



ANEXO I- CONDICIONES TÉCNICAS

QUE RIGEN EL SUMINISTRO DE CATERING EN LOS CENTRO DE OBSERVACIÓN Y ACOGIDA DE MENORES DE ETXEGARAY Y ARGARAY GESTIONADOS POR LA FUNDACIÓN NAVARRA PARA LA GESTIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PÚBLICOS

El objeto del contrato se dirige a cubrir las siguientes necesidades de la Fundación Gizain:

- Suministro de Catering en los centros de observación y acogida de menores de Etxegaray y Argaray:

CENTRO	Nº estimado de pensiones completas (personas usuarias)	Nº estimado de pensiones completas (equipo profesional)	Nº estimado de pensiones completas durante 6 meses
COA Etxegaray	12	3	2.738
COA Argaray	6	2	1.460

Estos datos son una estimación en situación ordinaria de ocupación de todas las plazas y sin sobreocupación. El número exacto de pensiones a suministrar cada día se concretarán por la coordinación del centro por los canales de comunicación y coordinación que se establezcan con la empresa adjudicataria.

Las condiciones técnicas son las siguientes:

- Pensión completa para una media de 15 personas en COA Etxegaray
- Pensión completa para una media de 8 personas en COA Argaray

En momentos de sobreocupación puede incrementar el número de pensiones completas a suministrar. Asimismo, se puede reducir en el caso de que no estén todas las plazas ocupadas, situaciones de fuga, etc.

- Pensión completa incluye: desayuno, comida, merienda y cena.
- Perfil de personas destinatarias de estas pensiones completas: adolescentes de entre 15-18 años (en edad de desarrollo y crecimiento) y personas adultas.



- Algunas personas pueden presentar necesidades específicas (menú halal, alergias o intolerancias, etc.), y se deberán suministrar de acuerdo a dichas necesidades según las indicaciones de la figura designada por la Fundación Gizain para la comunicación y coordinación de la prestación de este servicio.
- El servicio se presta todos los días del año de lunes a domingo
- El número de pensiones a suministrar cada día será el que se indique por parte de la persona responsable del Centro (nº de menú solicitados), según los canales de comunicación y coordinación que se establezcan entre el centro y la empresa adjudicataria.
- Cada día se concretará desde el centro el número de pensiones necesarias y, en su caso, necesidades específicas (halal, alergias, intolerancias, etc.)
- El horario de entrega del servicio de catering será a convenir en función de las necesidades, con la figura designada por la Fundación Gizain para la comunicación y coordinación de la prestación de este servicio.
- Prestaciones:
 - Compra de materia prima para la elaboración de los menús
 - Elaboración de los menús para el suministro de las pensiones completas diarias
 - Poner a disposición del centro el número de pensiones solicitadas según número de comensales diario que se indique.
 - Transporte diario de los menús hasta las instalaciones de los centros.
 - Cumplimiento de la normativa higiénico sanitaria vigente
 - Suministro de dieta equilibrada y adecuada al perfil y necesidades de las personas usuarias de estos centros, con estas condiciones:
 - Desayuno, incluyendo:
 - Lácteos (leche o yogurt, etc.)
 - Cereales (pan o tostadas o cereales de desayuno, etc)
 - Fruta, bien entera, o en zumos, o macedonias, etc.
 - Comidas y cenas, incluyendo:
 - Primeros platos: frecuencia de alimentos:
 - 30% verdura
 - 32% legumbres



- 12% arroces
 - 12% pasta
 - 9% sopas
 - 5% patatas
- Segundos platos. Frecuencia de alimentos:
 - 40% carnes
 - 30% pescados
 - 20% huevos
 - 10% otros
- Meriendas, incluyendo:
 - Pan
 - Embutidos
 - Fruta
 - Lácteos
 - Otros