

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE “COMEDOR ESCOLAR DEL CEIP SON CALIU Y DE LA ESCUELA MUNICIPAL DE EDUCACIÓN INFANTIL NA BURGUESA DE SON CALIU”

PRIMERA.- Objeto del contrato

El objeto del presente contrato es la prestación del servicio de comedor escolar en el Centro de Educación de Infantil y Primaria Son Caliu y en la Escuela Municipal de Educación Infantil *Na Burguesa* de Son Caliu, atendiendo a las características y la tipología de las instalaciones, así como las condiciones específicas de la prestación del servicio para cada uno de los alumnos de ambos centros, de conformidad con lo que se establece en el presente pliego de prescripciones técnicas, así como en el pliego de cláusulas administrativas particulares, a las instrucciones que pueda dictar el IMEB, si procede, y a la normativa que sea de aplicación en el caso de servicios públicos de comedores escolares en centros docentes dependientes de la Conselleria d'Educació i Universitat.

SEGUNDA.- Definición, contenido y condiciones de ejecución de los trabajos

Definición

La prestación del servicio de comedor incluirá el servicio de comedor escolar en el Colegio Público Son Caliu (CEIP Son Caliu) y el servicio de comedor en la escuela municipal de educación infantil *Na Burguesa* de Son Caliu (EEI Na Burguesa).

Contenido

La prestación de este servicio requerirá por parte del contratista:

1. La adquisición de alimentos y materias primas así como la elaboración de platos cocinados y menús adaptados para los alumnos que utilicen el servicio de comedor.
2. Elaboración de menús generales y especiales, para casos específicos, tanto los derivados de creencias religiosas, como para las prescripciones médicas (diabéticos, celíacos, hipocalóricos, entre otros), siempre a requerimiento de los padres o tutores, con los informes médicos pertinentes, siendo necesaria la autorización del centro. La incidencia de los menús especiales no incrementará el coste del servicio.
3. La realización de todas las tareas de distribución dentro de los comedores escolares:
 - En el CEIP Son Caliu, además de las tareas de distribución, corresponde el servicio de atención a los alumnos durante el tiempo de comedor fijado en el horario escolar.
 - En la EEI Na Burguesa, la atención a los niños corresponde al personal de la propia escoleta.
4. La limpieza, la desinfección y el mantenimiento de los enseres que se utilicen tanto en la preparación como en la distribución y el consumo de la comida en el CEIP Son Caliu y en la EEI Na Burguesa, así como la limpieza y desinfección de los locales y las instalaciones de cocina y comedores y el mantenimiento de éstos en condiciones higiénicas óptimas.

5. La implantación de los procedimientos de autocontrol en materia sanitaria que figuran en el Real decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, la distribución y el comercio de comidas preparadas. Los registros de autocontrol estarán a disposición del IMEB así como de los servicios de inspección de seguridad alimentaria.
6. La obligación de informar a la coordinadora de la EEI Na Burguesa y/o a la dirección del centro, en su caso, de cuantas cuestiones afecten al funcionamiento del servicio.
7. El establecimiento de un sistema de reciclaje de los restos de papel, vidrio y plástico que se generen en la elaboración de los menús, así como la recogida del aceite de la cocina.

La prestación del servicio tendrá las siguientes especificidades:

- Servicio de comedor para alumnos de 0-3 años (EEI Na Burguesa):
 1. El adjudicatario del contrato está obligado a prestar sus servicios de acuerdo con el horario que establezca la dirección del IMEB.
 2. Deberá aportar el material necesario (platos y juegos de cubiertos) para cada uno de los usuarios del servicio.
 3. El personal de atención a los alumnos del servicio de comedor, irá a cargo del IMEB. Dicho personal comerá el mismo menú que los alumnos.
 4. El menú que se sirva en la escuela municipal de educación infantil Na Burguesa deberá ser el mismo que el menú programado para el resto de las escuelas infantiles municipales integradas en la "Xarxa de Escoles d'Educació Infantil de Calvià". El IMEB pondrá a disposición del contratista la previsión anual de los menús común a todas las escuelas infantiles. Las posibles modificaciones de esta previsión será notificada al contratista con antelación suficiente.

En el **ANEXO I** se recoge una muestra de menú de un mes orientativo para la EEI Na Burguesa.

- Servicio de comedor para alumnos de 3 a 12 años (CEIP Son Caliu):
 1. El contratista deberá desarrollar la actividad propia del servicio de comedor en el CEIP Son Caliu, atendiendo a las características de las instalaciones y al servicio de cocina requerido, en el marco de la Resolución del conseller d'Educació i Cultura de 9 de septiembre de 2003 por la que se regula la organización y el funcionamiento del servicio escolar de comedores en centros públicos no universitarios (BOIB núm. 131, de 18 de septiembre de 2003), y en el marco de las actualizaciones posteriores recogidas en la resolución del director general de innovación y comunidad educativa con relación al servicio escolar de comedor en los centros públicos no universitarios.
 2. La empresa adjudicataria presentará con suficiente antelación al Consejo escolar una propuesta de menús correspondientes a cada mes. En esta propuesta se hará constar de manera expresa la identificación y firma del profesional con formación acreditada y específica en nutrición humana y dietética que ha elaborado y/o avalado el menú. Con una semana de antelación mínima, facilitará a las familias de alumnos usuarios del comedor el plan de menús aprobados en el centro, con información de su valor nutritivo para que puedan programar el resto de comidas del día.
 3. El contratista está obligado a prestar sus servicios de acuerdo con el horario

establecido por la dirección del CEIP Son Caliu y/o el Consejo Escolar del Centro.

4. El contratista está obligado a prestar el servicio de atención a los alumnos en el tiempo de comedor, **en el número propuesto por el Consell Escolar del Centro**, en función de las características de los alumnos. En ningún caso puede ser inferior al indicado en el artículo 8,3 de la Resolución del Conseller de Educació y Cultura de 9 de septiembre de 2003, por el que se regula la organización y el funcionamiento del servicio escolar de comedor de los centros públicos no universitarios. Los gastos derivados de este concepto se imputarán al precio del menú.
5. Para la elaboración del menú se deberá tener en cuenta las recomendaciones previstas en el **ANEXO II** "Documento de consenso sobre alimentación en los centros educativos", aprobado el día 21 de julio de 2010 por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud.

CONDICIONES DE EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS

Para realizar la prestación del presente servicio el adjudicatario deberá tener en cuenta:

1. Las normas de la autoridad competente.
2. Las indicaciones de uso y mantenimiento de los locales.
3. Las tareas de limpieza, higiene y reciclaje.
4. El calendario y horario de prestación del servicio.
5. Las características del alumnado atendido en el servicio.
6. Las características de los menús y las materias primas utilizadas.
7. El precio del menú escolar.
8. Los requerimientos mínimos del personal contratado por la empresa adjudicataria.

1.- Las normas de la autoridad competente.

