



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITATS
B SECRETARIA
/ GENERAL

Plec de prescripcions tècniques per a la contractació de l'execució del servei de cafeteria de centres docents públics de les Illes Balears curs escolar 2024-2025, 2025-2026 i 2026-2027 (CONTR 2024/1743)

1. Objecte

- 1.1 Aquest Plec de prescripcions tècniques té per objecte definir les característiques tècniques que han de regir l'execució del servei de cafeteria de centres docents públics de les Illes Balears dependents de la Conselleria d'Educació i Universitats, les característiques dels quals s'especifiquen en el document annex. L'adjudicatari està obligat a complir aquestes prescripcions.
- 1.2 El contractista ha de desenvolupar les activitats pròpies de la cafeteria objecte del contracte a les instal·lacions del centre educatiu destinades a aquesta finalitat.
- 1.3 El desenvolupament de l'activitat ha de ser de caràcter intern i d'ús exclusiu del personal i els alumnes adscrits al centre, així com de les visites autoritzades.
- 1.4 El servei de cafeteria escolar s'ha de prestar d'acord amb aquestes prescripcions tècniques, respectant en tot cas les indicacions específiques establertes pels centres educatius en els documents annexos. Són íntegrament a càrrec del licitador:
 - a) El manteniment, la neteja i la desinfecció de locals, instal·lacions i equips. A més, el control de plagues i de la qualitat d'aigua i, si escau, del calibratge dels equips de mesurament de temperatura, tret que el control s'efectuï mitjançant un control de tot el centre educatiu.
 - b) El cost dels consums propis de la cafeteria: aigua, llum, telèfon, calefacció i altres dels quals es pugui aprofitar el contractista.
 - c) La correcta gestió de subproductes i residus i el reciclatge.

2. Limitacions de participació en el procediment

Les previstes en el Plec de clàusules administratives.

3. Instal·lacions

- 3.1 El contractista pot disposar del local propietat de l'administració en el qual se situa la cafeteria a partir del dia 1 de setembre de 2024.
- 3.2 El contractista queda obligat a posar en servei de cafeteria dins les instal·lacions previstes dins el centre educatiu en el termini de deu dies a partir de la data assenyalada en l'apartat anterior.
- 3.3 La Conselleria d'Educació i Universitats pot autoritzar el tancament del local propietat de l'administració una vegada a l'any per dur a terme treballs de manteniment de les instal·lacions.
- 3.4 El manteniment, neteja i desinfecció dels locals, instal·lacions i equips de la cafeteria es faran d'acord amb el sistema de gestió de seguretat alimentària que apliqui el contractista com a compliment de la seva obligació d'autocontrol i dels requisits d'higiene que li són aplicables, tant en virtut de la seva activitat en l'àmbit alimentari com per qualsevol situació d'emergència sanitària que pugui produir-se que requereixi condicions particulars. El contractista ha de vetllar pel bon estat de les instal·lacions, així com de l'utilatge, la maquinària i el mobiliari inventariats, i de tot allò que el mateix contractista aporti per desenvolupar de manera normal l'activitat objecte del contracte.
- 3.5 Quan el contracte acabi o es rescindeixi, el local s'ha de lliurar en aquelles condicions d'higiene i neteja que permetin que pugui ser emprat de forma immediata pel centre o per un altre adjudicatari.
- 3.6 Les instal·lacions de la cafeteria han de quedar en qualsevol moment a la disposició de l'administració.
- 3.7 El contractista és responsable de l'ús adequat de la còpia de les claus que se li lliurin per accedir a la cafeteria.
- 3.8 El contractista no té cap dret sobre els locals i les instal·lacions fixes de la cafeteria, a excepció del dret a utilitzar-los durant la vigència del contracte. Es prohibeix col·locar, sense l'aprovació de la direcció del centre, cartells, informació o qualsevol tipus de propaganda aliena a la prestació del servei. Les màquines expenedores d'aliments tampoc lliuraran propaganda aliena.



