



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE DEBEN REGIR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR DEL COLEGIO PÚBLICO SON CALIU Y LA ESCUELA DE EDUCACIÓN INFANTIL NA BURGUESA POR PROCEDIMIENTO ABIERTO.

1. OBJETO

El objeto de este contrato es la prestación del servicio de comedor escolar en el Colegio Público Son Caliu y la escuela de educación infantil Na Burguesa, 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 los dos centros.

El servicio de comedor se prestará dentro del mismo recinto del centro, mediante cocina in situ, al disponer de las instalaciones de cocina y comedor. La cocina es común a ambos centros. El servicio del comedor de la Escuela de Educación Infantil Municipal se prestará también mediante la misma cocina in situ, y el comedor está ubicada en el recinto de la Escuela Infantil Municipal en la misma dirección.

El contratista debe desarrollar la actividad propia del servicio de comedor escolar del CEIP Son Caliu en el marco de la Resolución del conseller d'Educació i Cultura de 9 de septiembre de 2003 por la cual se regulan la organización y el funcionamiento del servicio escolar de comedor a los centros públicos no universitarios (BOIB número 131, de 18 de septiembre de 2003).

La prestación del servicio de comedor escolar del comedor escolar del CEIP Son Caliu y de la Escuela Infantil Na Burguesa se debe hacer de acuerdo con estas prescripciones técnicas y, en todo caso, son a cargo íntegramente del licitador:

- a) Las adquisiciones de alimentos y materias primas, la elaboración de platos cocinados y de menús adecuados a los alumnos usuarios del comedor.
- b) En el CEIP Son Caliu, todas las tareas de distribución de la comida dentro del comedor escolar, incluido el servicio de atención a los alumnos durante el tiempo de comedor fijado en el horario escolar. En la EEI Na Burguesa, corresponde al adjudicatario la distribución de la comida al comedor de la Escuela de Educación Infantil, pero la atención a los niños corresponde al personal de la propia escuela.
- c) La limpieza, la desinfección y el mantenimiento de los enseres que se



utilicen tanto en la preparación como en la distribución y la consumición de la comida, así como la limpieza y la desinfección de los locales y las instalaciones de cocina y comedor y el mantenimiento de estos en condiciones higiénicas óptimas.

d) La implantación de los procedimientos de autocontrol en materia sanitaria que figuran al Real decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el cual se establecen las normas de higiene para la elaboración, la distribución y el comercio de comidas preparadas.

e) El 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, con carácter general:

- Servicio de comedor para alumnos de 0-3 años (EEI “Na Burguesa”):
 - El adjudicatario del contrato está obligado a prestar sus servicios de acuerdo con el horario que establezca la dirección del IMEB.
 - Deberá aportar los juegos de cubiertos para cada uno de los usuarios del servicio.
 - El personal de atención a los alumnos, usuarios del servicio y del comedor escolar, irá a cargo del IMEB.
 - El menú que se sirva en la escuela infantil Na Burguesa deberá ser el mismo que el menú programado para el resto de las escuelas infantiles municipales. El IMEB pondrá a disposición del contratista la previsión anual de los menús para todas las escuelas infantiles. A título orientativo se adjunta en el anexo 1 un modelo. Las posibles modificaciones de esta previsión será notificada al contratista con antelación suficiente.
 - El adjudicatario del contrato deberá servir el menú al personal de la EEI “ Na Burguesa”.

- Servicio de comedor para alumnos de 3 a 12 años (CEIP Son Caliu”):
 - El contratista está obligado a prestar sus servicios de acuerdo con el horario establecido el Director del Centro Escolar.
 - El contratista está obligado a prestar el servicio de atención a los alumnos en el tiempo de comedor, en el número propuesto por el



Consejo Escolar del Centro, en función de las características de los alumnos y de acuerdo con la normativa de la Conselleria de Educación y en ningún caso puede ser inferior al indicado en el artículo 8.3 de la resolución del Conseller de Educación y Cultura de 9 de septiembre de 2003.

- Los gastos derivados de este concepto se imputarán al precio del menú.
- Se elaborarán menús generales y especiales para casos específicos, tanto los derivados de creencias religiosas como para las prescripciones técnicas (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 incrementarán el coste del servicio.

2. INSTALACIONES

Este servicio se prestará en el recinto donde están ubicados los centros CEIP "Son Caliu" i E.E.I."Na Burguesa", calle Saragossa, 4 i 6, Son Caliu, Calvià.

El comedor de la Escuela Infantil Municipal Na Burguesa está ubicado en su recinto.

El contratista puede disponer del local donde se ubica el comedor escolar desde el primer día hábil siguiente al del inicio del contrato.

El contratista está obligado a poner en funcionamiento las instalaciones de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

Las instalaciones del comedor escolar del CEIP Son Caliu han de permanecer en todo cualquier momento a disposición del centro educativo. Estas instalaciones pueden ser empleadas para otras actividades propias del centro educativo, con el consentimiento previo y expreso del IMEB y de la dirección del centro, siempre que no interrumpan el correcto funcionamiento del servicio prestado por el contratista y siempre que, una vez acabada la actividad, se limpien y desinfecten las instalaciones empleadas.

