamente. Dicha participación se instrumentará mediante la aportación de un documento privado en el que se manifieste la voluntad de concurrencia conjunta, se indique el porcentaje de participación de cada uno de ellos y se designe un representante o apoderado único con facultades para ejercer los derechos y cumplir las obligaciones derivadas del contrato hasta la extinción del mismo, sin perjuicio de la existencia de facultades mancomunadas para los cobros y pagos de cuantía significativa.

Los contratistas que participen conjuntamente en un contrato responderán solidariamente de las obligaciones contraídas.

Las personas que presenten oferta conjunta no podrán presentar proposiciones individuales.

6. SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA

Para la ejecución del contrato deberá disponerse de la solvencia económica y financiera suficiente como para asumir los riesgos derivados de la ejecución del contrato que se acreditará mediante la presentación de una declaración apropiada de una entidad financiera, conforme el modelo Anexo II.

7. SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL.

La solvencia técnica o profesional se acreditará mediante la presentación de una relación de los principales servicios (asistencias técnicas), similares a los que son objeto de las presentes Condiciones Reguladoras, efectuados durante los tres últimos años en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado, avalada por cualquier prueba admisible en derecho. En concreto el licitador deberá haber efectuado al menos en cada uno de los tres últimos años un servicio de comedor por importe (igual o superior) a Cincuenta mil EUROS (50.000,00 €).

8. PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES.

Las proposiciones, junto con la documentación exigida, se presentarán antes de las doce horas (12,00 horas) del día 22 de Diciembre de 2014 en las oficinas de CNAI sitas en la Calle Compañía Nº 6, de Pamplona (Navarra), C.P. 31.001.

Cuando las ofertas se envíen por correo certificado, el licitador deberá justificar la fecha de imposición del envío en la Oficina de Correos y anunciar a CNAI, dentro del plazo de presentación de ofertas, que ha efectuado el mencionado envío, mediante un

correo electrónico (bsesma@cna.es) que se ajustará al siguiente modelo, acompañándose al anuncio fotocopia del resguardo justificativo del certificado de Correos de haber remitido la documentación en el citado plazo:

" _____ (Fax nº 948 _____ / Correo Electrónico: _____@_____) –
contratación y ejecución del servicio de comedor EN EL MARCO DE LOS
PROGRAMAS Y CURSOS RESIDENCIALES DE INMERSIÓN LINGÜÍSTICA EN
INGLÉS EN LUMBIER 2015. - Presentada proposición el día ____ - Nombre y
DNI o CIF del licitador".

Sin la concurrencia de dichos requisitos no será admitida la documentación si es recibida por CNAI con posterioridad a la fecha de terminación del plazo señalado. Transcurrido, no obstante, 2 días naturales siguientes a la indicada fecha sin haberse recibido la documentación, ésta no será admitida en ningún caso.

La presentación de ofertas supone, por parte de los licitadores, la aceptación incondicional del contenido de las presentes Condiciones Regulatoras Jurídicas y Económicas y de las Condiciones Regulatoras Técnicas, sin salvedad alguna.

La documentación se presentará en sobre único y cerrado, con la leyenda "PROPUESTA PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE COMEDOR EN EL MARCO DE LOS PROGRAMAS Y CURSOS RESIDENCIALES DE INMERSIÓN LINGÜÍSTICA EN INGLÉS EN LUMBIER 2015" y el nombre del licitador, dirección, teléfono, fax y correo electrónico, en el que se incluirán otros tres, también cerrados y firmados por el firmante de las propuestas, los cuales contendrán las siguientes leyendas:

- Sobre nº 1: "Documentación general" .
- Sobre nº 2: "Proposición técnica" .
- Sobre nº 3: "Proposición económica" .

La documentación presentada por los licitadores tendrá, en todo caso, carácter contractual.

Los licitadores deberán identificar en sus propuestas una dirección electrónica para la realización de notificaciones a través de medios telemáticos.

Los sobres contendrán la siguiente leyenda y documentos:

SOBRE Nº 1: "DOCUMENTACIÓN GENERAL"

1. Declaración responsable del licitador conforme al Anexo I indicando que cumple las condiciones establecidas en la Ley Foral 6/2006, de 9 de junio, para contratar, conforme a su artículo 195.1.

Nota: El licitador a cuyo favor recaiga la adjudicación del contrato deberá acreditar la posesión y validez de los documentos necesarios, que se determinan en la estipulación undécima de las presentes Condiciones Reguladoras, en el plazo máximo de siete días desde la notificación de la adjudicación.

2. Documentos para la justificación de la económica y financiera y técnica o profesional en los términos establecidos en la estipulación sexta y séptima de las presentes Condiciones Reguladoras.
3. Si la proposición es suscrita por licitadores que participen conjuntamente, se incorporará un documento privado en el que se manifieste la voluntad de concurrencia conjunta, se indique el porcentaje de participación de cada uno de ellos y se designe un representante o apoderado único con facultades para ejercer los derechos y cumplir las obligaciones derivadas del contrato hasta la extinción del mismo. El escrito habrá de estar firmado tanto por los diversos licitadores concurrentes como por el citado representante o apoderado único.

En el caso de existir licitadores que participen conjuntamente, la documentación que se exige en los apartados 1. y 2. Deberá ser presentada por todos y cada uno de los licitadores que participen conjuntamente.

SOBRE N° 2: "PROPOSICIÓN TÉCNICA"

Contendrá una proposición técnica, que deberá tener en cuenta los requisitos técnicos mínimos que se establecen en las Condiciones Reguladoras Técnicas, redactada de manera que permita su valoración conforme a los criterios determinados en la estipulación novena de las presentes Condiciones Reguladoras (excluido el precio), y en concreto deberá presentarse la siguiente documentación:

- Relación de menús tipo que el licitador ofrece para cada programa y curso, incluyendo información sobre los menús especiales. En todo caso se deberá tener en cuenta lo dispuesto en las Condiciones Reguladoras Técnicas.
- Descripción del servicio ofertado.
- Cualquier otra documentación que el licitador estime conveniente.