En tot els casos, s'ha de respectar l'article 40 de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, que estableix que els centres escolars són espais protegits de la publicitat.

- 3.9 En el supòsit de no prorrogar-se el servei o una vegada transcorregut el termini de vigència del contracte, l'adjudicatari ha de retirar del local els utensilis dels quals és propietari abans que finalitzi el contracte.

4. Execució del servei

- 4.1 Durant el calendari lectiu oficial de la comunitat autònoma de les Illes Balears, el contractista està obligat a prestar els seus serveis d'acord amb l'horari que estableixi el consell escolar del centre, sempre dins l'horari oficial del centre.
Tan sols es pot obrir fora de l'horari oficial si ho autoritza el consell escolar del centre i es té, per a cada curs acadèmic, l'autorització expressa i per escrit de la Secretaria Autonòmica de Desenvolupament Educatiu de la Conselleria d'Educació i Universitats.
- 4.2 A l'interior de les instal·lacions, el contractista ha d'aplicar un sistema de gestió de la seguretat alimentària (SGSA), en compliment de la seva responsabilitat d'implantar un sistema d'autocontrol que inclogui l'aplicació de plans de requisits (PPR), l'aplicació del sistema d'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC) i el manteniment de sistemes de traçabilitat, retirada, recuperació i comunicació a l'autoritat sanitària, tenint en compte la naturalesa dels aliments, els processos i la grandària de l'establiment i la Llei 7/2013, de 26 de novembre, de règim jurídic d'instal·lació, accés i exercici d'activitats en les Illes Balears, així com al reglament de règim intern del centre.

Així mateix, el contractista queda obligat a estar inscrit en el registre d'empreses, establiments i productes del sector alimentari de les Illes Balears subjectes a control oficial, així com de disposar de qualsevol altra autorització administrativa exigida per la normativa vigent.

- 4.3 L'execució del servei de cafeteria s'ha d'ajustar al Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears. Aquest document està disponible també en el web del Servei de Comunitat Educativa, en l'apartat «Normativa».

En tot cas, d'acord amb l'article 40 de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, no es permet la venda d'aliments i begudes amb un alt contingut en àcids grassos saturats, àcids grassos trans, sal i sucres. Quant als productes envasats, els valors màxims són els que



estableix el Decret sobre promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears (art. 6.1, corregit en l'Acord del Consell de Govern de 14 de juny de 2019 de correcció d'errors del Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears —BOIB núm. 80, de 15 de juny—). Les persones responsables del servei han de comprovar que els productes compleixen aquests criteris.

El servei i els productes que ha d'oferir el contractista corresponen als usuals d'una cafeteria. A aquest efecte d'indicar als licitadors unes condicions mínimes i obligatòries dels serveis que s'han de cobrir amb aquest contracte, s'inclou una relació de productes com a annex 8 en el Plec de clàusules administratives particulars.

Una vegada adjudicat el contracte, l'adjudicatari pot proposar al centre educatiu un augment dels productes establerts en aquest annex 5, que solament podrà aplicar quan sigui prèviament aprovat pel consell escolar del centre, que haurà de tenir en compte l'esmentat Decret 39/2019.

Qualsevol modificació, ampliació o restricció dels serveis oferts s'ha de comunicar prèviament al consell escolar del centre, que l'ha d'autoritzar.

La llista de serveis i de preus s'ha d'exposar a la vista del públic a les instal·lacions de la cafeteria.

- 4.4 En els aliments que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a col·lectius, o en el cas dels aliments envasats als llocs de venda a petició del comprador o envasats per a la seva venda immediata, serà obligatòria la indicació dels al·lèrgens, d'acord amb l'article 44 del Reglament (UE) núm. 1169/2022 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els reglaments (CE) núm. 1924/2006 i (CE) núm. 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, les directives 2002/67/CE, i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament (CE) núm. 608/2004 de la Comissió.
- 4.5 L'entrepà serà elaborat amb un mínim dels següents productes: oli i tomàtiga fresca, no envasada ni processada, la qual serà fregada al pa o tallada en rodanxes, a més de l'ingredient o ingredients que l'identifica.
- 4.6 Els productes artesanals són aquells elaborats principalment a ma amb ajuda d'estrils o màquines necessàries, seguint les receptes tradicionals,



sense introduir elements potenciadors del gustos, ni conservants ni colorants. No se considera un producte artesanal aquell que sigui congelat.