En el interior de las instalaciones, el contratista tiene que estar sujeto a las normas de la autoridad sanitaria competente y a la Ley 16/2006, de 17 de octubre, de régimen jurídico de las licencias integradas de actividad de las Islas Baleares, así como al reglamento de régimen interno del centro. Asimismo, el



contratista está obligado a disponer de la correspondiente inscripción al Registro General Sanitario de Alimentos, así como de cualquier otra autorización administrativa exigida por la normativa vigente.

Sólo se pueden usar las instalaciones de cocina del centro educativo para elaborar y distribuir menús destinados a los alumnos de este centro y de la escuela municipal de educación infantil.

No se puede instalar en el recinto del comedor escolar ningún tipo de máquina de juegos de azar, recreativa o análoga.

3. LIMPIEZA

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.

Los requerimientos mínimos y las frecuencias de limpieza del comedor escolar del CEIP Son Caliu:

Descripción de la limpieza del comedor escolar ***Requerimientos y frecuencias***

Interior de la cocina, de l'office, del comedor escolar, de la despensa y de las cámaras frigoríferas.	Diariamente: limpiar, desinfectar y vaciar las papeleras. Semanalmente: quitar el polvo.
--	---

Otras instalaciones y locales utilizados por la empresa.	Diariamente: barrer. Semanalmente: fregar y desinfectar. Semanalmente: quitar el polvo.
--	---

Vajilla y material del comedor y de la cocina.	Diariamente: fregar.
--	----------------------

Ventanas, superficies de vidrio y similares del interior de la cocina, del comedor y de otras dependencias.	Quincenalmente: limpiar.
---	--------------------------

Cortinas	Anualmente: lavar.
----------	--------------------



Finalizado el contrato, la empresa adjudicataria debe hacer una limpieza completa del comedor, del mobiliario y, de la cocina y debe dejar los locales en perfectas condiciones.

La limpieza del comedor de la Escuela de Educación Infantil no va a cuenta del contratista, siendo el personal del IMEB el responsable de la misma.

4. RECICLAJE

El contratista debe disponer de al menos cinco recipientes diferentes y claramente visibles para tirar separadamente los restos de papel, de vidrio y de plástico, el aceite y otros materiales orgánicos que se generen debido a la prestación del servicio. Una vez acabado el servicio de comedor escolar, tiene la obligación de trasladarlos del comedor y la cocina en su punto de recogida y devolverlos al centro para que puedan ser reutilizados.

En todo caso, el adjudicatario está obligado a cumplir la normativa de tratamiento de residuos.

El incumplimiento de las obligaciones en materia de reciclaje puede dar lugar a la resolución del contrato.

5 MATERIAL DE COCINA Y COMEDOR

El contratista debe recibir del centro educativo, en buen estado y en correcto funcionamiento, la vajilla, cubertería y utensilios, la maquinaria y el mobiliario disponibles por llevar a término su actividad. Antes de iniciar la prestación del servicio, el centro educativo debe entregar a la empresa contratista un inventario de los elementos que forman parte del comedor escolar, al cual la empresa debe dar la conformidad. Una vez que la dirección del centro y la empresa adjudicataria hayan firmado el inventario, se debe enviar una copia al IMEB. El contratista debe suplir las carencias con el material necesario para desarrollar su actividad.

El contratista debe utilizar todo el material recibido con cuidado y diligencia y debe conservar las instalaciones, las dependencias y el menaje en perfecto estado, incluso desde el punto de vista estético. Recae sobre el contratista la responsabilidad de reposición y/o reparación del material, la maquinaria y las instalaciones que sean propiedad suya, así como de la vajilla, cubiertos y menaje de un solo uso que sea necesario para desarrollar su actividad.

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.

El IMEB 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 el utillaje y señalar las reparaciones o trabajos que se hayan de llevar a término.

6. REQUISITOS HIGIÉNICOS Y SANITARIOS

La empresa seleccionada debe desarrollar, implantar y aplicar 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 IMEB y a la dirección del centro una copia del registro mensual del APPCC con los controles efectuados y las correcciones propuestas y/o hazañas. Los registros de autocontrol han de estar a disposición de los servicios de inspección de seguridad alimentaria.

En el caso de transporte de la comida para los niños de 0-3 años de la EEI Na Burguesa desde la cocina a su comedor, se ha de asegurar el cumplimiento de todas las normas higiénico-sanitarias que se han de aplicar desde que se elabora hasta que se sirve.

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.

La empresa adjudicataria debe disponer de comidas testigo, que debe 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 dos días y, con respecto a la cantidad, deben corresponder a una ración individual.

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.

En el desarrollo de las funciones propias de cada categoría laboral, los



trabajadores contratados por el adjudicatario para prestar el servicio de comedor deben cumplir el programa de formación de manipuladores de alimentos de la empresa.

7. DIAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Días de prestación del servicio en el CEIP Son Caliu

La prestación del servicio de comedor del CP Son Caliu se debe llevar a término, en el año académico, durante el periodo de actividad lectiva previsto en la orden que anualmente aprueba y publica la Conselleria d'Educació i Cultura y que 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 al municipio de Calvià dónde está ubicado el centro, o bien los días que el centro mismo declare festivos en ejercicio de sus facultades.