SOBRE N° 3: "PROPOSICIÓN ECONÓMICA"

En la proposición económica presentada figurará el precio total ofertado por cada menú (por persona / día), excluido el Impuesto sobre el Valor Añadido.

La proposición económica habrá de presentarse conforme al Anexo V que se adjunta a las presentes Condiciones Reguladoras.

Cada licitador no podrá presentar más de una proposición; las personas que presenten oferta conjunta no podrán presentar proposiciones individuales. La infracción de esta obligación supondrá la exclusión de todas las ofertas que haya suscrito.

La proposición económica se presentará en caracteres claros, prevaleciendo las cantidades reflejadas en letra respecto de las cifras.

La inclusión en el sobre N° 1 "Documentación General" o en el sobre N° 2 "Proposición Técnica", de cualquier dato económico, propio de la oferta económica, determinará la inadmisión o exclusión de la proposición.

9. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Los criterios de adjudicación y su ponderación relativa serán, de conformidad al artículo 51.1 de la L.F. 6/2006 los siguientes:

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	PONDERACIÓN
Oferta económica	65 puntos
Calidad técnica (dietario, variedad de menús, calidad de los alimentos)	35 puntos

La puntuación respecto a la propuesta económica se calculará utilizando la fórmula $P = K \cdot (X/Y)$ siendo

P= Puntos asignados a cada oferta

K= 50 (puntuación máxima posible)

X= Oferta recibida más económica

Y= Oferta de la empresa que se valora

Para la aplicación de la citada fórmula, la oferta de cada licitador será la suma de los precios propuestos para cada programa y curso, por persona y día, incluido el gasto en personal necesario para la prestación del servicio.

Si, una vez aplicados todos los criterios precedentes hubiera una situación de empate en la puntuación final de dos o más licitadores, será de aplicación lo previsto en el artículo 51.3 de la LF 6/2006.

10. APERTURA DE SOBRES

Concluido el plazo de presentación de la documentación, CNAI procederá, en acto interno, a la apertura, análisis y calificación del contenido del sobre N° 1

"Documentación General", resolviendo la admisión de los licitadores que hayan presentado en tiempo y forma la documentación exigida. En los casos en que la documentación acreditativa de la solvencia técnica o profesional sea incompleta o presente alguna duda, se requerirá a los licitadores para que completen o subsanen los certificados y documentos presentados, otorgándoles un plazo de 5 días.

Seguidamente, y también en acto interno, se procederá a la apertura y análisis del Sobre N° 2 "Proposición Técnica" de los licitadores admitidos al objeto de aplicar la ponderación relativa a los criterios de adjudicación establecidos en las presentes Condiciones Regulatoras.

Finalmente, y en acto público convocado al efecto, se procederá a la apertura y análisis del Sobre N° 3 "Proposición Económica" de los licitadores admitidos al objeto de aplicar la ponderación relativa a uno de los criterios de adjudicación establecidos en las presentes Condiciones Regulatoras. En dicho acto público se comunicará a los asistentes el resultado de las valoraciones efectuadas.

Cuando en un procedimiento de adjudicación se presente una oferta anormalmente baja respecto de las prestaciones del contrato que haga presumir que no va a ser cumplida regularmente, será de aplicación lo dispuesto en el artículo 91 de la LF 6/2006, de 9 de junio. A estos efectos se considera que una oferta es anormalmente baja cuando sea inferior en 15 puntos porcentuales al importe estimado del contrato (por persona, día y programa - curso) reflejado en la estipulación tercera de las presentes Condiciones Regulatoras.

11. ADJUDICACIÓN.

Una vez efectuadas las actuaciones descritas, CNAI informará cuanto antes y por escrito a los candidatos y licitadores sobre las decisiones adoptadas.

CNAI se reserva la facultad de declarar desierta la licitación motivando justificadamente dicha decisión.

El licitador que resulte adjudicatario deberá presentar en el plazo de siete días naturales desde la notificación de la adjudicación la siguiente documentación:

1. En el caso de que el licitador fuera una sociedad, fotocopias de la escritura de constitución y sus modificaciones, debidamente inscritas en el Registro Mercantil, cuando este requisito fuera exigible conforme a la legislación mercantil que le sea aplicable, así como fotocopia del Código de Identificación Fiscal (C.I.F.).
2. Si el licitador es otro tipo de persona jurídica, fotocopia de la escritura o documento de constitución, modificación, estatutos o acto fundacional, en el que constaren las normas por las que se regula su actividad, inscritos, en el caso que así corresponda, en el correspondiente Registro Oficial, así como fotocopia del Código de Identificación Fiscal (C.I.F.).
3. En el caso de que el licitador fuera persona física, fotocopia del Documento Nacional de Identidad (D.N.I.) o documento que le sustituya reglamentariamente.

4. Fotocopias del poder a favor de la persona que firme la proposición económica en nombre del licitador y del documento nacional de identidad de la persona apoderada. Si el licitador fuera persona jurídica, dicho poder deberá estar inscrito en el Registro Mercantil, cuando este requisito fuera exigible conforme a la legislación mercantil que le sea aplicable.

Nota: La aportación de la copia del certificado acreditativo de que la entidad figura inscrita en el <u>Registro Voluntario de Licitadores de la Comunidad Foral de Navarra</u>, regulado en el Decreto Foral 236/2007, de 5 de noviembre (B.O.N. Nº 149, de 30 de noviembre de 2007), junto con una declaración responsable de su vigencia, eximirá al licitador de aportar los documentos a que se refieren los puntos 1., 2. y 4.

5. Si la licitación se presenta por varios licitadores que participan conjuntamente, documento privado en el que se manifieste la voluntad de concurrencia conjunta, se indique el porcentaje de participación de cada uno de ellos y se designe un representante o apoderado único con facultades para ejercer los derechos y cumplir las obligaciones derivadas del contrato hasta la extinción del mismo, sin perjuicio de la existencia de facultades mancomunadas para los cobros y pagos de cuantía significativa. En todo caso los contratistas que participen conjuntamente en un contrato responderán solidariamente de las obligaciones contraídas.