Normativa de la autoridad sanitaria competente y las contenidas en la Ley 16/2006, de 17 de octubre, de régimen jurídico de las licencias integradas de actividad de las Islas Baleares, y a lo que establece el reglamento de las actividades molestas, malsanas, nocivas y peligrosas, lo mismo que cualquier otra materia regulada en el Reglamento de Régimen Interno en el caso del CEIP Son Caliu y a las disposiciones reglamentarias del IMEB, en el caso de la EEI Na Burguesa.

El contratista cumplirá en todo caso las medidas de seguridad e higiene del artículo 11 de la Resolución del Conseller de Educació y Cultura de 9 de septiembre de 2003, por la que se regula la organización y el funcionamiento del servicio escolar de comedor de los centros públicos no universitarios y con la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad alimentaria y nutrición (BOE núm. 160 de 6 de julio de 2011)

Asimismo, el contratista está obligado a disponer de la correspondiente inscripción al Registro General Sanitario de Empresas Alimentaria y Alimentos (RGSEAA), así como de cualquier otra autorización administrativa exigida por la normativa vigente.

El contratista asume la responsabilidad total en el buen fin de la explotación. Es el único responsable

ante el IMEB de Calvià, y ante terceras personas, de los daños y perjuicios, y accidentes que resulten de la gestión o de cualquier actividad que se desarrolle.

Para cubrir la posible responsabilidad del contratista por los daños y perjuicios ocasionados, la empresa contratista tiene que concertar un seguro de responsabilidad civil y de intoxicación alimentaria, del que deberá facilitar copia a la dirección del CEIP Son Caliu y al IMEB, en las condiciones que se establecen en el PCAP.

La empresa seleccionada debe desarrollar, implantar y aplicar en el centro sistemas de autocontrol basados en los principios del análisis de peligros y puntos de críticos de control (APPCC), teniendo en cuenta la naturaleza de los alimentos, los procesos y el tamaño del establecimiento. Cuando le sea requerido, debe entregar al centro una copia del registro mensual del APPCC con los controles efectuados y las correcciones propuestas. Los registros de autocontrol han de estar a disposición de los servicios de inspección de seguridad alimentaria.

La empresa adjudicataria debe disponer de comidas testigo, que deben representar las diferentes comidas preparadas y suministradas diariamente y que deben permitir hacer estudios epidemiológicos. Estas comidas testigo deben conservarse durante un plazo mínimo de cinco días en congelación, con respecto a la cantidad, deben corresponder a una ración individual.

La empresa adjudicataria debe disponer de un plan de formación para los manipuladores de alimentos y para el personal del comedor basado en hábitos higiénicos. En el desarrollo de las funciones propias de cada categoría laboral, los trabajadores contratados por el adjudicatario para prestar el servicio de comedor han de cumplir el programa de formación en manipulación de alimentos de la empresa.

Cualquier persona que tenga una infección que pueda contaminar directamente o indirectamente los alimentos ha de informar sobre la enfermedad o sus síntomas al responsable del establecimiento con el fin de valorar conjuntamente la necesidad de someterse a examen médico y, si procede, ser excluida temporalmente de la manipulación de productos alimentarios.

Además de todo lo anterior, se cumplirá lo que disponga en cualquier momento la normativa vigente.

2.- Las indicaciones de uso y mantenimiento de los locales propiedad de la Administración dónde se ubican la cocina y los comedores escolares.

Inmediatamente a partir del día siguiente a la firma del contrato, el contratista estará obligado a poner en marcha las instalaciones y ofrecer el servicio de comedor escolar en el plazo máximo de cuarenta y ocho horas.

Para realizar obras en las instalaciones y reparaciones o sustituciones extraordinarias en el local propiedad de la Administración, el contratista necesita tener la aprobación expresa y por escrito del IMEB y del Consell Escolar del CEIP Son Caliu. Las instalaciones propiedad de la Administración han de quedar en cualquier momento a su disposición. Estas instalaciones podrán ser utilizadas para otras actividades propias del centro educativo, con el consentimiento previo y expreso de la dirección del centro siempre que no causen molestias al correcto funcionamiento del servicio prestado por el

contratista y siempre que, una vez acabada la actividad, se limpien y desinfecten las instalaciones utilizadas.

El contratista recibirá en buen estado y correcto funcionamiento, la maquinaria y el mobiliario disponibles para llevar a cabo su actividad.

El contratista deberá utilizar el material con cuidado y diligencia, deberá conservar las instalaciones, las diferentes dependencias y las herramientas en perfecto estado. Será responsabilidad del contratista la reposición y/o reparación del material, la maquinaria y las instalaciones que sean de su propiedad.

Solo se podrán utilizar las instalaciones de cocina del entorno educativo para elaborar y distribuir menús destinados a los alumnos de este centro. No obstante, el IMEB podrá autorizar de forma expresa y por escrito la utilización de estas instalaciones para servir a otros centros educativos.

3.- Las tareas de limpieza, higiene y reciclaje. Son por cuenta del adjudicatario la limpieza de la vajilla y del material del comedor y cocina, la limpieza y desinfección de los locales e instalaciones de cocina, comedor y office, las cámaras frigoríficas, los electrodomésticos y menaje, los almacenes de alimentos y los lavabos y/o vestidores utilizados por el personal de la empresa, así como el detergente y otros productos necesarios para esta limpieza.

Finalizado el servicio los locales deben estar en condiciones de ser utilizados para otras actividades. De forma periódica se harán pruebas analíticas de las superficies y de los elementos de trabajo.

Requerimientos mínimos de **limpieza**, frecuencias y descripción.

- Diariamente: limpieza del interior de la cocina, del office, del comedor escolar, del almacén y de las cámaras frigoríficas así como de otras instalaciones utilizadas por la empresa. Limpieza, desinfección y vaciado de papeleras. Limpieza del suelo y mobiliario. Limpieza de Vajilla y material del comedor y de la cocina.
- Semanalmente: Ventanas, superficies de vidrio y similares del interior de la cocina y de otras dependencias.
- Anualmente: Cortinas. Finalizado el curso escolar la empresa adjudicataria deberá realizar una limpieza completa de todas las instalaciones y materiales.

Requerimiento mínimos en el **reciclaje**.

El contratista dispondrá de al menos cinco recipientes diferentes, claramente diferenciados, para tirar de forma separada los restos de papel, vidrio, plástico, aceite, y otros materiales orgánicos, que se generen a causa de la prestación del servicio.

Tiene la obligación de realizar los traslados necesarios de comedor y cocina al punto de recogida y devolver los recipientes vacíos al centro para que puedan ser reutilizados. En todo caso, el adjudicatario está obligado a cumplir la normativa de tratamiento de residuos del municipio de Calvià, así como las prescripciones del IMEB y/o del Consejo escolar. El incumplimiento de las obligaciones en materia de reciclaje puede dar lugar a la resolución del contrato.

Con relación al transporte de la comida deberá asegurarse el cumplimiento de todas las normas higiénicas sanitarias aplicables desde su elaboración hasta el momento en que sea servido.

4.- El calendario y horario de prestación del servicio.