La distribución de la comida entre los alumnos es con cargo a la empresa adjudicataria. Con cuyo objeto, debe tener el comedor disponible y a la temperatura que el marco legal establece como mínimo 15 minutos antes de la comida, según el horario acordado con el centro.

Prestación del servicio en la EEI Na Burguesa

La prestación del servicio de comedor de la Escuela de Educación Infantil Na Burguesa se debe llevar a término, de acuerdo con el calendario que establece el IMEB. No se debe prestar el servicio los días que, todo y ser lectivos a todos los efectos, tengan el carácter de fiestas locales al municipio de Calvià dónde está ubicado el centro, o bien los días que el centro mismo declare festivos en ejercicio de sus facultades.

8. HORARIOS

Horario en el comedor escolar del CEIP Son Caliu

Atendida la flexibilidad actual 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 hasta 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.

Al inicio del curso escolar, el consejo escolar ha de aprobar 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 del que se prevé en este Pliego y de la ofrecida presentada por el adjudicatario.

Horario del comedor de la EEI Na Burguesa

La franja horaria en la que se presta el servicio del comedor escolar en la EEI Na Burguesa es de 11.30 a 14.00.

9. USUARIOS

Usuarios del comedor escolar del CEIP Son Caliu y de la EEI Na Burguesa.

El número de usuarios que el Pliego de cláusulas administrativas prevé es orientativo y no es en caso alguno vinculante, y 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 tanto por el centro educativo, con independencia que el número total de usuarios sea superior o inferior a la previsión inicial, como por parte del IMEB.

Se consideran usuarios habituales 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 qué se presta el servicio.

Se consideran usuarios eventuales o no habituales del CEIP Son Caliu los alumnos que utilizan el servicio de comedor un número de días inferior al 70 % mencionado sin un motivo justificado. En este caso el precio del servicio se incrementa un 10 %. 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. 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 el personal de coordinación de la EEI Na Burguesa se ha de informar al contratista del número de usuarios que harán uso del servicio de comedor escolar. Esta información se debe enviar diariamente como mínimo dos horas antes del inicio del servicio. En el supuesto que no se dé esta información por causas imputables al centro educativo, la empresa ha de elaborar el mismo número de menús que el día hábil inmediatamente anterior.

El centro escolar y la EEI Na Burguesa también ha de comunicar a la empresa la necesidad que haya 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 escolar del CEIP Son Caliu, mediante el pago del importe del cubierto, los profesores y el personal no docente del centro, siempre que no dificulten el funcionamiento correcto del comedor y no haya problemas de espacio. En todo los casos, los alumnos del centro educativo tienen prioridad. El menú debe ser el mismo que el resto de alumnos, sin ningún tipo de extra.

No deben pagar el importe del cubierto los profesores que asistan y atiendan a los alumnos en el comedor del CEIP y en los periodos de recreo anterior y posterior. En caso de que no hubiera personal docente voluntarios, será el contratista el que deba aportarlo para la correcta atención a los alumnos, tal como se indica en el apartado de Personal del presente Pliego.

10. MATERIAS PRIMAS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS MENÚS.

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 que conservan 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. La empresa adjudicataria debe presentar al IMEB y a la dirección del centro, cuando le sea requerida, la relación de los proveedores, así como la de las calidades de las materias primeras.

Todos los procesos y materiales empleados deben cumplir el Código alimentario y todas las disposiciones y reglamentaciones técnico-sanitarias que lo desarrollan.

Los menús del comedor escolar constituyen la comida y deben aportar alrededor del 35 % de la energía total diaria necesaria. Debe controlarse el volumen de las raciones y los ingredientes que hay dentro el plato para que el escolar pueda consumir todo el menú y no exclusivamente aquello que le gusta.

La confección de los menús debe tener en cuenta las recomendaciones generales establecidas en la «Guía de comedores escolares», que se adjunta como anexo 1 de este Pliego, elaborada dentro el Programa Perseo con la colaboración del Ministerio de Sanidad y Consumo y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Los menús generales y los específicos se han de adaptar a las diferentes épocas del año y en todo caso deben ser aprobados y/o avalados por profesionales sanitarios con formación acreditada y específica en nutrición humana y dietética.

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.

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

La estructura básica de los menús debe ser la siguiente:

- Primer plato: legumbres con verdura, verdura con patatas, menestra de verdura, arroz o pasta. Estos ingredientes se han de elaborar en forma de sopas, cremas, ensaladas, gazpachos, etc.



- Segundo plato: carne, pescado y huevos con guarnición aliñada, verdura o patatas (dependiente del primer plato).
- Postre: fruta variada o postres lácteos.
- Bebida: siempre agua.

Acompañamiento: pan en diferentes modalidades.