- 4.7 El concessionari que ofereixi formatge artesanal de l'àmbit geogràfic de les Illes Balears haurà d'aportar les etiquetes del producte a oferir en el sobre d'oferta o el certificat de l'empresa elaboradora on indiqui que el formatge a utilitzar és artesanal amb escorça comestible. L'escorça s'entendrà que no és comestible quan no s'utilitzi per la seva elaboració productes químics, ceres, abrillantadors, o additius començants per la lletra E (colorants o conservants no naturals).
- 4.8 El consell escolar del centre pot prohibir la venda de qualsevol producte quan aquest pugui ocasionar brutícia al centre educatiu (aules, pati, instal·lacions esportives, etc.), sempre que l'adjudicatari no hagi adoptat les mesures per evitar-la o aquestes mesures siguin ineficaces.
- 4.9 El consell escolar del centre pot acordar la retirada dels productes que no consideri adequats o sol·licitar la venda d'altres productes no oferts, sempre que la raó sigui vetllar per l'alimentació correcta dels alumnes i compleixin l'establert en el Decret 39/2019. Aquesta facultat queda limitada a productes que no es considerin d'oferta obligatòria a l'efecte de valoració dels preus, segons es preveu en l'annex 5 del Plec de clàusules administratives particulars.
- 4.10 El contractista ha de col·laborar amb la comunitat educativa per dur a terme activitats per fomentar hàbits d'alimentació saludable i promoure els productes d'alimentació provinents del comerç just.
- 4.11 L'empresa contractista ha d'emprar, com a mínim, el català en les relacions amb la comunitat educativa derivades de l'execució de l'objecte d'aquest contracte.

Així mateix, l'empresa contractista i, si n'hi ha, les empreses subcontractades han d'emprar, almenys, el català en els rètols, les publicacions, els avisos i la resta de comunicacions de caràcter general que es derivin de l'execució de les prestacions objecte del contracte.

L'empresa contractista assumeix l'obligació de destinar a l'execució del contracte els mitjans i el personal que siguin adequats per assegurar que el servei es pot prestar en català. A aquest efecte, el personal que pugui relacionar-se amb el públic ha de tenir un coneixement de la llengua catalana suficient per desenvolupar les tasques d'atenció, informació i comunicació de manera fluida i adequada.



- 4.12 No es poden vendre ni distribuir begudes alcohòliques ni tabac. Tampoc no es pot instal·lar en el recinte de la cafeteria cap tipus de màquina de jocs d'atzar, recreativa o anàloga.
- 4.13 El contractista tan sols pot instal·lar màquines expenedores de begudes o aliments si prèviament rep la conformitat expressa i per escrit del consell escolar del centre. Els productes presents en les màquines hauran de complir amb el que s'estableix en el Decret 39/2019, i els requisits del capítol III de l'annex II del Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris relatiu a la higiene dels productes alimentaris i l'article 12 del Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel que es regulen determinats requisits en matèria de higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris a establiments e comerç al detall. En tot cas, s'ha d'atenir al que el reglament de règim intern del centre estableixi sobre aquesta qüestió.
- 4.14 El centre educatiu no pot instal·lar màquines expenedores alternatives, excepte que ofereixin productes gratuïts per als consumidors.
- 4.15 El personal contractat per l'empresa adjudicatària per executar el contracte depèn exclusivament d'aquesta. L'empresa adjudicatària té tots els drets i deures inherents a la qualitat d'ocupador, de manera que l'administració contractant és del tot aliena a aquestes relacions laborals. Si és necessari, l'empresa adjudicatària ha de substituir immediatament el personal amb la finalitat que l'execució del contracte quedi sempre assegurada.
- 4.16 El personal que presti el servei ha de ser sempre suficient per atendre perfectament els usuaris i, a més, ha d'atenir-se a les condicions higièniques i sanitàries que estableix la normativa vigent. En tot cas, les persones que presten els seus serveis a la cafeteria han de tenir formació en sistema de gestió de seguretat alimentària (SGSA), en bones pràctiques d'higiene i en informació alimentària.
- 4.17 Extingit el contracte, no es podrà produir en cap cas la consolidació de les persones que hagin realitzat els treballs objecte del contracte com a personal de l'administració contractant.
- 4.18 El contractista oferirà plats combinats com a àpat de migdia si així ho indica les característiques del contracte recollits a l'annex corresponent d'aquest plec. En la elaboració de l'àpat del migdia complirà la normativa de seguretat alimentària d'aplicació, seguirà les indicacions del Decret 39/2019, i no contradirà les instruccions del consell escolar.