Las personas que presenten oferta conjunta no podrán presentar proposiciones individuales.

6. Certificaciones expedidas por los órganos competentes de las Administraciones que correspondan acreditativas de que el licitador está al corriente de las obligaciones tributarias y de seguridad social.
7. Acreditación del licitador de estar dado de alta en el Impuesto sobre Actividades Económicas (Licencia Fiscal). Dicha acreditación se efectuará mediante la presentación del alta, en el caso de haberse producido en el ejercicio corriente. Si el alta se ha efectuado en ejercicios anteriores, la acreditación se realizará mediante la presentación del último recibo del impuesto.
8. Declaración del licitador, o, en su caso, de su apoderado o representante, en la que se afirme, bajo su responsabilidad, que ni la empresa ni sus administradores están incurso en ninguna de las causas de prohibición para contratar a que se refiere el artículo 18 y 20 de la Ley Foral 6/2006, de conformidad al III.
9. Declaración del licitador o, en su caso, de su apoderado o representante en la que se afirme, bajo su responsabilidad, hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones en materia de seguridad, salud en el trabajo y prevención de riesgos laborales impuestas por las disposiciones vigentes, de conformidad al Anexo IV.

LICITADORES EXTRANJEROS

- En sustitución de los documentos señalados en los apartados 6. y 7., deberán aportar el certificado o certificados expedidos por la autoridad competente del país de procedencia, por los que se acredite que se hallan al corriente en el pago de los

impuestos y tributos y de las cotizaciones sociales que se deriven del ordenamiento jurídico de su país.

- En el caso de las empresas no españolas de Estados miembros de la Unión Europea o del Espacio Económico Europeo en que la legislación del Estado respectivo exija la inscripción en un registro profesional o comercial, los documentos señalados en los apartados 1. y 2. podrán sustituirse por un certificado acreditativo de dicha inscripción, una declaración jurada al respecto o un certificado de los previstos en los Anexos IX A, IX B o IX C de la Directiva 2004/18, de 31 de marzo, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre coordinación de los procedimientos de adjudicación de los contratos públicos de obras, de suministro y de servicio, con arreglo a las condiciones previstas en el Estado miembro en el que se encuentren establecidas.

- Las empresas de Estados no pertenecientes a la Unión Europea o al Espacio Económico Europeo, además de acreditar su capacidad de obrar conforme a la legislación de su estado de origen, deberán justificar, mediante informe de la respectiva representación diplomática española, que el Estado de procedencia de la empresa extranjera admite, a su vez, la participación de empresas españolas en la contratación con la Administración, en forma sustancialmente análoga.

- Deberán aportar una declaración sometiéndose a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales de Pamplona, para todas las incidencias que de modo directo o indirecto puedan surgir del contrato, con renuncia, en su caso, al fuero jurisdiccional extranjero que pudiera corresponder al licitante.

- Deberán presentar toda su documentación traducida al castellano

De conformidad al artículo 195.1 de la Ley Foral 6/2006, la falta de aportación de la citada documentación en dicho plazo supondrá la exclusión del licitador, debiendo éste abonar a CNAI una penalidad del 5% del valor estimado del contrato y la indemnización complementaria de daños y perjuicios en todo lo que exceda dicho porcentaje.

De conformidad al artículo 200.2 de la Ley Foral 6/2006, la decisión de adjudicación tendrá suspendidos sus efectos durante el plazo de 10 días naturales contados desde la fecha de remisión de la comunicación de adjudicación o, en su caso, desde la publicación de la adjudicación.

CNAI se reserva la facultad de declarar desierta la licitación motivando justificadamente dicha decisión.

12. CONSTITUCIÓN DE GARANTÍAS PARA EL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES.

Con carácter previo a la formalización del contrato, el adjudicatario deberá constituir una garantía correspondiente al 4 por 100 del valor estimado del contrato.

Las garantías podrán constituirse en metálico o mediante aval a primer requerimiento prestado por alguno de los Bancos, Cajas de Ahorros, Cooperativas de Crédito y Sociedades de Garantía Recíproca autorizado para operar en España.

La garantía señalada responderá del cumplimiento del contrato y de su buena ejecución, y será devuelta en un plazo de dos meses, una vez ejecutado el contrato.

13. FORMALIZACIÓN Y NATURALEZA DEL CONTRATO

El contrato se formalizará en el plazo de quince días naturales a contar desde la terminación del plazo de suspensión de la adjudicación a que se refiere la estipulación 11, salvo interposición de una reclamación en materia de contratación pública contra la adjudicación del contrato, lo que conllevará igualmente la suspensión de la adjudicación.

Con carácter previo a la formalización del contrato el contratista, además de constituir la garantía a que se refiere la estipulación anterior, con entrega en su caso del documento correspondiente, deberá concertar un seguro de responsabilidad civil que cubra los posibles riesgos que asume bajo este contrato ante CNAI o terceros, presentando a los efectos fotocopia de la póliza y del último recibo abonado.

El contrato que se formalice tendrá naturaleza mercantil.

14. CESIÓN DEL CONTRATO A TERCEROS.

No cabe la cesión del contrato a terceros.

15. EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El adjudicatario tendrá las siguientes obligaciones:

- a) Ejecutar los servicios contratados en la forma y términos que se indican tanto en las Condiciones Reguladoras Jurídicas y Económicas como en las Condiciones Reguladoras Técnicas.
- b) Prestar el servicio de comedor objeto de las presentes Condiciones Reguladoras en las fechas de cada curso o programa de Inmersión Lingüística que serán notificadas por CNAI.
- c) Adoptar todas las medidas necesarias, disponiendo de los medios humanos y materiales, para la óptima realización de todos los trabajos objeto de este contrato, incluyendo la formación para el uso óptimo de las herramientas con las que cuenta la cocina, siendo a su cargo todos los costes que para ello se originen.
- d) Ejecutar los servicios contratados bajo la supervisión y coordinación de CNAI, que podrá dictar las instrucciones precisas para el cumplimiento adecuado del contrato.
- e) En el caso que se precise, ejecutar los trabajos con personal adecuadamente cualificado, siendo a su cargo las obligaciones laborales que determine la legislación vigente en cada momento en materia de salarios, seguridad social, accidentes de trabajo, mutualismo laboral, formación, seguridad e higiene, etc.