- Variedad y preparación de la comida suministrada

A continuación se establece la frecuencia de consumo de los diferentes platos que deben conformar el menú escolar y las pautas de elaboración y composición que deben seguir:

Primeros platos

a) Frecuencia:

Un o dos días a la semana: verduras, verduras variadas con patatas, ensaladas, cremas, patatas con carne o pescado, etc. Un o dos días a la semana: legumbres con verduras y/o patatas. Un día a la semana: arroz. Un día a la semana: pasta.

b) Composición:

- La forma de cocinar los ingredientes debe ser apetitosa, sencilla y natural, sin añadir sabores que no los correspondan (especies, saborizantes, extracto de caldo, etc.) y con la cantidad adecuada de sal.
- Una vez a la semana se ha de incluir al menú, obligatoriamente, un plato de verdura, y se ha de evitar que se sirva siempre en forma de puré o crema. Al menos dos veces al mes se han de servir platos como la menestra, las judías o las espinacas.
- Los arroces y la pasta no han de ir acompañados siempre de salsa de tomate, sino que se deben servir cocinados de otras maneras.

Segundos platos

a) Frecuencia:

- Dos o tres días a la semana: carne.



- Un o dos dies a la setmana: peix.

- Un dia a la setmana: ous.

b) Composició:

- La forma de cuinar els ingredients ha de ser apetitosa, senzilla i natural, sense afegir sabors que no els corresponen (espècies, saboritzants, extracte de caldo, etc.) i amb la quantitat adequada de sal.

c) Carn:

- Al menys dos dies a la setmana es pot utilitzar carn de porc, de vaca, de pollastre, de gallina, de cabra, etc. Es ha de procurar que no sigui majoritàriament de porc.

- Al menys una vegada al mes es ha de servir carn de vedella.

- Es han de limitar els fregits, embotits, guisats i estofats grassos i es han de triar tècniques culinàries senzilles i poc grasses.

- La denominació del plat no pot induir a error sobre l'origen de l'aliment; per exemple, dir "escalope" sense especificar de què espècie animal.

- Els preparats de carn picada es han de limitar a una vegada cada quinze dies.

d) Peix:

- Al menys una vegada a la setmana es ha de servir peix i es ha de procurar variar la presentació i el tipus. Als menús escrits que es faciliten als comensals ha de figurar la varietat del peix.

- Es ha de servir un tipus de peix sense espines o amb una preparació que ho faci.

e) Ous:

- Es han de servir una vegada a la setmana com a màxim, preparats sobretot en forma de tortilla i acompanyats de ensalada sempre que sigui possible.

f) Embutits:

- Com a màxim una vegada al mes.



g) Precocinados:

- De carne, pescado, pasta y patatas, como máximo tres raciones al mes.

Postres

a) Frecuencia:

- Un día a la semana: postres lácteos.
- Cuatro días a la semana: fruta fresca.

b) Composición:

- Se ha de suministrar fruta y, una vez a la semana, postres lácteos. La bollería industrial y los pasteles quedan restringidos a una vez al mes y sólo en casos especiales, como fiestas y celebraciones. En caso alguno el zumo de fruta puede sustituir la fruta fresca entera.

Guarniciones

- a) Vegetales crudos: al menos una vez a la semana, y siempre que sea posible se deben utilizar guarniciones de vegetales, preferiblemente crudos.

- b) Verdura cocida: al menos una vez a la semana (champiñones, zanahorias, pimientos, guisantes, etc.). Si la guarnición es de puré de patatas o de patata cocida, no debe coincidir con un primer plato hecho a base de patata.

- c) Patatas fritas: como máximo una vez a la semana.

- d) Guarniciones combinadas (verdura, arroz, patatas), dependiente del primer plato.

- e) Salsa de tomate o tomate frito: como máximo dos veces a la semana.

- f) Aceite: por adornar y aliñar ensaladas se debe usar aceite 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 ácidos grasos trans y vegetales.

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.

Se deben evitar los alimentos que supongan un riesgo para los usuarios (mejillones, crustáceos con caparazón, pescados con espinas, carne con tendones o huesos pequeños, etc.). 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.

El menú escolar debe ser único para todos los comensales, excepto en casos excepcionales y justificados valorados por el centro educativo. Las empresa adjudicataria debe estar en disposición de suministrar menús adaptados a comensales que no pueden comer determinados productos por creencias religiosas o que necesitan, esporádicamente, una dieta de régimen.

Se debe elaborar diariamente un menú especial, al mismo precio que el normal, para los usuarios que hayan de seguir una dieta especial por causas médicas (diabetes, alergia a diferentes alimentos, intolerancia al gluten, etc.) acreditadas mediante un certificado médico oficial. En el caso de los alumnos que sean usuarios fijos, se debe servir este menú especial de manera obligatoria. En el caso de usuarios eventuales, sólo es obligatorio servirlo cuando se informe el centro docente y la empresa con una antelación mínima de 48 horas. Estos menús especiales deben ser tan parecidos como sea posible a los del resto de comensales, tanto con respecto al tipo de alimento como con respecto a la cantidad, con la excepción de los ingredientes o componentes nocivos para la salud del usuario.

La empresa adjudicataria debe presentar con lo suficiente antelación al consejo escolar del centro una propuesta de los menús correspondientes a cada mes. 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 ha aprobado y/o avalado 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, porque puedan programar el resto de comidas del día de manera adecuada y complementaria.