El contractista queda eximit de l'elaboració del plat del dia si el centre educatiu no habilita un espai o no disposa d'unes instal·lacions d'acord amb la normativa sanitària. Serà competència i responsabilitat econòmica del centre educatiu habilitar l'espai i instal·lacions per elaborar el plat del dia.

- 4.19 El consell escolar del centre educatiu és l'òrgan competent per aprovar el Règim de Funcionament de la Cafeteria, el qual regularà tots aquells aspectes no recollits en els Plecs.
- 4.20 El contractista disposarà d'un taulell d'anuncis visible i públicament accessible a tota la comunitat educativa on s'exposi la relació de productes obligatoris amb els seus preus d'adjudicació, les millores de servei, activitats complementàries i les millores de caràcter social.
- 4.21 El contractista que hagi ofert productes agroalimentaris ecològics obtingut d'acord amb el previst en el Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetat dels productes ecològics i pel que es deroga el Reglament (CE) 834/2007 del Consell en la oferta de licitació, haurà d'exposar públicament (en el taulell d'anuncis de la cafeteria) el Certificat d'Establiments de Restauració Ecològica que inclogui la referència de la cafeteria gestionada, expedit per una entitat certificadora legalment constituïda.

5. Conservació dels locals i les dependències, de la maquinària i l'utilatge i reciclatge

- 5.1 Abans d'iniciar l'execució del servei, el centre educatiu ha de proporcionar a l'empresa contractista un inventari dels elements que formen part de la cafeteria, al qual l'empresa ha de donar la conformitat. Una vegada que la direcció del centre i l'empresa adjudicatària hagin signat l'inventari, se n'ha de trametre una còpia a la Secció de Menjadors Escolars i Cafeteries de la Conselleria d'Educació i Universitats. El contractista ha de suplir les mancances amb el material necessari per desenvolupar l'activitat.
- 5.2 El contractista ha d'utilitzar tot el material rebut amb cura i diligència i ha de conservar les instal·lacions, les dependències i l'utilatge en perfecte estat, fins i tot des del punt de vista estètic. El contractista és responsable de reposar i/o reparar i, si escau, calibrar el material, la maquinària i les instal·lacions que siguin de la seva propietat, així com de reposar el parament d'un sol ús que sigui necessari per dur a terme l'activitat.
- 5.3 Per fer obres a les instal·lacions i reparacions o substitucions extraordinàries al local propietat de l'administració, el contractista ha d'obtenir l'aprovació



expressa i per escrit del consell escolar del centre i de la Secretaria General de la Conselleria d'Educació i Universitats.

- 5.4 El Departament d'Inspecció Educativa de la Conselleria d'Educació i Universitats i la direcció del centre educatiu, en qualsevol moment i sempre que ho estimin oportú, poden inspeccionar l'estat de conservació de les instal·lacions, la maquinària i l'utilatge, i indicar les reparacions o treballs que s'hagin de dur a terme.
- 5.5 El contractista ha de disposar de com a mínim cinc recipients diferents, clarament visibles, per dipositar separatament les restes de paper, de vidre i de plàstic, l'oli i altres materials orgànics que es generin a causa de la prestació del servei. Aquest recipients han de contar amb tapa d'accionament no manual i estar tancats menys en el moment del dipòsit de residus. Diàriament, una vegada acabat el servei, té l'obligació de traslladar-los al punt de recollida i de retornar-los al centre perquè puguin ser reutilitzats.