El no cumplimiento de cualquiera de estas obligaciones laborales facultará a CNAI para la resolución del contrato, y, en cualquier caso, quedará exonerada de toda responsabilidad en esta materia.

f) Cumplir las normas de seguridad y salud en el trabajo, así como las instrucciones que CNAI pueda indicar respecto a esta materia.

g) Sustituir las ausencias de personal por causa de enfermedad, accidente o suspensión temporal del contrato de cualquier clase, por el cese definitivo o vacaciones, de manera que la prestación de los servicios quede asegurada, en todo momento, por el número de personas de la plantilla ofertada.

h) Responder de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para CNAI o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.

i) Responder de los daños y desperfectos causados por sus trabajadores a personas o cosas en general durante la ejecución de los trabajos. En concreto responderá de los deterioros que puedan producirse por mal uso o negligencia en las instalaciones, el mobiliario y el material puestos a su disposición, y efectuará las reparaciones a su costa.

En este sentido, serán de cuenta del adjudicatario la indemnización de los daños y perjuicios directos e indirectos que se originen a terceros como consecuencia de las labores que requiera la realización el objeto del concurso. El adjudicatario no podrá, en ningún caso, repercutir los costes directos o indirectos derivados de lesiones o daños de cualquier tipo causados fortuitamente o por terceros en personas o bienes de su propiedad o contratados por él para realizar los trabajos objeto del contrato.

j) Tener concertada y mantener actualizada durante la vigencia del contrato una póliza de seguros de responsabilidad civil que cubra los posibles riesgos que asume bajo este contrato ante CNAI o terceros.

k) Cumplir el contrato dentro del plazo señalado en la estipulación cuarta de las presentes Condiciones Reguladoras.

16. OBLIGACIONES LABORALES.

El personal que utilice el adjudicatario en la ejecución del presente contrato no adquirirá relación laboral alguna con CNAI, por entenderse que el mismo depende única y exclusivamente del adjudicatario.

En consecuencia, el adjudicatario deberá cumplir en relación con su personal las obligaciones en materia Laboral, de Seguridad Social y de Prevención de Riesgos Laborales. El incumplimiento de estas obligaciones por parte del adjudicatario, o la infracción de las disposiciones sobre seguridad por parte del personal técnico por él designado, no implicarán responsabilidad alguna para CNAI.

17. SUBROGACIÓN DEL PERSONAL TRABAJADOR.

En atención al vigente Convenio Colectivo del Sector de la Industria de Hostelería de Navarra, el adjudicatario vendrá obligado a absorber la totalidad del personal, que en el momento de hacerse cargo del contrato figure en la plantilla del adjudicatario anterior para la prestación de los servicios de comedor en Lumbier.

A estos efectos, los licitadores interesados podrán solicitar los datos relativos al personal que figura en la plantilla del adjudicatario anterior a través de la dirección de correo electrónico bsesma@cnai.es

18. SUPERVISIÓN DE LOS TRABAJOS.

CNAI, a través de la/s persona/s designadas, supervisará e inspeccionará la ejecución del contrato.

Si se detectaran deficiencias en el servicio que implicaran incumplimientos de lo previsto en las Condiciones Reguladoras y/o en la oferta realizada, CNAI lo comunicará al adjudicatario quien deberá adoptar las medidas concretas que les sean indicadas.

19. PENALIZACIONES.

El incumplimiento de las obligaciones asumidas por el adjudicatario que se contienen en las presentes Condiciones Reguladoras y en el contrato que se formalice y sus posibles modificaciones y prórrogas podrá ser objeto de sanción, con independencia de que pueda tener lugar la resolución del contrato que se contempla en la estipulación vigésima de las presentes condiciones.

A estos efectos se considera falta sancionable toda acción u omisión del adjudicatario que suponga incumplimiento de las obligaciones asumidas.

Se consideran faltas:

1. La falta de prestación del servicio por un solo día y por causas imputables al adjudicatario.
2. La acumulación de dos retrasos mensuales injustificados en la prestación del servicio.
3. El incumplimiento del condicionado técnico y/o de la oferta presentada por el adjudicatario.
4. No servir alguno de los platos que componen el menú.
5. La falta reiterada de comunicación a CNAI de las incidencias que impidan o dificulten la normal prestación del servicio.
6. El trato irrespetuoso o inadecuado a los profesores o a los alumnos.

El importe de las sanciones económicas será de 300 euros por cada falta.

La comisión de alguna de las faltas podrá dar lugar a la resolución del contrato.

Los importes de las penalidades se harán efectivos, indistintamente, mediante deducción en la garantía constituida para el cumplimiento de las obligaciones y/o mediante deducción en los abonos mensuales a percibir por parte de la adjudicataria.

Las penalizaciones se entienden sin perjuicio de la indemnización de daños y perjuicios que se pudieran derivar de los hechos.

No podrán alegarse como causa de fuerza mayor o causa justificada para el incumplimiento de sus obligaciones, entre otras las condiciones climatológicas adversas no excepcionales, los paros laborales internos de la empresa adjudicataria y las vacaciones o bajas laborales del personal del adjudicatario.

20. ABONO DEL SERVICIO.

El adjudicatario emitirá facturas mensualmente, abonándose las mismas por parte de CNAI máximo a 60 días desde su emisión en la cuenta bancaria indicada a estos efectos por el primero.

20. EXTINCIÓN DEL CONTRATO

El contrato se extinguirá por cumplimiento o por resolución del mismo.

El contrato se entenderá cumplido por el contratista cuando éste haya realizado a satisfacción de CNAI la totalidad de su objeto de acuerdo con lo pactado en el contrato.