11. CONTROL DE CALIDAD

Corresponde al IMEB y a la dirección del centro educativo supervisar la calidad de los alimentos y controlar también los demás aspectos a qué se hace



referencia en este Pliego, especialmente los relacionados con la normativa higiénicosanitaria aplicable y, en particular, todo lo que haga referencia a la confección de los menús, la rotación de los alimentos, los circuitos de limpio y sucio, el transporte, la conservación de los alimentos a las escuelas, la desinfección y la calidad higiénica. Por tal de garantizar el control sanitario de los alimentos, la empresa adjudicataria debe cumplir lo que se establece en la normativa sanitaria vigente.

12. PERSONAL

El personal contratado por la empresa adjudicataria para ejecutar el contrato depende exclusivamente de esta. La empresa adjudicataria tiene todos los derechos y deberes inherentes a la calidad de ocupador de forma que la Administración contratante es del todo ajena a estas relaciones laborales. Si es necesario, la empresa adjudicataria debe sustituir inmediatamente el personal para que la ejecución del contrato quede siempre asegurada. El personal que preste el servicio al centro debe estar debidamente identificado y uniformado de acuerdo con la higiene requerida al puesto de trabajo. Son por cuenta del adjudicatario el uniforme y, si procede, el resto de elementos utilizados (gorras, máscaras, guantes, etc.).

El adjudicatario debe disponer de un profesional sanitario con formación acreditada y específica en nutrición humana y dietética, que debe participar en la elaboración de los menús y debe resolver cualquier duda que pueda haber desde el punto de vista de la nutrición o la dietética.

Entre el personal que aporte la empresa a cada centro debe haber una persona para que coordine y distribuya las tareas y para que haga de interlocutor con el personal de dirección del centro docente.

El personal contratado por el adjudicatario debe estar formado por 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.

1º.- Personal encargado de la atención a los alumnos: la atención educativa, de apoyo y de vigilancia a los alumnos comensales durante la estancia en el comedor y los periodos de recreo anterior y posterior se debe regir por lo que dispone la normativa del servicio de comedor. Cuando la empresa seleccionada deba hacer las tareas de vigilancia de los alumnos, el personal que se



encargue, además de la obligación de estar presente físicamente, tendrá las funciones siguientes:

a) Cuidar de los alumnos y vigilarlos en el comedor, en el patio, en las aulas o en las instalaciones que deban utilizarse a criterio del centro, como también antes o después de entrar.

b) Acompañar a los alumnos usuarios del servicio a las instalaciones del comedor en el supuesto de que las aulas estén alejadas de este.

c) Vigilar el comedor, lo cual supone:

- Controlar la entrada y la salida de alumnos y cuidar especialmente que no salgan alimentos fuera del recinto del comedor.

- Vigilar que el comportamiento en la mesa y la forma de comer sean adecuados.

- Llevar a cabo durante la comida las actividades necesarias para los alumnos comensales adquieran hábitos saludables y correctos de alimentación, de higiene y de relación social y vigilar que ingieran adecuadamente los alimentos.

- En el supuesto de que algún alumno usuario no se encuentre bien de salud o protagonice cualquier incidente al comedor escolar, comunicarlo tan pronto como sea posible a la dirección del centro educativo o a los padres del menor.

d) Llevar a cabo las actividades complementarias necesarias para atender los alumnos antes y tras la comida.

e) Rellenar cuando sea necesario un documento en qué consten las incidencias producidas, el cual se debe entregar a la dirección del centro educativo.

f) Comunicar al centro educativo las incidencias que se hayan producido durante el tiempo destinado al comedor escolar.

g) Rellenar las fichas sobre los hábitos y los comportamientos de los usuarios habituales del comedor. El contenido de estas fichas (se adjunta un modelo como anexo 1) puede ser modificado por el consejo escolar del centro. Estas fichas se deben entregar a la dirección del centro educativo con la periodicidad que el consejo escolar determine.

Durante la prestación del servicio escolar de comedor debe haber necesariamente personal encargado de la atención a los alumnos (como mínimo una persona a cada centro educativo). El número de personas que debe haber en cada centro educativo depende de las ratios mínimas siguientes:



- 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.
- Una persona por cada 40 alumnos de ESO o fracción superior a 20.

Cuadro resumen con el personal de atención educativa que hace falta según el número de alumnos que comen al comedor

Monitores	Comensales											
	<i>Infantil</i>			<i>Primaria</i>			<i>ESO</i>					
1	De	11	a	25	De	16	a	40	De	21	a	60
2	De	26	a	40	De	41	a	65	De	61	a	100
3	De	41	a	55	De	66	a	90	De	101	a	140
4	De	56	a	70	De	91	a	115	De	141	a	180
5	De	71	a	85	De	116	a	140	De	181	a	220
6	De	86	a	100	De	141	a	165	De	221	a	260
7	De	101	a	115	De	166	a	190	De	261	a	300
8	De	116	a	130	De	191	a	215	De	301	a	340
9	De	131	a	145	De	216	a	240	De	341	a	380
10	De	146	a	160	De	241	a	265	De	381	a	420
11	De	161	a	175	De	266	a	290	De	421	a	460
12	De	176	a	190	De	291	A	315	De	461	a	500

Asimismo, se deben aplicar los criterios siguientes:

- Para calcular la ratio no se deben computar los comensales eventuales, tan sólo los comensales habituales de cada nivel educativo.
- Para el cómputo de las fracciones aplicables, los niveles de enseñanza se deben contabilizar de manera independiente.
- En cualquier caso, siempre debe haber al menos un monitor en el CEIP Son Caliu, 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, debe haber un monitor de comedor asignado a estos niveles.
- El Consejo Escolar del CEIP Son Caliu, en base 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 debe prorratear entre el total de usuarios de comedor del centro educativo correspondiente.