En tot cas, l'adjudicatari està obligat a complir la normativa sanitària de tractament de residus i de la gestió correcta de subproductes alimentaris vigent en cada moment, així com l'específica de cada municipi i la que pugui establir-se en situacions d'emergència sanitària, així com les prescripcions assenyalades pel consell escolar, sense perjudici del que s'estableix en la clàusula anterior.

L'incompliment de les obligacions en matèria de reciclatge pot donar lloc a la resolució del contracte.

6. Preus que han d'abonar els usuaris

- 6.1 L'adjudicatari està subjecte als preus oferts que han servit de base per a l'adjudicació i que es consideren màxims.
- 6.2 D'acord amb el Plec de clàusules administratives particulars i en relació amb el que preveu l'article 103 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014 i segons la redacció donada per la Llei 2/2015, de 30 de març, de desindexació de l'economia espanyola, en el supòsit de pròrrogues no es revisarà el preu dels productes i articles de venda.
- 6.3 Tampoc hi haurà modificacions del preu dels articles durant l'execució del contracte, amb independència dels increments salarials, pujades de l'IPC o altres causes, tret que la llei determini el contrari.



7. Altres despeses (electricitat, aigua, telèfon i calefacció)

El contractista ha de reemborsar mensualment (o dins un altre termini quan així ho hagi pactat amb la direcció del centre educatiu) les despeses de subministrament (electricitat, aigua, telèfon i calefacció) que corresponen al consum de la cafeteria de l'institut.

Si no hi ha comptador en les instal·lacions de la cafeteria, la direcció del centre ha de calcular a tant alçat l'import que ha d'abonar el contractista. Per fer aquest càlcul s'han de prendre en consideració els utensilis o aparells elèctrics instal·lats i l'aigua consumida, així com el preu de facturació de les companyies subministradores. En cas de pròrroga del contracte, aquest import s'ha d'actualitzar d'acord amb la pujada d'aquests serveis que estipuli la companyia subministradora.

En cas que el contractista vulgui instal·lar un comptador al recinte de la cafeteria escolar amb la finalitat de concretar la quantitat que ha de pagar al centre educatiu, el contractista es farà càrrec de les despeses.

8. Cànon

L'adjudicatari ha d'abonar anualment al centre educatiu el cànon que va oferir en la licitació. Aquest cànon, que s'ha d'ingressar en el compte corrent del centre abans del dia 1 de maig de cada any acadèmic, forma part de la partida d'ingressos del pressupost del centre.

El contractista ha de remetre a la direcció del centre docent i a la Unitat de Contractació Administrativa de la Conselleria d'Educació i Universitats, abans de la data indicada, la documentació acreditativa d'haver fet el pagament del cànon.

9. Drets i obligacions del contractista

9.1 Són drets del contractista:

- a) Explotar el servei de cafeteria a compte i risc propis en els locals habilitats a aquest efecte, en la forma establerta en aquest Plec de prescripcions tècniques.
- b) Percebre dels usuaris l'import de les prestacions i dels consums efectuats.
- c) Rebre del centre escolar els elements fixos de la cafeteria (i, si n'hi ha, de la cuina) aptes perquè pugui usar-los de manera habitual. Aquests hauran d'estar en bon estat de higiene, manteniment i d'ús en el moment de la seva recepció. El manteniment correspon al contractista.