El contrato podrá ser objeto de resolución cuando concurra alguna de las siguientes causas:

- a) El incumplimiento de las cláusulas contenidas en el mismo.
- b) La muerte o incapacidad sobrevenida del adjudicatario individual o la extinción de la personalidad jurídica de la sociedad adjudicataria, salvo que se acuerde la continuación del contrato con sus herederos o sucesores.
- c) Las reiteradas deficiencias en la prestación de los servicios contratados.
- d) El comportamiento irregular del adjudicatario o del personal de la entidad adjudicataria.
- e) El mutuo acuerdo entre CNAI y el adjudicatario.
- f) El incumplimiento de los plazos de los trabajos.
- g) La demora injustificada en la prestación de los servicios.
- h) El incumplimiento de las instrucciones y órdenes de los responsables de CNAI.
- i) El incumplimiento de las obligaciones por parte del adjudicatario.
- j) Aquellas que se establezcan expresamente en el contrato y cualquier otra determinada por la legislación vigente.

Si el contrato se resolviese por causa imputable al adjudicatario le será incautado en todo caso la garantía y deberá además indemnizar por los daños y perjuicios en cuanto al importe de los mismos exceda de aquella.

21. JURISDICCIÓN

Para cualquier litigio que pueda surgir de la interpretación y aplicación de las presentes Condiciones Regulatorias y del desarrollo del contrato serán competentes los Juzgados y Tribunales de Pamplona.

CONDICIONES REGULADORAS TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN Y EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR EN EL MARCO DE LOS PROGRAMAS Y CURSOS RESIDENCIALES DE INMERSIÓN LINGÜÍSTICA EN INGLÉS EN LUMBIER 2015.

1. ANTECEDENTES

El Centro Navarro de Autoaprendizaje de Idiomas, S.A. (en adelante CNAI), sociedad pública adscrita al Departamento de Educación del Gobierno de Navarra, precisa la prestación del servicio de comedor en los Programas y Cursos de Inmersión Lingüística en Inglés gestionados por su parte: English Week y English Week Otoño/Invierno destinado a alumnado de 5º de primaria y English Summer distribuido en semanas de 5º y 6º de primaria y semanas de 1º y 2º secundaria.

2. CONDICIONES DEL SERVICIO

Los menús deberán incluir desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena para los programas de English Week, English Summer y English Week Otoño/invierno. Los menús deberán estar preparados teniendo en cuenta la edad, gustos y consumo energético de los jóvenes. Los alumnos realizan actividades fuera del centro (excursiones, piscina, etc.), por lo que la empresa deberá proporcionar el servicio atendiendo a las necesidades derivadas de dichas actividades.

Los alumnos del programa English Week y English Week otoño/invierno permanecen en la residencia de lunes desde el primer servicio de desayuno, a viernes con el último servicio de comida en régimen de internado. En English Summer los alumnos permanecen en la residencia de domingo con el primer servicio de cena a sábado con el último servicio de desayuno, también en régimen de internado. Los horarios de recepción y salida de los grupos de cada uno de los programas aparecen en el Anexo VI.

Las dietas deberán ser variadas, equilibradas y nutritivas y la empresa deberá detallar los menús para todos los días de estancia y el personal encargado del servicio en comedor y cocina.

Si algún estudiante o profesor necesita una dieta especial, la empresa deberá estar dispuesta a cubrir este aspecto proporcionando a los alumnos y plantilla del personal un menú especial.

La oferta económica deberá entregarse desglosada, no admitiéndose una oferta económica global, debiendo incluir el precio diario desglosado por persona y el detalle por desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena, de conformidad al Anexo V.

Comidas

En el centro de Lumbier se dispone de cocina para preparar la comida.

La cocina consta de los elementos necesarios para preparar y almacenar los alimentos, adquiridos recientemente, como son:

- Horno Frima Selfcooking Center MOD.102 Eléctrico, SelfCooking control con 7 modos de cocción, para asados, productos a la plancha, aves, pescados, pastelería y panadería, guarniciones, finishing para banquetes. Sistema de limpieza automática CleanJet.

- Cocina central a gas MOD.T-60C, Construida en acero inoxidable calidad AISI-304. Dotada de 6 fuegos (2 de 150mm de diámetro y cuatro de 120mm).

- Freidora eléctrica Movilfrit MOD: FAH 17+17 litros. Construcción en acero inoxidable AISI-304 Cabezal extraíble para facilitar la limpieza.

- Cámaras frigoríficas,

En cocina: Armario Frigorífico Careco de dimensiones 193x128x70 aproximadamente con 2 puertas y 1 doble.

En almacén: 2 Cámaras frigoríficas marca Fagor serie snak afp 210x140x70 aproximadamente con 4 puertas cada una.

En almacén: Nevera pequeña marca Fagor de dimensiones 119x59x60 aproximadamente con una puerta.

- Lavavajillas, marca Zanussi modelo LS8 nº Referencia: 85100004

- Microondas, marca Miele modelo M611S

El método utilizado para la distribución es a través de una línea de Self Service. Esta línea está formada por una zona de mantenimiento de comida caliente y otra fría.

Esta línea Self consta de:

- Elemento cubiertos, pan y bandejas marca Disform: Construido en acero inoxidable AISI-304. Tolva regulable en altura y bandeja extraíble para recoger las migas de pan.
- Elemento Self cuba fría Distform con reserva: Construido en acero inoxidable AISI-304 18/10. Aislamiento con polietileno expandido. Capacidad para cubetas GN - 1/1 - 150. Cuba con cantos sanitarios en todas sus vertientes, refrigerada mediante serpentín, totalmente soldada.
- Mueble Self Caliente con reserva Mod. S1000701: construcción en acero inoxidable AISI-304 18/10. Cuba con cantos sanitarios en todas sus vertientes. Entrada de agua y desagüe con grifo de bola.
- Cubetas Gastronorm Mod. CG 1/1-100, Mod. CG 1/2-100, Mod CG 1/2- 150 y Mod. CG 1/6 -100
- 2 Carro Transporte MOD. BC-12 de tres baldas cuyas dimensiones son 505x645x1705mm o 850x465x1705 de acero inoxidable provisto de cuatro ruedas giratorias.
- 1 Carro transporte de madera conglomerado de tres baldas cuyas dimensiones aproximadas son 113x60x84 y provista de tres baldas. Provisto de cuatro ruedas giratorias.
- Bandejas de autoservicio 5 Comp. 33x33x33,5 C

El comedor lo forman 12 mesas plegables con banco incorporado plegable sobre la mesa de 244x76cm y una altura de 74cm.