El personal docente del centro educativo que voluntariamente quiera atender los alumnos durante el tiempo de comedor tendrá preferencia para desarrollar esta tarea. Este personal no supondrá ningún coste para la empresa adjudicataria, sin perjuicio de lo que se establece en el apartado de los usuarios de este Pliego y del personal docente encargado de la atención al alumnado.

En caso de que no haya personal docente del centro educativo que voluntariamente atiende los alumnos durante el servicio de comedor escolar, el contratista queda obligado a la contratación de los cuidadores que se encarguen de llevar a cabo esta tarea, de acuerdo con la cláusula anterior. El personal contratado por la empresa para desarrollar tareas de atención a los alumnos durante el horario del servicio de comedor escolar debe cumplir los requisitos siguientes:

- Tener la formación necesaria en higiene alimentaria.
- Tener conocimientos suficientes por comunicarse en las dos lenguas oficiales a la comunidad autónoma.
- 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 físico-deportivas.

En cualquier caso, la dotación de personal de atención educativa, apoyo y vigilancia debe garantizar la adecuada atención a los alumnos; este personal no puede hacer tareas propias del personal de cocina.

La empresa adjudicataria que preste el servicio de comedor mientras hace las tareas de vigilancia y de atención debe llevar a cabo las actividades que en



cada caso prevea la programación general del centro. Debe proporcionar orientaciones en materia de educación para la salud y de adquisición de hábitos sociales, y debe desarrollar actividades educativas y de tiempo libre en los periodos anterior y posterior al servicio de comedor.

2º.- Personal de cocina y office.

El personal de cocina y office debe acreditar ante el IMEB y la dirección del centro haber recibido la formación correspondiente de manipulador de alimentos y en higiene alimentaria, de 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 lo requiera el IMEB y a la dirección del centro educativo, el contratista debe 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 en el 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, en caso de que no haya personal docente voluntario.

La empresa adjudicataria debe notificar al IMEB y a la dirección del centro educativo, con la justificación documental mencionada, las incidencias o variaciones que se produzcan durante el curso a la plantilla ocupada en la prestación del servicio. El incumplimiento de esta obligación, que se debe comunicar inmediatamente al IMEB; puede ser considerado causa de resolución del contrato.

13. PRECIO DEL MENÚ ESCOLAR



Precio del menú escolar del CEIP Son Caliu

El consejo escolar de cada centro debe fijar el precio diario del menú que deben abonar los usuarios del comedor escolar, teniendo en cuenta:

- El precio diario del menú (sin el coste de los monitores) que figura en la oferta que ha presentado la empresa adjudicataria.

El precio del menú se puede aumentar un 10 % 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.

Este precio debe incluir todos los conceptos a los que se refiere este Pliego: 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 directas e indirectas establecidos por cualquier administración pública competente que graven el contrato y la ejecución de este, incluso en los casos en que esté reconocido el derecho a la transferencia del gravamen.

El precio 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. Por lo tanto, 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 cualquiera de los elementos implicados en el servicio. En consecuencia, la autofinanciación del servicio de comedor debe incluir en todo caso los aspectos siguientes:

- El coste de los alimentos y de la elaboración de los menús.
- El transporte de los alimentos.
- Los salarios y las cuotas de la Seguridad Social del personal.
- El material necesario para llevar a cabo correctamente el programa de actividades presentado.



- El seguro de responsabilidad civil.
- Los gastos generales que por su naturaleza se consideren esenciales para la correcta prestación del servicio.
- El beneficio industrial.
- El IVA y otros impuestos, tasas o contribuciones especiales.

Cuando no se ofrezcan todas las prestaciones previstas para un día lectivo normal, se debe aplicar una reducción proporcional a la parte del servicio que se deje de prestar, sin perjuicio que se impongan las sanciones previstas a la empresa adjudicataria.

Precio del menú de la EEI Na Burguesa

El precio de la EEI Na Burguesa será el que figure en la oferta del adjudicatario. Será abonado por el IMEB de acuerdo con las condiciones que se establecen en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

14. PAGO DEL PRECIO

Gestión del cobro del CP Son Caliu.

Corresponde al consejo escolar del CP 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 deben 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 por emplear el servicio de comedor, 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 la empresa adjudicataria gestione el cobro de los menús a los usuarios del comedor, en su caso, debe comunicar a la dirección del CEIP Son Caliu la relación de alumnos que no hayan abonado las cuotas mensuales, a fin de que esta los reclame el pago e inicie las actuaciones que se deriven de el incumplimiento de esta obligación.



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

En todo caso, en esta factura se debe 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.

Inasistencias

En el supuesto de inasistencia de algún comensal, se tiene que abonar a la empresa adjudicataria el importe total de la minuta.