Se establecen calendarios diferenciados para los servicios de comedor del CEIP Son Caliu (curso escolar) y del servicio de comedor de la EEI Na Burguesa (anual). Concretamente se establece:

A) La prestación del servicio de comedor del **CEIP Son Caliu** se debe llevar a término, cada año académico, durante el periodo de actividad lectiva previsto en la orden que anualmente aprueba y publica la Conselleria d'Educació i Universitat dónde establece el calendario escolar de cada curso de los centros docentes no universitarios de la comunidad autónoma de las Islas Baleares.

No se debe prestar el servicio los días que, todo y ser lectivos a todos los efectos, tengan el carácter de fiestas locales en el municipio de Calvià, o bien los días que el centro mismo declare festivos en el ejercicio de sus facultades.

Existe la posibilidad excepcional que el comedor escolar no funcione durante los meses de junio y septiembre, circunstancia que la dirección del centro educativo debe comunicar con la antelación suficiente, y que no genera derecho a ninguna indemnización durante los meses que no se preste el servicio.

Atendida la flexibilidad de los horarios de los centros educativos, se establece que el servicio de comedor no debe tener en caso alguno una duración superior a tres horas y media y se debe situar siempre dentro la franja horaria que va desde las 12.00 h a las 15.30 h.

Con respecto a la atención directa a los alumnos, la franja horaria ha de incluir el tiempo de prestación del servicio de comedor y los periodos de tiempo anterior y posterior; es decir, desde que acaban las clases de la mañana hasta que empiezan las de la tarde.

Al inicio del curso escolar, el consejo escolar aprueba el horario del comedor y de atención directa a los alumnos del centro educativo y debe facilitar esta información a la empresa concesionaria. Las modificaciones de las franjas horarias en relación con el curso anterior no darán lugar a ninguna indemnización ni al incremento del precio del menú respecto al previsto en este pliego, en base a la oferta presentada por el adjudicatario.

B) La prestación del servicio de comedor de la **EEI Na Burguesa** se debe llevar a cabo durante el año natural, según se establezca desde la gerencia del IMEB.

No se debe prestar el servicio los días que, todo y ser lectivos a todos los efectos, tengan el carácter de fiestas locales en el municipio de Calvià, o bien los días que el centro mismo declare no lectivos en ejercicio de sus facultades.

5.- Las características del alumnado atendido en el servicio. El número de usuarios que el Pliego de cláusulas administrativas prevé es orientativo y no es en caso alguno vinculante. La variación de este número no dará lugar a ninguna responsabilidad por parte del IMEB, motivo por el cual el contratista ha de adaptar el servicio a las necesidades reales que surjan durante el curso. Por lo tanto, ha de aceptar todos los usuarios que efectivamente tengan derecho al servicio, y que sean autorizados por el CEIP Son

Caliu o por la EEI Na Burguesa, con independencia que el número total de usuarios sea superior o inferior a la previsión inicial.

Se consideran usuarios habituales en el caso del servicio del CEIP Son Caliu, los alumnos que utilizan el servicio de comedor escolar al menos el 70 % de los días lectivos del mes correspondiente en que se presta el servicio. La admisión de comensales habituales, una vez fijadas las condiciones del comedor al inicio del curso, estará condicionada al hecho que no se supere la ratio de monitores. En el caso de la EEI Na Burguesa, todos los usuarios son habituales.

Los comensales eventuales no se computarán al efecto del cálculo de las ratios de personal, motivo por el cual la admisión de estos comensales dependerá de la decisión de la dirección o el consejo escolar del centro.

Desde el CEIP Son Caliu, y desde la EEI Na Burguesa, se informará puntualmente al contratista del número de usuarios que harán uso del servicio de comedor. Esta información se debe enviar diariamente como mínimo tres horas antes del inicio del servicio en el caso de los comensales del CEIP Son Caliu y una hora y media antes del servicio en el caso de los comensales de la EEI Na Burguesa. En el supuesto que no se dé esta información por causas imputables al CEIP Son Caliu, o a la EEI Na Burguesa, la empresa ha de elaborar el mismo número de menús que el día hábil inmediatamente anterior.

Desde el CEIP Son Caliu, y desde la EEI Na Burguesa, se comunicará a la empresa la necesidad de preparación de menús especiales para casos específicos, derivados tanto de creencias religiosas como de prescripciones médicas (menús hipocalóricos, para diabéticos, para celíacos, etc.).

También pueden utilizar el servicio de comedor, mediante el pago del importe del cubierto, los profesores y el personal no docente del CEIP Son Caliu, y de la EEI Na Burguesa, siempre que no causen molestias al funcionamiento correcto del comedor y no haya problemas de espacio. El menú será el mismo que el del alumnado y, en todos los casos, los alumnos tienen prioridad.

Los profesores del CEIP Son Caliu, que asistan y atiendan los alumnos del comedor y en los periodos de recreo anterior y posterior, no pagarán el menú.

6.- Las características de los menús y las materias primas utilizadas. La empresa adjudicataria debe confeccionar los menús teniendo cuenta la edad de los alumnos, el balance en la aportación calórica y los diferentes procedimientos de preparación a los efectos de conservar al máximo el valor nutritivo de los productos.

Las materias primas y los productos alimentarios para elaborar los menús deben ser suministrados por cuenta de la empresa adjudicataria. La empresa debe poder acreditar documentalmente que todas las materias proceden de empresas autorizadas, con el número de registro sanitario vigente.

Los menús deben ser suficientes y adecuados a la edad y a las necesidades dietéticas de los alumnos, tanto con respecto al aspecto nutritivo y de promoción de hábitos alimentarios saludables, como el gusto y la presentación, de forma que la percepción se corresponda con el nivel de calidad, de variedad y de equilibrio.

En términos generales, cada menú tiene que estar compuesto por un primer plato, un segundo plato, postre, pan y bebida. La temperatura de la comida y de la bebida debe ser la adecuada a las condiciones meteorológicas, especialmente en invierno y verano. Por circunstancias excepcionales justificadas se puede variar la forma del menú.

En cuanto a la elaboración de los menús, se tendrá en cuenta que el aceite para aliñar debe ser de oliva. Para freír se puede utilizar aceite de semillas (de girasol o de soja), pero está expresamente prohibido usar aceite rico en ácidos grasos saturados (de palma de coco, etc.) o que contengan ácidos grasos transgénicos.

Para elaborar los alimentos se tiene que utilizar preferentemente materias frescas, no se debe abusar de alimentos congelados y se debe evitar, en todo caso, los alimentos precocinados de elaboración industrial.

También se deben evitar los alimentos que supongan un riesgo para los usuarios, especialmente en atención a las edades (pescado con espinas, huesos pequeños...). Se debe controlar muy especialmente la fecha de caducidad o de consumo preferente, la continuidad de la cadena de frío de los congelados y el grado de madurez y salubridad de la fruta.

La empresa adjudicataria debe presentar con lo suficiente antelación una propuesta de los menús correspondientes a cada mes y a cada servicio. En esta propuesta se debe hacer constar de manera expresa la identificación y la firma del profesional sanitario con formación acreditada y específica en nutrición humana y dietética que deberá elaborar y/o avalar estos menús.

Con una semana de antelación como mínimo, también se debe facilitar a las familias de los alumnos que sean usuarios del comedor el plan de menús aprobado por el centro, con la información de su valor nutritivo, de forma que puedan programar el resto de comidas del día de manera adecuada y complementaria.