Descripción del servicio (elaboración de las comidas en el propio centro):

- Propuestas de menús para posterior aprobación entre CNAI y la Empresa adjudicataria.
- Compra de materias primas, recepción y almacenamiento de las materias primas alimentarias.
- Llevar la gestión de la materia prima: inventarios, revisión de las caducidades, mantener stocks necesarios de almacén, controlar el stock del almacén, velar por su orden y hacer las propuestas de reposición a sus proveedores.
- El adjudicatario deberá elaborar los menús y las dietas especiales en el propio centro.
- Formación del personal en el uso de medios técnicos disponibles en la cocina de la Residencia Sierra de Leyre.

- Manipulación, elaboración y/o cocinado de las materias primas alimentarias.
- Preparación de desayunos, almuerzos, comidas, meriendas y cenas.
- Los menús de las comidas y cenas constarán de buffet de ensaladas, primer plato, segundo plato, postre y pan.
- Condimentación: cocinar, todos los platos que componen los menús.
- La merienda ha de ser variada a lo largo de la semana.
- Distribución de los alimentos (cada uno de los platos) así como todo lo necesario para el buen funcionamiento del servicio. El personal de la empresa adjudicataria deberá encargarse de la distribución de los menús sin que el personal de CNAI se vea obligado a participar en esta tarea.
- Limpieza y acondicionamiento general de las instalaciones (cocina, maquinaria, self, comedor y almacén) y el utillaje (Vajilla y bandejas de servicio) utilizados (tanto por personal como alumnos).
- Se incluirá agua embotellada y servilletas para alumnos y profesores durante todas las comidas que se den en el comedor y durante las excursiones.
- Cuantas operaciones sean precisas para llevar a cabo la elaboración, suministro y distribución de la comida de los usuarios.
- La empresa adjudicataria atenderá en todo momento las recomendaciones e instrucciones marcadas por el personal de CNAI designado para el seguimiento de los trabajos, tanto en la realización como en la forma de ejecución de los mismos.

Cantidad de comidas:

- La empresa estará obligada a prestar el servicio de alimentación en el comedor citado, sirviendo cuantas comidas se demanden en el mismo. A título de referencia orientativa, el número promedio diario de comensales previsto y las fechas de cada programa se presentan en Anexo VI.
- Diariamente se cubrirá un estadillo de plazas servidas, que será firmado por el Supervisor de los Cursos de CNAI y por el personal de cocina, dicho estadillo servirá de base para elaborar la factura por los servicios atendidos y para realizar la correspondiente liquidación económica. Únicamente se facturarán las comidas servidas.
- El horario del servicio de comedor será determinado por CNAI.

Salidas y excursiones.

- Las salidas de todos los alumnos son de un día a la semana (jueves) tras la hora del almuerzo, de manera que los alumnos salen de la residencia con la comida volviendo a la residencia para la hora de la merienda. La modalidad picnic consistirá en dos bocadillos, uno frío y otro caliente, su correspondiente fruta, botellín de agua y servilleta.

Descripción del servicio

- Los desayunos comienzan a las 8.30. A esta hora todos los alumnos entran a desayunar en el comedor de manera que lo deben tener todo preparado sobre las mesas a la hora establecida.
- Los almuerzos deben estar preparados todos los días para las 11.00 puesto que los alumnos pasarán a recogerlo de uno en uno.
- Las comidas serán todos los días de 13:30 a 14:15, salvo un día a la semana (jueves) que se hará en la modalidad picnic fuera de la residencia ya que hacen una excursión fuera del centro.
- Cuando tienen una salida fuera, un día a la semana, el picnic lo tendrán listo para la 12.00 aproximadamente que es cuando salen de la residencia.
- La comida en el comedor del centro se realiza de manera que los alumnos pasan ordenadamente a las 13:30 con su set de comida (bandeja y vaso) por la tolva de pan y cubiertos, mueble self de cuba fría y mueble self de cuba caliente desde la cual el personal de cocina se encargará de servir los platos que componen el menú. □ Posteriormente procederán ordenadamente a sentarse en sus mesas y comer aproximadamente en 45 minutos.
- Cuando el alumno ha terminado de comer, escuchan la explicación en inglés del profesor sobre cómo deben recoger su set. Este consistirá en pasar ordenadamente en dos filas por los cubos para dejar los desechos de comida que dejen en su bandeja y posteriormente irán al carro de transporte correspondiente y que, con el apoyo del personal de cocina y profesores, dejarán por un lado bandeja, vaso en rejilla para fregado y cubiertos en un cubo de agua. Esto se realiza aproximadamente en 10 minutos. □ Este sistema permite agilizar la limpieza del comedor.
- Las meriendas serán a las 17.30 salvo las dos tardes a la semana que tengan la actividad fuera del centro (lunes y miércoles) que tendrán la merienda preparada para llevar fuera a las 15.30.
- Las cenas serán de 20:00 a 20:45 todos los días donde los alumnos para agilizar la limpieza del comedor realizarán un procedimiento similar al de las comidas.

Estos horarios podrán estar sujetos a modificaciones por CNAI, previo aviso a la empresa.

Otras consideraciones sobre las comidas

- La empresa adjudicataria deberá respetar en su servicio el porcentaje de aportes nutritivos mínimos diarios fijados por las autoridades sanitarias. Se valorará la variedad cualitativa de los alimentos y su diversidad nutricional. Los alimentos objeto de suministro serán de primera calidad.
- Las dietas especiales de enfermo que un servicio médico pueda eventualmente prescribir o que hayan sido justificadas por escrito por los padres (religión u otros) serán atendidas por la empresa adjudicataria, sin alterar el precio fijado para las plazas con carácter general.
- Las dietas del personal (por cuestiones culturales y/o religiosas) vegetariano serán atendidas por la empresa adjudicataria, sin alterar el precio fijado para las plazas con carácter general.
- Desde CNAI, se indicarán las variaciones en el número de servicios a elaborar así como los horarios de suministro, variaciones en el menú en el caso de que sea necesario (dietas blandas,...)