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.

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 deben abonar a la empresa el coste correspondiente al personal contratado por esta durante el periodo máximo de una semana, que se cifra en un 50 % sobre la minuta 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 debe abonar el importe del servicio de comedor.

15. PROTECCIÓN DE DATOS

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 (disposición adicional 31 de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de contratos del sector público), queda obligado al cumplimiento de lo que dispone la Ley orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal, y especialmente a lo que se indica en el artículo 12.

Por lo tanto, el contratista no puede aplicar ni utilizar los datos de carácter



personal facilitados por el CP Son Caliu y el IMEB con una finalidad distinta a la que se establece en este contrato, ni las puede comunicar a otras personas, ni tan sólo para que las conserven. Cuando finalice la prestación del servicio, los datos de carácter personal deben ser destruidos o devueltos a la dirección del CP Son Caliu y al IMEB.

El incumplimiento, por parte de la empresa 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.

16. DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Son derechos del contratista:

- a) Obtener el uso de los bienes de dominio público que sean necesarios para el funcionamiento del servicio de comedor escolar.
- c) Explotar el servicio de comedor por anticipado y riesgo propios a los locales habilitados al efecto, en la forma establecida en este Pliego de prescripciones técnicas.
- d) Percibir el importe de los días de servicio prestados, teniendo en cuenta el número de usuarios y el coste del personal encargado atenderlos del CP Son Caliu y percibir el importe de los menús realmente servidos en la Escuela Infantil Na Burguesa.
- e) Recibir del centro escolar los elementos de comedor fijos y de cocina disponibles aptos para el uso habitual.
- f) Obtener del centro escolar el uso de los servicios de agua y energía de forma apta para las tareas contratadas en cada caso.
- g) 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 deterioren las instalaciones.
- h) Proponer al IMEB y al consejo escolar del CEIP Son Caliu todas las modificaciones que considere convenientes como mejoras en la prestación del servicio.



i) Todos los demás 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.

Son obligaciones del contratista:

a) Designar un representante con facultad suficiente porque canalice todas las relaciones derivadas de este contrato, el cual hará al menos una visita semanal al CP Son Caliu y a la escuela municipal Na Burguesa.

b) Disponer del personal necesario a fin y efecto de cubrir las bajas por enfermedad, las vacaciones, los permisos y las contingencias similares, e informar la dirección del centro de las sustituciones. En cualquier caso, el coste de estas deberá ir con cargo al contratista.

c) 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.

d) 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 del CEIP Son Caliu.

e) Llevar a término la prestación objeto del contrato con la eficacia debida y en perfectas condiciones higiénicas y sanitarias.

f) Servir los ágapes con puntualidad y según los horarios fijados con la dirección del CP Son Caliu y la escuela municipal infantil Na Burguesa, y ajustar el número de ágapes total.

g) Conservar todos los bienes afectados a la concesión en perfecto estado de mantenimiento, limpieza y higiene.

h) Facilitar en cualquier momento las inspecciones que la Administración crea necesario llevar a término a los almacenes, las instalaciones, los vehículos de transporte y otros elementos que pueda utilizar la empresa adjudicataria.

i) Someterse en todo momento a las órdenes, observaciones o indicaciones que el IMEB y de la dirección de CP Son Caliu, dicte respecto del servicio.

j) Asumir toda la responsabilidad civil y administrativa, tanto ante el IMEB, la Consellería d'Educació i Cultura como delante terceros, 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 anormal de este, sin perjuicio de las sanciones contractuales que le puedan ser impuestas.

k) Suscribirse, al efecto indicado en el apartado anterior, la póliza de seguro a qué la que se hace referencia en los pliegos.

l) Presentar a la Conselleria d'Educació i Cultura y al IMEB una copia completa y compulsada de las pólizas de seguro actualizadas y, siempre que esta le lo solicite, presentar toda la documentación de la empresa relativa a la prestación del servicio concedido por tal que la Consejería pueda comprobar la total legalidad de esta en el orden fiscal, laboral, administrativo, etc.

m) Indemnizar terceros por los daños y perjuicios que pueda producir el funcionamiento del servicio, salvo que estos se hayan originado por actos llevados a término en cumplimiento de una orden forzosa dictada por la Conselleria d'Educació i Cultura y sin perjuicio de los otros derechos que asisten. El abono de la indemnización y la reparación de los daños y perjuicios deben ser inmediatos.

n) No aplicar a los alumnos o usuarios del servicio ningún tipo de precio, tarifa o tributo adicional por cabeza de los servicios que pueda prestar.

o) Tener a disposición del IMEB y de la dirección del CEIP Son Caliu, así como de la Administración competente, los resultados del autocontrol relativos a la prestación del servicio.

p) 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.

q) Tener a disposición de los usuarios un libro o registro de reclamaciones y denuncias, grabar todas las presentadas y entregar a la Consejería una copia de los asientos que se hagan como máximo al día siguiente del día en que se haya producido la queja.

r) Comunicar por escrito al IMEB y a la dirección del CEIP Son Caliu, desde el inicio de la vigencia de este 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.



s) Todas las otras obligaciones de hacer, no hacer o soportar no recogidas expresamente en esta cláusula pero que se establecen en este Pliego o en las disposiciones de carácter general que sean aplicables a este contrato.