El menú escolar ha de ser único para todos los comensales, excepto en casos excepcionales y justificados aprobados por el centro educativo o el IMEB.

En todo caso, la empresa adjudicataria tendrá que elaborar un menú especial, del mismo precio que el normal, para aquellos usuarios que deban seguir una dieta especial por causas médicas (diabetes, alergia a diferentes alimentos, intolerancia al gluten, etc) acreditadas mediante certificado médico oficial. La elaboración de estas dietas especiales deberá realizarse en base al protocolo de actuación para dietas especiales de la Conselleria d'Educació i Universitat que se adjunta como **ANEXO III** a estos pliegos. En caso de que la Conselleria d'Educació i Universitat elabore y publique otro protocolo de actuación de aplicación general a todos los centros, el adjudicatario deberá adaptarse al mismo.

El adjudicatario esta obligado a atender las peticiones de menús especiales que el centro educativo le solicite, siempre que se ponga a disposición de la empresa la siguiente documentación:

- Informe médico oficial del especialista.
- Protocolo de actuación en caso de ingesta por error.
- Ficha del comensal debidamente cumplimentada (se adjunta modelo **ANEXO IV**)

Las empresas también han de estar en disposición de suministrar menús adaptados a comensales que no pueden comer determinados productos por creencias religiosas o porque necesitan, esporádicamente, una dieta de régimen.

Estos menús especiales han de ser tan parecidos como sea posible a los del resto de comensales, tanto en lo que se refiere al tipo de alimento como a la cantidad, con excepción de los ingredientes o componentes nocivos para la salud del usuario.

En caso de alumnos usuarios fijos, se debe servir el menú especial de manera obligatoria. En caso de usuarios eventuales, solo será obligatorio servirlo cuando se informe al centro docente y a la empresa con una antelación mínima de 48 horas.

7.- El precio del menú escolar. Se establecen precios y condiciones comunes y diferentes en el precio y el pago para el servicio de comedor del CEIP Son Caliu y para la EEI Na Burguesa.

Características comunes:

- El precio tiene que incluir todos los conceptos de este servicio: comida, personal, reposición de material, material de ocio, etc., así como el IVA y todas las otras cargas sociales y fiscales.
- Se entiende que el precio comprende no sólo los conceptos que integran el servicio de acuerdo con este Pliego, sino también las cuotas de todas las tasas e impuestos directos e indirectos establecidos por cualquier administración pública competente, incluso en los casos en que esté reconocido el derecho a la transferencia del gravamen.
- El precio de adjudicación no admite ninguna prueba de insuficiencia, e incluye el coste de los elementos accesorios y auxiliares y también, aunque no aparezcan reflejadas separadamente, todas las cargas fiscales y sociales que gravan el objeto del contrato.
- El adjudicatario no puede reclamar ninguna variación en el precio de adjudicación, y tampoco tiene derecho a ninguna reclamación basada en la insuficiencia, el error o la omisión en el cálculo del coste de cualquier de los elementos implicados en el servicio.
- En el caso de huelgas no imputables a la empresa que impidan el funcionamiento normal de los centros docentes, o si se producen fenómenos atmosféricos naturales o circunstancias catastróficas que impidan el desarrollo ordinario del servicio, se tiene que abonar a la empresa el coste correspondiente al personal contratado por ésta durante el periodo máximo de una semana, que se cifra en un 50 % sobre la factura por la cual se haya contratado el servicio. Si la imposibilidad de prestar el servicio es por una causa imputable a la empresa, no se le tiene que abonar el importe del servicio de comedor.

Características diferenciadas:

- El precio del menú escolar de la **EEI Na Burguesa** se fija en 3,10 € sin IVA y en 3,41 € IVA incluido. Este precio de menú máximo unitario, o aquel en que quede fijada la adjudicación, no se modificará a lo largo del servicio, ni en las prórrogas si se realizaran. La facturación de los menús servidos será trasladada al IMEB.

- El precio del menú escolar del **CEIP Son Caliu** se fijará en base al precio máximo de partida sin incluir el eventual coste del personal no docente encargado de la atención del alumnado para el curso escolar, siguiente:
Más de 50 comensales: 4,53 € (IVA incluido)

El precio del menú puede aumentar un 10% (IVA incluido) para los usuarios eventuales. Son eventuales a los efectos de este apartado los alumnos que no empleen el servicio de comedor más del 70 % de los días de cada mes en que se ofrece el servicio.

El precio se fijará para cada año académico de acuerdo con la variación experimentada por el índice de precios al consumo general de la comunidad autónoma de las Islas Baleares de junio a junio. Esta revisión no puede superar en ningún caso el 85 % de la variación experimentada por el índice mencionado, de acuerdo con el artículo 90 del TRLCSP.

El precio del menú escolar del CEIP Son Caliu puede verse incrementado en función del número de monitores encargados de atender los alumnos que la empresa tenga que aportar, su horario y el coste de este personal. Queda establecido que el coste del monitor para el curso escolar 2017-2018 no podrá superar la cuantía de 18 € por hora de servicio.

En el supuesto de inasistencia de algún comensal, se tiene que abonar a la empresa adjudicataria el importe total del menú. A los alumnos habituales que falten un mínimo de tres días lectivos consecutivos, por causa justificada, se les devolverá el importe de los días posteriores que causen baja.

Corresponde al consejo escolar del CEIP Son Caliu determinar la modalidad de cobro a los alumnos que hagan uso del comedor (domiciliación bancaria al centro o directamente al contratista, venta de tickets, etc.).

En todo caso, los usuarios habituales tienen que hacer efectivo el importe del servicio por adelantado en los primeros cinco días del mes correspondiente, según el procedimiento aprobado por el consejo escolar del centro. Si un comensal deja de pagar la cuota puede perder su plaza, hasta que no abone la liquidación correspondiente, si así lo acuerda el consejo escolar del centro.

En el supuesto de que sea la empresa quien gestione el cobro de los menús a los usuarios del comedor, tiene que comunicar a la dirección del centro la relación de alumnos que no hayan abonado las cuotas mensuales, a fin de que esta les reclame el pago e inicie las actuaciones que se deriven del incumplimiento de esta obligación.

En el supuesto de que sea el centro el que cobre los menús a los usuarios del comedor, tiene que abonar el importe del servicio a la empresa adjudicataria por meses vencidos, después de que esta haya presentado la factura correspondiente, que tiene que tener la conformidad de la dirección del centro.

En todo caso, en esta factura se tiene que desglosar el número de menús servidos durante el mes y el importe unitario aplicado. La dirección del centro o el consejo escolar pueden exigir a la empresa las aclaraciones que consideren oportunas en relación con las facturas presentadas.

8.- Los requerimientos mínimos del personal contratado por la empresa adjudicataria.

El personal contratado para prestar este servicio dependerá exclusivamente de la empresa adjudicataria. La Administración contratante es ajena a la relación laboral que se establezca. Si fuera necesario la empresa adjudicataria sustituirá de forma inmediata el personal de forma que la ejecución del contrato quede siempre asegurado.