- d) Obtenir del centre escolar l'ús dels serveis d'aigua i energia de manera apta per a les tasques contractades en cada cas, si bé el contractista ha d'assumir el cost del consum (mitjançant facturació mensual o bimensual o el sistema que es pacti en el contracte).
- e) Retirar els elements incorporats pel seu compte als locals de la cafeteria quan aquests elements no pertanyin al centre i sempre que amb el desmuntatge no deteriorin les instal·lacions.
- f) Obtenir l'assistència i la protecció de la Conselleria d'Educació i Universitats en tots els impediments que puguin obstaculitzar l'execució del servei.
- g) Proposar a la Conselleria d'Educació i Universitats totes les modificacions que consideri convenients com a millores en l'execució del servei.
- h) Tots els altres drets no recollits expressament en aquesta clàusula, però que s'estableixen en aquest Plec o en les disposicions de caràcter general que siguin aplicables al contracte d'adjudicació.

9.2 Són obligacions del contractista:

- a) Disposar del personal convenientment format a fi de cobrir les baixes per malaltia, les vacances, els permisos i contingències similars, i informar la direcció del centre de les substitucions. En qualsevol cas, el cost d'aquestes substitucions ha d'anar a càrrec del contractista.
- b) Aportar tota la maquinària necessària per desenvolupar l'activitat de cafeteria així com per fer complir el contracte i plecs de cafeteria en els seus estrictes termes.
- c) Presentar a la direcció del centre educatiu la relació nominal del personal adscrit al servei de cafeteria. Qualsevol modificació d'aquesta relació s'ha de notificar a la direcció.
- d) Fer-se responsable davant qualsevol organisme públic de totes les obligacions i prestacions que la legislació social vigent estableix respecte del personal que proporciona el servei contractat.
- e) Executar el servei de forma directa, amb prohibició de cedir-lo, alienar-lo o subcontractar-lo, excepte que tenguí autorització expressa de la Conselleria d'Educació i Universitats.
Solament es permet la subcontractació de la neteja, del manteniment de les instal·lacions, del control de plagues i del calibratge d'equips de mesurament.
- f) Dur a terme la prestació objecte del contracte amb l'eficàcia deguda i en perfectes condicions higièniques i sanitàries.
- g) Conservar tots els béns afectats a la concessió en perfecte estat de manteniment, neteja i higiene.
- h) Facilitar en qualsevol moment les inspeccions que l'administració consideri que és necessari dur a terme als magatzems, les instal·lacions i altres elements que l'empresa pugui emprar.



- i) Sotmetre's en tot moment a les ordres, observacions o indicacions que la Conselleria d'Educació i Universitats, a través de la direcció de cada centre educatiu, dicti respecte al servei.
- j) Assumir tota la responsabilitat civil i administrativa, tant davant la Conselleria d'Educació i Universitats com davant tercers, pels danys i perjudicis a béns o a persones, independentment de la naturalesa d'aquestes dels danys i perjudicis, causats pel mateix contractista, pels seus treballadors o per mitjans adscrits al servei, en la gestió normal o anormal d'aquest, sense perjudici de les sancions contractuals que li puguin ser imposades.
- k) Subscriure, a l'efecte indicat en l'apartat anterior, la pòlissa d'assegurança a la qual fa referència la clàusula 12 d'aquest Plec.
- l) Presentar anualment a la Conselleria d'Educació i Universitats una còpia completa i compulsada de la pòlissa d'assegurança actualitzada i, sempre que la Conselleria l'hi sol·liciti, presentar tota la documentació de l'empresa relativa a l'execució del servei concedit amb la finalitat que la Conselleria pugui comprovar la total legalitat d'aquesta empresa en l'ordre fiscal, laboral, administratiu, etc.
- m) Indemnitzar a tercers pels danys i perjudicis que pugui produir el funcionament del servei, tret que s'hagin originat per actes portats a terme en compliment d'una ordre forçosa dictada per la Conselleria d'Educació i Universitats i sense perjudici d'altres drets que li assisteixen. El pagament de la indemnització i la reparació dels danys i perjudicis han de ser immediats.
- n) No aplicar als alumnes o a altres usuaris del servei cap tipus de preu, tarifa o tribut addicional per cap dels serveis que pugui prestar-los.
- o) Vetllar perquè el personal que presta el servei es comporti amb tota correcció amb els usuaris, les autoritats i els seus agents.
- p) Tenir a la disposició dels usuaris fulls o un registre de reclamacions i denúncies, registrar totes les que es presentin i presentar a la Conselleria una còpia de les anotacions que es facin com a màxim l'endemà que s'hagi produït la queixa.
- q) Comunicar per escrit al centre educatiu i a la Secció de Menjadors Escolars i Cafeteries de la Conselleria d'Educació i Universitats, des de l'inici de la vigència d'aquest contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon de l'empresa i de la persona que la representa, i també de la persona o persones que l'han de substituir en cas d'absències de més d'un dia lectiu.
- r) Posar a la disposició de la Conselleria d'Educació i Universitats les instal·lacions i els mitjans materials de la cafeteria l'endemà de la finalització del contracte.
- s) L'adjudicatari, pel sol fet de prendre part en la licitació, reconeix la potestat de l'administració per acordar i executar per si mateixa el llançament per via administrativa si es nega a abandonar voluntàriament les instal·lacions de la cafeteria, quan sigui requerit a aquest efecte.
- t) El contractista té l'obligació de complir les condicions especials d'execució no excloses que es contemplen en l'apartat sisè de l'Acord del Consell de Govern