17. SEGUIMIENTO DEL SERVICIO, CONTROL DE MENÚS Y AUDITORIAS.

Seguimiento del servicio

Corresponde al órgano de contratación ejercer los poderes de policía que resulten necesarios por asegurar la buena marcha del servicio gestionado por el contratista.

La dirección del centro escolar y el Servicio de Inspección Educativa tienen atribuidas las competencias en materia de inspección y control de la prestación del servicio objeto del contrato, sin perjuicio de las competencias que correspondan a otras administraciones. La Conselleria de Educació i Cultura, directamente o por medio de una empresa contratada al efecto, realizará controles de calidad del servicio de comedor.

Con cuyo objeto se deben establecer los sistemas de control de calidad que se consideren adecuados para comprobar, de forma periódica, tanto la calidad como la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados en las cocinas, el cumplimiento de las normas sanitarias y higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como el cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.

El órgano de contratación o la entidad que éste designe, así como la dirección de cada centro educativo, deben comprobar que la comida servida a los alumnos les llega en perfectas condiciones en relación con las cantidades prescritas, la calidad y la puntualidad. También debe controlar que los cuidadores desarrollan de manera adecuada las funciones de vigilancia, asistencia y control de los alumnos durante las comidas.

Asimismo, el órgano de contratación se reserva el derecho de verificar que la empresa adjudicataria dispone de los medios personales y materiales necesarios para la correcta ejecución del contrato.

El contratista debe facilitar la vigilancia y la inspección del desarrollo de la ejecución del contrato, con el fin de posibilitar la corrección.



Cualquier dificultad o incidencia que surja en la prestación del servicio se debe comunicar al órgano de contratación para que éste, con el asesoramiento técnico previo correspondiente, resuelva lo que considere oportuno.

Si se constatan desviaciones en relación con la propuesta inicial del adjudicatario, la Conselleria d'Educació i Cultura puede acordar la paralización de la explotación hasta que se enmienden los defectos observados.

Control de los menús

El órgano de contratación o persona en quien delegue, con la colaboración de la dirección del CEIP Son Caliu, debe supervisar el equilibrio dietético y nutricional de los menús escolares ordinarios y la adaptación de los menús en el caso de alumnos que necesiten cuidados especiales o que sufran alguna de las patologías crónicas más frecuentes (como celiaca, alergias e intolerancias alimentarias, diabetes, hipertensión, hipercolesterolemia, obesidad, alteraciones en la deglución y problemas motores que requieran asistencia en la ingesta).

También debe supervisar los menús adaptados a alumnos con problemas agudos, como diarrea, vómitos, hipertermia, procesos catarrales o gripales... que requieran una modificación dietética durante unos cuantos días, siempre que los padres lo hayan solicitado.

Auditorias

El personal designado por el órgano de contratación debe hacer visitas periódicas al CP Son Caliu y a la EEI Na Burguesa para controlar y supervisar que el servicio de comedor escolar funciona correctamente en los términos establecidos en este Pliego de prescripciones técnicas, y debe emitir informes individualizados.

En todo momento el contratista debe facilitar que se lleven a cabo estas auditorias del servicio.

18. RESPONSABILIDAD DEL ADJUDICATARIO POR DAÑOS Y PERJUICIOS.

El contratista asume la responsabilidad plena de los daños, perjuicios y accidentes causados a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato.



Si los daños, perjuicios y accidentes fueran consecuencia inmediata y directa de una orden dada por la Administración, esta será responsable dentro los límites señalados por la normativa.

19. SEGURO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA Y RESPONSABILIDAD CIVIL.

Por cubrir la posible responsabilidad del contratista por los daños y perjuicios ocasionados, la empresa debe aportar, antes de la formalización del contrato, la póliza y el recibo de pago vigente de un seguro de responsabilidad civil y de intoxicación alimentaria que incluya como riesgos asegurados, en relación con el centro docente dónde se presta el servicio de comedor escolar:

- a) Las actividades de elaboración y suministro de comida en el comedor del CEIP Son Caliu y de la EEI Na Burguesa.
- b) La guarda y custodia de los alumnos del CEIP Son Caliu durante la comida y los recreos anterior y posterior a este.
- c) Los daños corporales y materiales sufridos por los alumnos o por terceros a consecuencia de un accidente ocurrido durante la prestación de la actividad asegurada, siempre que se efectúen bajo la dirección y vigilancia del personal de la empresa adjudicataria, cuando sea civilmente responsable el asegurado conforme a derecho.

El capital mínimo asegurado debe ser de 150.000 euros. La póliza debe mantenerse en vigor durante todo el plazo de ejecución del contrato y, por lo tanto, la empresa debe estar corriente del pago de las primas del seguro, lo cual debe acreditar ante la dirección del centro educativo o el órgano de contratación cuando se lo requieran. En caso de prórroga del contrato, la empresa adjudicataria debe aportar al IMEB y a la dirección del CEIP Son Caliu el último recibo de pago acreditativo de la vigencia de la póliza.