El personal que preste el servicio deberá estar debidamente identificado y uniformado de acuerdo con la higiene requerida en cada puesto. Son por cuenta del adjudicatario el uniforme y, si fuera el caso, el resto de elementos utilizados (gorras, mascarillas, guantes, etc.).

El adjudicatario, en el caso de que, cumpliendo el convenio colectivo, deba asumir al personal contratado por el anterior adjudicatario, adaptará los contratos a las exigencias actuales del servicio.

El personal contratado por el adjudicatario tiene que estar formado para ejercer sus funciones como personal de cocina y office, personal encargado de la atención a los alumnos (en el supuesto de que no haya personal docente del centro educativo que voluntariamente lleve a cabo esta tarea) y, si procede, personal de limpieza y desinfección.

El adjudicatario contará con un **profesional con formación acreditada en nutrición humana y dietética**, tiene que participar en la elaboración de menús y ha de resolver cualquier duda que pueda surgir desde el punto de vista de la nutrición o la dietética.

Entre el personal que aporte la empresa tiene que haber una persona que coordine y distribuya las tareas y haga de interlocutor con el equipo directivo del centro y la coordinadora de la EEI Na Burguesa.

El personal docente del centro educativo que voluntariamente quiera atender los alumnos durante el tiempo de comedor tendrá preferencia para desarrollar esta tarea. En caso de que no haya personal docente del centro educativo que voluntariamente atienda los alumnos durante el servicio de comedor escolar, o que éste no sea suficiente, el contratista resta obligado a la contratación de los cuidadores que se encarguen de llevar a cabo esta tarea.

Con relación al **personal encargado de la atención a los alumnos** durante la estancia en el comedor, y los periodos de recreo anterior y posterior, se tiene que regir por el que dispone la normativa del servicio de comedor. Este personal tendrá las funciones siguientes:

- Cuidar a los alumnos y vigilarlos en el comedor, en el patio, en las aulas o a las instalaciones que tengan que utilizarse a criterio del centro, así como antes o después de entrar.
- Acompañar a los alumnos usuarios del servicio a las instalaciones del comedor en el supuesto de que las aulas estén alejadas de este.
- Vigilar el comedor, controlando entrada y salida de alumnos; velando por el buen comportamiento en la mesa y por una forma de comer adecuada; llevando a cabo durante la comida las actividades necesarias para que los alumnos adquieran hábitos saludables y correctos de alimentación, de higiene y de relación social y velar para que ingieran adecuadamente los

alimentos.

- La empresa adjudicataria que preste el servicio de comedor en un centro docente mientras hace las tareas de vigilancia y de atención tiene que llevar a cabo las actividades que en cada caso prevea la programación general del centro. Tiene que proporcionar orientaciones en materia de educación para la salud y de adquisición de hábitos sociales, y tiene que desarrollar actividades educativas y de tiempo libre en los periodos anterior y posterior al servicio de comedor.
- En el supuesto de que algún alumno usuario no se encuentre bien de salud o protagonice cualquier incidente en el comedor escolar, deberán comunicarlo tan pronto como sea posible a la dirección del centro educativo.
- Llevar a cabo las actividades complementarias necesarias para atender los alumnos antes y después de comer.
- Comunicar al centro educativo las incidencias que se hayan producido durante el tiempo destinado al comedor escolar y cumplimentar cuando sea necesario un documento en que consten las incidencias producidas.
- Rellenar las fichas sobre los hábitos y los comportamientos de los usuarios habituales del comedor. Estas fichas se tienen que entregar a la dirección del centro educativo con la periodicidad que el consejo escolar determine.

Los requisitos mínimos de este personal son:

- Tener conocimientos suficientes para comunicarse en las dos lenguas oficiales de la comunidad autónoma. En todo caso, tiene que acreditar el certificado de conocimientos orales de lengua catalana (certificado A) o un nivel superior.
- Estar en posesión de alguno de los títulos siguientes: maestro, monitor animador de tiempo libre o equivalente, técnico superior de educación infantil, técnico superior de animación sociocultural o técnico superior de animación de actividades fisicodeportivas.
- Estar en posesión del certificado negativo del registro de delitos sexuales.

Durante la prestación del servicio escolar de comedor tiene que estar necesariamente el personal encargado de la atención a los alumnos (como mínimo una persona en cada centro educativo). El número de personas requeridas se establece según la ratio mínimo siguiente:

- Una persona por cada 15 alumnos de infantil o fracción superior a 10.
- Una persona por cada 25 alumnos de primaria o fracción superior a 15.

Para calcular las ratios no se tienen que computar los comensales eventuales, tan sólo los comensales habituales de cada nivel educativo.

En cualquier caso, en cada centro educativo siempre habrá al menos un monitor independientemente del número de comensales.

Cuando en más de un nivel no se llegue al número mínimo para tener derecho a un monitor, y la suma total de los comensales sea igual o superior a 20, se asignará un monitor de comedor a estos niveles.

El consejo escolar del centro, atendido al número total de comensales del centro y las características

especiales de los alumnos (principalmente en el caso de usuarios con necesidades educativas especiales), puede incrementar el número mínimo de monitores, sin perjuicio económico para el contratista. El coste de este personal extra (de acuerdo con la oferta presentada por el adjudicatario) se tiene que prorratear entre el total de usuarios de comedor del centro educativo correspondiente.

Con relación al **personal de cocina y office** tiene que acreditar, ante el IMEB y ante en CEIP Son Caliu, haber recibido la formación correspondiente de manipulador de alimentos y en higiene alimentaria, en conformidad con la normativa en vigor.

El personal dedicado al servicio de elaboración y distribución de la comida y de limpieza no puede ser computado como personal de atención a los alumnos.

En el plazo de diez días a partir del inicio de cada curso escolar, o en todo caso cuando se lo requiera el IMEB y/o la dirección del centro educativo, el contratista tiene que aportar una copia de la documentación siguiente:

- ✘ Los contratos laborales suscritos con las personas adscritas al servicio dependientes de la empresa.
- ✘ Los justificantes acreditativos de estar al corriente del pago de las cuotas de la Seguridad Social correspondientes a los empleados de esta empresa que trabajen al comedor escolar del centro.
- ✘ Un programa de formación de manipulador de alimentos del personal de cocina y office y del personal encargado de atender los alumnos.
- ✘ La documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos del personal encargado de atender los alumnos.
- ✘ La documentación acreditativa del cumplimiento de la obligación de la formación en prevención de riesgos a los trabajadores contratados.

El concesionario tiene que notificar al IMEB y/o a la dirección del centro educativo, con la justificación documental mencionada, las incidencias o variaciones que se produzcan durante el curso en la plantilla que presta del servicio. El incumplimiento de esta obligación, puede ser considerada causa de resolución del contrato.

Extinguido el contrato, no se podrá producir en ningún caso la consolidación de las personas que hayan realizado los trabajos objeto del contrato como personal de la Administración contratante.