de 29 d'abril de 2016 pel qual s'estableixen directrius per a la inclusió de clàusules de caràcter social en la contractació de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears i el seu sector públic instrumental (BOIB núm. 54, de 30 d'abril), així com els criteris d'adjudicació del contracte, tenint especial cura d'aquells que fan referència a les clàusules socials.

- u) Totes les altres obligacions de fer, no fer o donar suport no recollides expressament en aquesta clàusula, però que s'estableixen en aquest Plec o en les disposicions de caràcter general que siguin aplicables a aquest contracte.

10. Seguiment del servei i Auditories

10.1 Correspon a l'òrgan de contractació exercir els poders de policia que resultin necessaris per assegurar la bona marxa del servei gestionat pel contractista.

La direcció del centre docent i el Departament d'Inspecció Educativa tenen atribuïdes les competències en matèria d'inspecció i control de l'execució del servei objecte del contracte, sense perjudici de les competències que corresponguin a altres administracions.

En tot cas, la direcció del centre educatiu pot inspeccionar les instal·lacions de la cafeteria sense avís previ per vetlar perquè es compleixi el control de qualitat i es respectin els preus fixats; per supervisar el funcionament del servei i l'atenció a l'usuari, així com les condicions de salubritat i higiene de les instal·lacions; per revisar els fulls de reclamacions, i per comprovar el compliment del decret 39/19 i de qualsevol altra obligació assumida per l'adjudicatari. En cas que ho consideri oportú, ha d'elevat a l'òrgan promotor del contracte un informe dels defectes i les anomalies observats perquè els esmeni de manera immediata.

Així mateix, l'òrgan de contractació es reserva el dret de verificar que l'empresa adjudicatària disposa dels mitjans personals i materials necessaris per a l'execució correcta del contracte.

El contractista ha de facilitar la vigilància i la inspecció del desenvolupament de l'execució del contracte, amb la finalitat de possibilitar que es corregeixi si fos necessari. Si detecta un perill en un producte alimentari, ho haurà de comunicar en la major brevetat possible al Servei de Seguretat Alimentària de la Direcció General de Salut Pública.

Qualsevol dificultat o incidència que sorgeixi en l'execució del servei s'ha de comunicar a l'òrgan de contractació perquè aquest, amb l'assessorament tècnic previ corresponent, resolgui el que consideri oportú.



Si es constaten desviacions en relació a la proposta inicial de l'adjudicatari, la Conselleria d'Educació i Universitats pot acordar la paralització de l'explotació fins que se solucionin els defectes observats.