Limpieza

- La limpieza y acondicionamiento de los locales del comedor, del menaje y del equipo (mobiliario, útiles e instalaciones) de las dependencias del comedor se efectuará diariamente, por la empresa adjudicataria. La limpieza se efectuará de modo que se garantice la perfecta higiene y salubridad del menaje y del equipo (mobiliario, útiles e instalaciones) ubicados en los mismos. No se utilizarán productos que puedan causar irritación o molestias, o puedan poner en peligro la salud de los usuarios.
- El adjudicatario atenderá el servicio de limpieza del menaje y equipo utilizado en la elaboración y distribución de las comidas, así como lo relativo a la limpieza de cocina y comedor dentro de la limpieza general.
- El personal de la empresa adjudicataria deberá encargarse de la limpieza y recogida tanto de cocina como de comedor sin que el personal de CNAI se vea obligado a participar en esta tarea.
- El adjudicatario será responsable de la evacuación de los productos de desecho.

ANEXO I

MODELO DE DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES PARA CONTRATAR

Don , con D.N.I. número. ,
en nombre propio/ en representación de (Según
proceda), declaro de conformidad con el artículo 195.1 párrafo segundo de la Ley Foral
6/2006, de 9 de junio, de Contratos Públicos que en la fecha en que finaliza el plazo de
presentación de las ofertas que cumplo las condiciones para contratar y que de
resultar adjudicatario acreditaré encontrarme en posesión de los documentos exigidos
al adjudicatario.

(Lugar, fecha y firma)

ANEXO II

ACREDITACIÓN DE LA SOLVENCIA ECONÓMICO FINANCIERA

____ D/Dª _____, DIRECTOR/A DE LA SUCURSAL URBANA NÚMERO
DE _____ DE LA ENTIDAD FINANCIERA/BANCO/
_____, CERTIFICO:

Que, según los datos y antecedentes que obran en mi poder, D/Dª
_____, con DNI _____, (o en su caso) la empresa
_____, con CIF nº _____, es cliente de esta Entidad, y
que de las relaciones comerciales y financieras que hasta el día de la fecha viene
manteniendo, se le estima solvencia económica y financiera suficiente para hacer
frente a las obligaciones que se deriven del contrato caso de ser adjudicatario, en los
términos previstos en las Condiciones Reguladoras que rigen el Procedimiento de
contratación del servicio (asistencia técnica) de comedor destinado a alumnos y
profesores en el marco de los diferentes programas y cursos de inmersión lingüística a
desarrollar en Lumbier.

Y para que conste y a petición del interesado, se expide el presente informe, a
los solos efectos previstos en las reseñadas Bases.

En _____ a ____ de _____ de 2014.

Firmado:

Director/a de la sucursal nº ____ de _____

ANEXO III

MODELO DE DECLARACIÓN DE NO ESTAR INCURSO EN CAUSA DE PROHIBICIÓN DE CONTRATAR

Don , con D.N.I. número. ,
en nombre propio/ en representación de (Según
proceda), declaro que no me hallo incurso/que dicha entidad no se halla incurso
(según proceda) en ninguna de las prohibiciones para contratar enumeradas en los
artículos 18 y 20 de la Ley Foral 6/2006, de 9 de junio, de Contratos Públicos.

(Lugar, fecha y firma)

ANEXO IV

MODELO DE DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Don....., con D.N.I.
número....., en nombre propio/en representación de
..... (Según proceda), declaro que me hallo al
corriente/que dicha entidad se halla al corriente (según proceda) en el cumplimiento
de las obligaciones de seguridad, salud en el trabajo y prevención de riesgos laborales
impuestas por las disposiciones vigentes.

(lugar, fecha y firma)

ANEXO V

MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA

D/Dña. con DNI y domicilio en calle, actuando en nombre propio o en representación de (táchese lo que no proceda) con NIF y domicilio en calle teléfono....., fax, enterado del anuncio publicado en el del día de de para la CONTRATACIÓN Y EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA EN EL MARCO DE LOS PROGRAMAS Y CURSOS RESIDENCIALES DE INMERSIÓN LINGÜÍSTICA EN INGLÉS EN LUMBIER 2015, acepta incondicionalmente las Condiciones Reguladoras Jurídicas, Económicas y Técnicas que rigen esta contratación y se compromete realizarlo con estricta sujeción a los expresados requisitos y condiciones por la cantidad que a continuación se indica:

Programa / Curso	Precio por persona /día (euros)
Programa de Inmersión Lingüística English Week Lumbier del 12 de Enero al 19 de Junio, ambos incluidos.	
Curso de Inmersión Lingüística en English Summer del 21 de Junio al 5 de Septiembre ambos incluidos.	
Curso de Inmersión Lingüística en Inglés English Week Otoño/Invierno del 21 de Septiembre al de Diciembre ambos incluidos.	

Los precios incluyen todo lo necesario para realizar el servicio en las condiciones señaladas, sin que el personal de CNAI tenga que intervenir en la prestación del servicio (incluyendo agua embotellada para alumnos y profesores durante las comidas en el comedor y durante las excursiones y cualquier otro gasto de gestión).