TERCERA.- Dirección de los trabajos

El IMEB, en coordinación con la dirección del CEIP Son Caliu, llevará a cabo la tarea de dirigir y coordinar el buen funcionamiento del comedor escolar, supervisará el funcionamiento del servicio, aprobará los menús de acuerdo con la propuesta del Consell Escolar. Todo esto de acuerdo con la Resolución del Conseller de Educació i Cultura de día 9 de septiembre de 2003, y actualización posterior recogida en la resolución del secretario autonómico d'Educació i Universitat de día 7 de junio de 2013, con relación al servicio escolar de comedor en los centros públicos no universitarios, y con la normativa que sea de aplicación en el caso de la EEI Na Burguesa.

La dirección y el seguimiento del servicio por parte del IMEB se realizará a través de la Gerente del IMEB o persona/s en quien delegue. Por parte del CEIP Son Caliu, se realizará a través del director/a o profesor/a en quien delegue.

Con la finalidad de conseguir un adecuado funcionamiento de la prestación, se establecerán los siguientes espacios de regulación:

- › Mensualmente se establecerá una reunión de coordinación del responsable asignado por la empresa adjudicataria con el funcionario o personal delegado supervisor del servicio, tanto del CEIP Son Caliu, como de la EEI Na Burguesa, que será informado de cualquier cambio en la programación y/o organización del servicio.
- › Se establecerá una reunión de trabajo, de periodicidad trimestral, entre el contratista y la gerencia del IMEB, o persona en quien delegue, para intercambiar información y realizar la supervisión del servicio.

CUARTA.- Inspección de los trabajos

Las competencias en materia de inspección y control de la prestación del servicio objeto del contrato las tiene atribuidas el IMEB, que puede inspeccionar en cualquier momento las instalaciones, para comprobar si las condiciones de la prestación del servicio se adaptan a la oferta, de acuerdo con la que se adjudica el contrato.

El Servicio de Inspección de la Conselleria d'Educació i Cultura y la dirección del centro educativo pueden, en cualquier momento y siempre que lo estimen oportuno, inspeccionar el estado de conservación de las instalaciones, la maquinaria y las herramientas señalando las reparaciones o trabajos, si fuera el caso, que deben llevarse a cabo.

Si se detectaran desviaciones en relación a la propuesta, podrá acordar la paralización del servicio hasta que se subsanen los deficiencias constatadas.

La Dirección del CEIP Son Caliu tiene las mismas atribuciones de inspección y control respecto al ámbito del mencionado centro, y comunicará, si fuera preciso, las deficiencias detectadas al IMEB y al Consejo Escolar del Centro.

El contratista tiene que cooperar con la Direcció General de Salut Pública i Consum de la Conselleria de Salut, con la Secretaria General de la Conselleria de Família i serveis Socials, y con la Direcció General de Planificació, Infraestructures Educatives i Recursos Humans de la Conselleria d'Educació, Cultura i Universitats, o con las entidades que estas designen, en la supervisión del equilibrio dietético y nutricional de los menús escolares.

El contratista tiene que facilitar la inspección y la vigilancia de la ejecución del contrato, con el objetivo de facilitar la corrección.

El contratista debe presentar al IMEB y/o a la dirección del centro, cuando le sea requerida, la relación de los suministradores, así como la de las calidades de las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús.

QUINTA.- Presentación de la memoria

Anualmente, una vez finalizado el curso escolar, la entidad adjudicataria presentará memoria detallada (impresa y en soporte informático) del servicio que incluirá además de los datos cuantitativos y cualitativos pertinentes con el objeto del contrato, las propuestas de mejora que considere adecuadas para la mejora del mismo, de acuerdo con las necesidades detectadas y no cubiertas durante la prestación del mismo.

SEXTA.- Bienes, instalaciones, servicios y suministros que el IMEB pondrá a disposición del adjudicatario

Para realizar la prestación del presente servicio la administración facilitará al adjudicatario:

Bienes

El contratista recibirá del centro educativo e IMEB, en buen estado y en correcto funcionamiento, el menaje, la maquinaria y el mobiliario disponible para llevar a cabo la actividad.

La empresa deberá velar por el buen estado y el correcto funcionamiento de todo el material puesto a su disposición.

Se adjunta al presente pliego el **ANEXO V** en el que figura el inventario del material disponible.

El contratista debe suplir las carencias con el material necesario para desarrollar su actividad. Recae sobre el contratista la responsabilidad de reposición y/o reparación del material, la maquinaria y las instalaciones que sean propiedad suya, así como del menaje de un solo uso que sea necesario para desarrollar su actividad.

Instalaciones

La empresa adjudicataria ha de prestar el servicio en el recinto destinado al efecto dónde están ubicados los centros CEIP Son Caliu y EEI Na Burguesa, calle Saragossa, 4 i 6, Son Caliu, Calvià.

Los licitadores podrán visitar, si lo desean, las instalaciones a las que se refiere el presente contrato en el período de licitación mediante cita previamente concertada con el IMEB a través del correo electrónico imeb@calvia.com o el teléfono 971 139 139. El período de visitas será desde la publicación en el DOUE hasta el plazo máximo de presentación de proposiciones).

El contratista podrá disponer del local propiedad de la Administración dónde se ubica el comedor escolar, desde el primer día hábil siguiente al del inicio del contrato, de manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

En todo momento el contratista se ha de atener a lo que establezca el Reglamento de Régimen Interno respecto al comedor escolar del CEIP Son Caliu y las directrices del IMEB respecto al comedor de la EEI Na Burguesa.

El IMEB, la dirección del centro educativo y el Servicio de Inspección educativa de la Conselleria d'Educació i Universitat pueden, en cualquier momento y siempre que lo estimen oportuno, inspeccionar el estado de conservación de las instalaciones, la maquinaria y el utillaje y señalar las reparaciones o trabajos que se hayan de llevar a término.

Para hacer obras en las instalaciones y reparaciones o sustituciones extraordinarias en el local propiedad de la Administración, el contratista deberá obtener la aprobación expresa y por escrito del IMEB, del consejo escolar del centro y de la Dirección General de Planificación y Centros de la Conselleria de Educació i Cultura.

El contratista se compromete, siempre que sea avisado con cuarenta y ocho horas de antelación, a que todos los actos oficiales de la Administración tengan preferencia frente a cualquier otro propio del negocio del comedor escolar.

En el comedor escolar objeto de este contrato no se pueden celebrar actos de carácter multitudinario como bodas, bautizos, etc. No se pueden instalar en el recinto del comedor escolar ningún tipo de máquina de juegos de azar, recreativas o análogas.

Servicios y suministros

El servicio se prestará por un periodo de cuatro años, desde el 1 de julio de 2017 o desde el primer día hábil posterior a la firma del contrato, si es posterior a esa fecha, prorrogable por un periodo máximo de dos años, de acuerdo al art. 303 del TRLCAP.

El IMEB se hará cargo de los consumos y el mantenimiento de las instalaciones de agua y electricidad de los locales.

El adjudicatario se comprometerá a vigilar el buen uso de las instalaciones y del equipamiento aportado por el IMEB y el centro educativo, velar por un consumo responsable de los suministros de agua y electricidad, dando aviso de las averías y desperfectos que se produzcan, de acuerdo con el procedimiento establecido. La autorización del uso será únicamente para la actividad que se concede.

