

CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN Y EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y MANUTENCIÓN DURANTE LA CAMPAÑA “EGONALDIK 2024- ESTANCIAS 2024”

1. ANTECEDENTES

El Centro Navarro de Aprendizaje Integral, S.A. (en adelante CNAI), sociedad pública adscrita al Departamento de Educación del Gobierno de Navarra, precisa la prestación del servicio de alojamiento y manutención durante la campaña “Egonaldiak 2024- Estancias 2024” de a de 2024 del Gobierno de Navarra.

2. CONDICIONES DEL SERVICIO

- ALOJAMIENTO

- El edificio estará situado en el término de una localidad de la zona vascofona de Navarra.
- En cada estancia deberán disponer de espacio para atender al grupo de al menos 75 estudiantes, para lo que contarán con las instalaciones adecuadas y con posibilidades de organizar espacios diferenciados para grupos de diferentes modelos y/o edades, así como para el profesorado de los centros y el personal responsable del programa.
- No se aceptarán alojamientos que no permitan que como mínimo pueda haber dos profesores en la localidad en la que se ubica el alojamiento (más de 15 alumnos).
- Los desayunos, comidas y cenas se deben hacer en el mismo establecimiento donde pernoctan.
- Una cama individual por cada participante.
- Para la asignación de plazas se tomará como cifra de referencia la cantidad de plazas que tiene asignadas en el Departamento de Deporte, Cultura y Turismo.
- Cada establecimiento deberá contar con una zona de ocio común espaciosa donde puedan estar al mismo tiempo todos sus alojados. Asimismo, dispondrá de un botiquín mínimo.

Condiciones Técnicas

Expediente PL24_002

- Del mismo modo, deberá contar con cuatro aulas en el mismo edificio equipadas con pizarra, mesas y sillas para un mínimo de 20 alumnos por aula, así como con conexiones a internet.
- Medidas específicas de adecuación al alumnado:
 - a) accesibilidad para alumnos con dificultades de movilidad y adecuación de la dieta alimenticia en los casos en los que sea necesario.
 - b) Fácil accesibilidad a lugares abiertos exteriores y cubiertos para juegos y actividades del grupo.
 - c) Fácil accesibilidad a espacios abiertos que posibiliten salidas a la naturaleza.
- En caso de que el edificio y/o la manutención de los participantes fuese contratada con una empresa auxiliar deberá adjuntarse aceptación de la misma para ofertar dicho servicio o servicios.

- MANUTENCIÓN

- Los menús deberán incluir desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena para la campaña “Egonaldiak 2024- Estancias 2024” de abril a junio de 2024. 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 permanecen en la residencia en dos tipos de estancias:
 - a) De tres días: Desde el primer servicio de almuerzo del lunes al servicio de comida del miércoles o desde el servicio de merienda del miércoles al servicio de comida del viernes.
 - b) De cinco días: Desde el primer servicio de almuerzo del lunes a viernes con el último servicio de comida.

Los horarios de recepción y salida de los grupos de cada uno de los programas aparecen en el Anexo V.

- 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.

Condiciones Técnicas

Expediente PL24_002

- 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 IV.
- 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.
 - 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

Condiciones Técnicas

Expediente PL24_002

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 adjudicataria 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 comenzarán tras la hora de la comida, de manera que los alumnos salen de la residencia con la merienda volviendo a la residencia para la hora de la cena. La modalidad picnic consistirá en un bocadillo frío 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.

Condiciones Técnicas

Expediente PL24_002

- Cuando tienen una salida fuera, la merienda la tendrán lista para la 15.00 aproximadamente que es cuando salen de la residencia.
- La comida en el comedor 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 euskera 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 17.00 h salvo las tardes a la semana que tengan la actividad fuera del centro que tendrán la merienda preparada para llevar fuera a las 15.00 h.
- Las cenas serán de 20:00 a 20:45 todos los días donde los alumnos para agilizar la limpieza del comedor realizarán el procedimiento al de la comida.
Estos horarios podrán estar sujetos a modificaciones por CNAI, previo aviso a la empresa.
- Otras consideraciones sobre las comidas
 - La 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

Condiciones Técnicas

Expediente PL24_002

padres (religión u otros) 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.