(Incluir desglose correspondiente a desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena en el caso de que el curso o programa lo requiera)

Programa / Curso English Week	Precio por persona /día (euros)
Precio pensión completa	
Desayuno	
Almuerzo	
Comida	
Merienda	
Cena	

Programa / Curso English Summer	Precio por persona /día (euros)
Precio pensión completa	
Desayuno	
Almuerzo	
Comida	
Merienda	
Cena	

Programa / Curso English Week Otoño/ Invierno	Precio por persona /día (euros)
Precio pensión completa	
Desayuno	
Almuerzo	
Comida	
Merienda	
Cena	

Los precios ofertados no incluyen **I.V.A.**
(Lugar, Fecha y Firma)

ANEXO VI

NÚMERO ESTIMADO DIARIO DE COMENSALES PREVISTO Y FECHAS DE LOS PROGRAMAS O CURSOS

CNAI: PROGRAMA DE INMERSIÓN LINGÜÍSTICA EN INGLÉS 2015

PROGRAMA DE INMERSIÓN LINGÜÍSTICA "ENGLISH WEEK " PARA ALUMNOS DE 4º y 5º DE EDUCACIÓN PRIMARIA

1 EN RESIDENCIA DEL IES SIERRA DE LEYRE EN LUMBIER

DEL 12 DE ENERO AL 19 DE JUNIO (AMBOS INCLUIDOS)

EN TANDAS SEMANALES, DE LUNES A VIERNES

EN RÉGIMEN DE INTERNADO CON SALIDAS AL ENTORNO NATURAL

Recepción de grupos: lunes 10hrs

Salida: viernes 16hrs

Salvo aquellas semanas de 3 días cuya recepción de grupos es el lunes a las 10:00 y la salida el miércoles a las 16:00 además de la semana de 4 días cuya recepción de grupos es el lunes a las 10:00 y la salida el jueves a las 16:00

PERIODO	DIAS	Nº ALUMNOS
12 AL 16 DE ENERO	5	80
19 AL 23 DE ENERO	5	80
26 AL 30 DE ENERO	5	80
2 AL 6 DE FEBRERO	5	80
9 AL 13 DE FEBRERO	5	80
16 AL 20 DE FEBRERO	5	80
23 AL 27 DE FEBRERO	5	80
2 AL 6 DE MARZO	5	80
9 AL 13 DE MARZO	5	80
16 AL 18 DE MARZO	3	80
23 AL 27 DE MARZO	5	80
30 DE MARZO AL 1 DE ABRIL	3	80
13 AL 17 DE ABRIL	5	80
20 AL 24 DE ABRIL	5	80
27 AL 30 DE ABRIL	4	80
4 AL 8 DE MAYO	5	80
11 AL 15 DE MAYO	5	80
18 AL 22 DE MAYO	5	80
25 AL 29 DE MAYO	5	80
1 AL 5 DE JUNIO	5	80
8 AL 12 DE JUNIO	5	80
15 AL 19 DE JUNIO	5	80

TOTALES

1760

Personal diario durante cursos:

12 a 13 personas

Nota: Los datos están sujetos a modificaciones

CNAI: PROGRAMA DE INMERSIÓN LINGÜÍSTICA PREVISIÓN 2015

PROGRAMA DE INMERSIÓN LINGÜÍSTICA ENGLISH SUMMER 2015

2 EN RESIDENCIA DEL IES SIERRA DE LEYRE EN LUMBIER

DEL 21 DE JUNIO AL 5 DE SEPTIEMBRE

EN TANDAS SEMANALES, DE DOMINGO A SÁBADO

EN RÉGIMEN DE INTERNADO CON SALIDAS AL ENTORNO NATURAL

Recepción de grupos: domingos entre las 18:00 y las 19:00

Salida: sábados 12hrs

PERIODO	DIAS	Nº ALUMNOS
21 AL 27 DE JUNIO	7	80
28 DE JUNIO AL 4 DE JULIO	7	80
5 AL 11 DE JULIO	7	80
12 AL 18 DE JULIO	7	80
19 AL 25 DE JULIO	7	80
26 DE JULIO AL 1 DE AGOSTO	7	80
2 AL 8 DE AGOSTO	7	80
9 AL 14 DE AGOSTO	6	80
16 AL 22 DE AGOSTO	7	80
23 AL 29 DE AGOSTO	7	80
30 DE AGOSTO AL 5 DE SEPTIEMBRE	7	80

TOTALES 880

Personal durante cursos (personal docente más conserje): 8 personas

Nota: Los datos están sujetos a modificaciones

CNAI: PROGRAMA DE INMERSIÓN LINGÜÍSTICA ENGLISH WEEK OTOÑO/INVIERNO 2015

PROGRAMA DE INMERSIÓN LINGÜÍSTICA LUMBIER ENGLISH WEEK OTOÑO/INVIERNO 2015

3 EN RESIDENCIA DEL IES SIERRA DE LEYRE EN LUMBIER

DEL 21 DE SEPTIEMBRE AL 4 DE DICIEMBRE (AMBOS INCLUIDOS)

EN TANDAS SEMANALES, DE LUNES A VIERNES

EN RÉGIMEN DE INTERNADO CON SALIDAS AL ENTORNO NATURAL

Recepción de grupos: lunes 10hrs

Salida: viernes 16hrs

Salvo aquellas semanas de 4 días cuya recepción de grupos es el
Martes a las 10:00 y la salida el jueves a las 16:00

PERIODO	DIAS	Nº ALUMNOS
21 AL 25 DE SEPTIEMBRE	5	80
28 DE SEPTIEMBRE AL 2 DE OCTUBRE	5	80
5 AL 9 DE OCTUBRE	5	80
13 AL 16 DE OCTUBRE	4	80
19 AL 23 DE OCTUBRE	5	80
26 AL 30 DE OCTUBRE	5	80
2 AL 6 DE NOVIEMBRE	5	80
9 AL 13 DE NOVIEMBRE	5	80
16 AL 20 DE NOVIEMBRE	5	80
23 AL 27 DE NOVIEMBRE	5	80
30 DE NOVIEMBRE AL 4 DE DICIEMBRE	5	80

TOTALES 880

Personal durante cursos (personal docente más conserje): 12 a 13 personas

Nota: Los datos están sujetos a modificaciones

INFORMACIÓN

Si desea cualquier aclaración deberá ponerse en contacto con:

CENTRO NAVARRO DE AUTOAPRENDIZAJE DE IDIOMAS, S.A.

Dña. Beatriz Sesma y Dña. María Asiáin

C/ Compañía, 6 Bajo

C.P. 31.001 Pamplona

Navarra

Tfno: 948 20 73 43

Correo Electrónico: bsesma@cnaei.es