Son por cuenta de la empresa adjudicataria la limpieza de la vajilla y del material del comedor y la cocina, la limpieza y la desinfección del interior de los locales destinados a cocina, comedor y *office* los cuartos frigoríficos, los almacenes de alimentos y los lavabos y vestidores utilizados por la empresa, así como los detergentes y otros productos necesarios para estas tareas. Una vez finalizado el servicio de comedor escolar, el local debe estar en condiciones de poder ser utilizado para otras actividades. Periódicamente se deben hacer pruebas analíticas de las superficies y de los elementos de trabajo. Finalizado el curso escolar, la empresa adjudicataria debe hacer una limpieza completa del comedor, del mobiliario y de la cocina y debe dejar los locales en perfectas condiciones para el curso siguiente.

La empresa adjudicataria ha de suministrar las materias primas y los productos alimentarios para

elaborar los menús.

SÉPTIMA.- Contenido mínimo a presentar en la licitación

Los licitadores deberán presentar en los sobres correspondientes la documentación solicitada a los efectos de conocer y valorar las propuestas que se realizan.

Sobre nº1: Documentación general. (Anexos I, VI y VII del Pliego de cláusulas Administrativas Particulares).

Sobre nº2: Oferta económica (Anexo II del Pliego de cláusulas Administrativas Particulares).

Sobre nº3: Proyecto de gestión del servicio, Parte I (Anexos III, IV, V, VIII y IX del Pliego de cláusulas Administrativas Particulares, en caso de adquirir los compromisos correspondientes).

Sobre nº4: Proyecto de gestión del servicio, Parte II.

Proyecto de gestión del servicio en el que deberán hacer constar, adicionalmente a las especificidades establecidas en los pliegos de prescripciones técnicas y de cláusulas administrativas particulares, los siguientes puntos:

- A) Menús.
 - A.1.- Calidad del producto.
 - A.2.- Técnicas culinarias.
 - A.3.- Presentación de los platos.
- B) Formación del personal
 - B.1.- Coherencia metodológica del plan de formación.
- C) Atención educativa.
 - C.1.- En el comedor.
 - C.2.- Programa de actividades.
 - C.3.- Material de apoyo.
- D) Coordinación con el centro educativo.

OCTAVA.- Obligaciones y derechos del adjudicatario. Régimen sancionador

Obligaciones del adjudicatario

Específicas de este contrato:

1. Designar un representante con facultad suficiente para que canalice todas las relaciones derivadas de este contrato.
2. Disponer del personal necesario a fin y efecto de cubrir las bajas por enfermedad, las vacaciones, los permisos y las contingencias similares, e informar al IMEB y a la dirección del CEIP Son Caliu de las sustituciones. En cualquier caso, el coste de éstas tiene que ir a cargo del contratista.
3. Hacerse responsable ante cualquier organismo público de todas las obligaciones y prestaciones que la legislación social vigente establece respecto del personal que proporciona el servicio contratado.

4. Prestar el servicio de forma directa, con prohibición de cederlo, alienarlo o subcontratarlo. Sólo se permite la subcontratación de la limpieza y del mantenimiento de las instalaciones en el caso del servicio dedicado a comedor del CEIP Son Caliu.
5. Llevar a cabo la prestación objeto del contrato con la eficacia debida y en perfectas condiciones higiénicas y sanitarias.
6. Servir las comidas con puntualidad y según los horarios fijados por los dos servicios atendidos, y ajustar el número de comidas al número de comensales en cada caso.
7. Conservar todos los bienes afectados a la concesión en perfecto estado de mantenimiento, limpieza e higiene.
8. Facilitar en cualquier momento las inspecciones que la Administración crea necesario llevar a cabo en los almacenes, las instalaciones, los vehículos de transporte y otros elementos que pueda utilizar la empresa adjudicataria.
9. Someterse en todo momento a las órdenes, observaciones o indicaciones que el IMEB o la dirección del CEIP Son Caliu, por indicación de la Conselleria d'Educació i Cultura, dicte respecto del servicio.
10. Asumir la responsabilidad civil y administrativa, por los daños y perjuicios a bienes o a personas, independientemente de la naturaleza de estas, causados por él mismo, por sus trabajadores o por los medios adscritos al servicio, en la gestión normal o extraordinaria de este, sin perjuicio de las sanciones contractuales que le puedan ser impuestas.
11. Suscribir la póliza de seguro referida en este Pliego.
12. Presentar anualmente al IMEB y/o a la dirección del CEIP Son Caliu una copia completa y compulsada de las pólizas de seguro actualizadas y, siempre que se le solicite, presentar toda la documentación de la empresa relativa a la prestación del servicio concedido para que pueda comprobarse la total legalidad de esta en el orden fiscal, laboral, administrativo, etc.
13. Indemnizar a terceros por los daños y perjuicios que pueda producir el funcionamiento del servicio, salvo que estos se hayan originado por actos llevados a cabo en cumplimiento de una orden forzosa dictada por el IMEB, por la dirección del CEIP Son Caliu o por la Conselleria d'Educació i Universitat y sin perjuicio de los otros derechos que lo asisten. El abono de la indemnización y la reparación de los daños y perjuicios tienen que ser inmediatos.
14. No aplicar a los alumnos o usuarios del servicio ningún tipo de precio, tarifa o tributo adicional por ninguno de los servicios que pueda prestar.
15. Tener a disposición de la Administración los resultados del autocontrol relativo a la prestación del servicio.
16. Velar para que el personal que presta el servicio se comporte con toda corrección con los usuarios, las autoridades y sus agentes, y muestre el distintivo o el documento que acredite su identidad cuando sea requerido a hacerlo.
17. Tener a disposición de los usuarios un libro o registro de reclamaciones y denuncias, registrar todas las presentadas y entregar al IMEB y/o a la dirección del centro una copia de los asentamientos que se hagan como máximo el día siguiente del día en que se haya producido la queja.
18. Comunicar por escrito al IMEB, al centro educativo y a la Sección de Comedores Escolares y Cafeterías de la Conselleria d'Educació i Universitat, desde el inicio de la vigencia del contrato y hasta que finalice, los posibles cambios de residencia o de teléfono de la empresa y de la persona que la representa, y también de la persona o las personas que sustituirán esta última en caso de ausencias de más de un día lectivo.
19. Todas las otras obligaciones no recogidas expresamente en esta cláusula pero que sí se

establecen en este Pliego o en las disposiciones de carácter general que sean aplicables a este contrato.

Generales frente al IMEB:

1. Garantizar el cumplimiento dentro de los plazos acordados de la actividad, velando por la calidad técnica del trabajo y respetando y cumpliendo los procesos de planificación, ejecución y evaluación marcados.
2. Participar en las reuniones de coordinación, cuando se le requiera desde el IMEB.
3. Comunicar al IMEB cualquier circunstancia relevante en el transcurso de la prestación del servicio.
4. Disponer del personal suficiente con la capacidad y titulación necesaria para el desarrollo del servicio y acreditar las titulaciones académicas y profesionales del personal.
5. Cualquier tipo de información y/o difusión correspondiente a actividades propias del IMEB, deberán supervisarse y autorizarse de manera previa por parte de esta entidad.
6. El contratista tiene la obligación de respetar el carácter confidencial de la información a la cual tenga acceso como consecuencia de la ejecución del contrato. El contratista, que tiene la consideración de encargado del tratamiento de los datos, queda obligado al cumplimiento del que dispone la Ley orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Por lo tanto, el contratista no puede aplicar ni utilizar los datos de carácter personal facilitadas por el IMEB o por el CEIP Son Caliu con una finalidad distinta a la que se establece en este contrato. Cuando finalice la prestación del servicio, los datos de carácter personal tienen que ser destruidos o devueltos al IMEB o al centro educativo. El incumplimiento, por parte de la empresa o del personal a su servicio, del deber de confidencialidad sobre los datos mencionados o de cualquier otra obligación derivada de la legislación de protección de datos de carácter personal será causa de resolución de este contrato, sin perjuicio que se lleven a cabo las reclamaciones por responsabilidad civil o penal que correspondan.

Derechos del adjudicatario

1. Obtener el uso de los bienes de dominio público que sean necesarios para el funcionamiento del servicio de comedor escolar.
2. Obtener la asistencia y la protección del IMEB y/o de la dirección del Centro escolar en todos los impedimentos que puedan obstaculizar la prestación del servicio.
3. Explotar el servicio de comedor por cuenta y riesgo propios en los locales habilitados al efecto, en la forma establecida en este Pliego de prescripciones técnicas.
4. Percibir el importe de los días de servicio prestados, teniendo en cuenta el número de usuarios y el coste del personal encargado de atenderlos.
5. Solicitar al consejo escolar del centro, en el caso del servicio de comedor del CEIP Son Caliu, a principios de cada año académico, la revisión del precio del menú del año anterior de acuerdo con este Pliego.
6. Recibir del IMEB y/o del centro escolar los elementos de comedor fijos disponibles (y, si procede, de cocina) aptos para el uso habitual.
7. Obtener del IMEB y/o del centro escolar el uso de los servicios de agua y energía de forma apta para las tareas contratadas en cada caso.

8. Retirar los elementos incorporados por cuenta suya a los locales de cocina y comedor, cuando no pertenezcan al centro y siempre que con el desmontaje de estos elementos no se echen a perder las instalaciones.
9. Proponer al IMEB todas las modificaciones que considere convenientes como mejoras en la prestación del servicio.
10. Todos los otros derechos no recogidos expresamente en esta cláusula pero que se establecen en este Pliego o en las disposiciones de carácter general que sean aplicables a este contrato.

Régimen sancionador

Sin perjuicio de las facultades que corresponden al IMEB para exigir el cumplimiento al adjudicatario de sus obligaciones, o declarar la resolución del contrato, y sin perjuicio de las causas de resolución establecidas en los pliegos, el adjudicatario estará sujeto al régimen de faltas leves, graves y muy graves que a continuación se especifican:

1. Faltas Leves

- Negligencia, no reiterada con los enseres, instalaciones y edificios.
- El trato inadecuado con los usuarios.

Faltas graves

- Desobediencia por parte del adjudicatario de las instrucciones del IMEB sobre la conservación de las instalaciones que ponga en peligro la prestación del servicio o la seguridad de los usuarios.
- Incumplimiento del requerimiento municipal para resolver deficiencias en la prestación del servicio.
- Las que causen lesiones a la seguridad, salubridad e intereses legítimos de los usuarios.
- La actuación profesional deficiente o contraria a la práctica profesional, tanto en la gestión del servicio como en la atención al público.
- La reincidencia en las faltas leves, anteriormente sancionadas.

3. Faltas muy graves

- Incumplimiento muy grave de las obligaciones esenciales señaladas en el pliego de cláusulas que afecten a la continuidad y regularidad de la prestación.
- No prestar el servicio directamente.
- La aplicación de cualquier tarifa por los servicios contratados.
- La reincidencia de faltas graves anteriormente sancionadas.

Sanciones:

Cualquier infracción de las condiciones mencionadas en los puntos anteriores de este pliego, faculta al IMEB para proceder, mediante la vía legal oportuna, a dar fin a la explotación del comedor escolar, y ha de dar diez días al contratista para desalojar el local propiedad de la Administración, sin ningún derecho a ningún tipo de reclamación.

- a) Las faltas leves serán sancionadas con una multa de 150 a 600 euros.
- b) Las faltas graves serán sancionadas con una multa de 600 a 3.000 euros, o, en el caso de perturbación del servicio que ponga en peligro la gestión adecuada o lesione los intereses de los usuarios, la intervención del servicio, siempre que el IMEB no decida, cuando sea procedente, la resolución del contrato.

c) Las faltas muy graves serán sancionadas con la resolución del contrato.

El IMEB podrá modificar, si procede, por cuestiones legales, administrativas y/o organizativas (cambios legales que afecten a la distribución de competencias entre administraciones, cambios substanciales en las necesidades del servicio, debido a la disminución de la demanda, falta de matrícula, etc...), el servicio de comedor que se contrata con el fin de mantener una oferta equilibrada y ajustada a las necesidades o compromisos legales y/o administrativos. Estas modificaciones se notificarán al adjudicatario con la suficiente antelación.

Toda modificación conlleva el ajuste del presupuesto destinado al servicio. Este ajuste puede suponer una disminución proporcional de la facturación mensual, de acuerdo con la disminución de los servicios.

El IMEB podrá resolver el contrato, sin el deber de indemnizar al adjudicatario en caso de que se produzcan modificaciones normativas que impliquen la supresión o alteración de las competencias municipales.

El IMEB y/o la Conselleria de Educación y Cultura del Govern de las Illes Balears pueden autorizar el cierre del local propiedad de la Administración una vez al año para llevar a cabo trabajos de mantenimiento de las instalaciones.

El IMEB puede, en cualquier momento y siempre que lo estime oportuno, inspeccionar el estado de conservación de las instalaciones, maquinaria y menaje y señalar las reparaciones que se hayan de llevar a cabo.

En Calvià,

La gerente del IMEB

Fdo.: Cecilia Valls Cabot

ANEXOS AL PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE “COMEDOR ESCOLAR DEL CEIP SON CALIU Y DE LA ESCUELA MUNICIPAL DE EDUCACIÓN INFANTIL NA BURGUESA DE SON CALIU”

ANEXO I MUESTRA DE MENÚ DE UN MES ORIENTATIVO PARA LA EEI NA BURGUESA.

ANEXO II “DOCUMENTO DE CONSENSO SOBRE ALIMENTACIÓN EN LOS CENTROS EDUCATIVOS”, APROBADO EL DÍA 21 DE JULIO DE 2010 POR EL CONSEJO INTERTERRITORIAL DEL SISTEMA NACIONAL DE SALUD.

ANEXO III PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA ELABORAR Y SERVIR MENÚS ESPECIALES (PARA NIÑOS CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS) EN COMEDORES ESCOLARES PÚBLICOS DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LAS ISLAS BALEARES.

ANEXO IV FICHA DE COMENSAL CON DIETA ESPECIAL.

ANEXO V INVENTARIO