10.2 Personal de l'òrgan de contractació o, si és el cas, de l'entitat pública o privada que aquest designi, ha de fer visites periòdiques als centres educatius de la Comunitat Autònoma per controlar i supervisar que el servei de cafeteria escolar funciona correctament en els termes establerts en aquest Plec de prescripcions tècniques i n'ha d'emetre informes individualitzats.

En tot moment el contractista ha de facilitar que es duguin a terme aquestes auditories del servei.

11. Incompliment de les prescripcions d'aquest Plec

Els incompliments d'aquest Plec faculden la Conselleria d'Educació i Universitats del Govern de les Illes Balears per encetar el procediment de penalitats o de resolució del contracte si escau.

12. Responsabilitat de l'adjudicatari i assegurança

- 12.1 El contractista assumeix la responsabilitat plena dels danys, perjudicis i accidents causats a tercers com a conseqüència de les accions que requereixi l'execució del contracte.
- 12.2 Si els danys, perjudicis i accidents fossin conseqüència immediata i directa d'una ordre donada per l'administració, aquesta en serà responsable dins els límits assenyalats per la normativa.
- 12.3 Per cobrir la possible responsabilitat pels danys i perjudicis ocasionats pel contractista, aquest ha d'aportar, abans de la formalització del contracte, la pòlissa i el rebut de pagament vigent d'una assegurança de responsabilitat civil i de patologies de transmissió alimentària (intoxicació, infecció microbiològica, infestació parasitària, al·lèrgia o intolerància alimentària) que inclogui com a riscos assegurats, en relació amb el centre docent on es presta el servei de cafeteria:
- L'activitat d'elaboració i subministrament de menjar.
 - Els danys corporals i materials soferts pels alumnes o per tercers a conseqüència d'un accident ocorregut durant la prestació de l'activitat.



G
O
I
B
/

El capital mínim assegurat ha de ser de 250.000 euros per cada centre docent. La pòlissa s'ha de mantenir en vigor durant tot el termini d'execució del contracte i, per tant, l'empresa ha d'estar al corrent del pagament de les primes de l'assegurança, la qual cosa ha d'acreditar davant la direcció del centre educatiu o l'òrgan de contractació quan l'hi requereixin.

En cas de pròrroga del contracte, l'empresa adjudicatària ha d'aportar a l'òrgan promotor de la Conselleria d'Educació i Universitats l'últim rebut de pagament acreditatiu de la vigència de la pòlissa.

Característiques complementàries de les cafeteries

ANNEX 1

Denominació: IES Port d'Alcúdia

Superfície aproximada del local de la cafeteria: 52m² cafeteria + 8,25 m² de rebost

Despeses mensuals d'aigua, electricitat i calefacció (consums estimats): 45 euros

Horari: 7:30 h-14:05 h

Calendari: 1 setembre-30 de juny

Nombre d'usuaris potencials aprox.: 430 (alumnat +personal)

Béns disponibles:

. Tasser, pica, gelera, aire condicionat, instal·lació elèctrica i frigorífic.

Indicacions del centre educatiu que s'han de seguir:

Indiqueu amb una X si voleu servei d'àpats durant el migdia (Horari: entre les 13:00 h a les 15:00 hores):

Un plat del dia (inclou un àpat elaborat + beguda + postres)). Franja horària per servir el plat del dia saludable serà de: ____ a les ____
(Complirà els requisits previst a l'apartat 3 de l'article 9 del Decret 39/19, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears)

Un pisolabis saludable (inclou un refrigeri + beguda + postres). Franja horària per servir el pisolabis saludable serà de: ____ a les ____

Si la resposta és afirmativa (assenyalada amb una X), indiqueu la previsió d'usuaris/comensals habituals aproximat:

Plat del dia:

Número de comensals:

Pisolabis saludable:

Número d'usuaris:

ANNEX 2

Denominació: CIFP Juníper Serra

Superfície aproximada del local de la cafeteria: 157m2 cafeteria

Despeses mensuals d'aigua, electricitat i calefacció (consums estimats): 400 euros aprox. d'electricitat i calefacció. 40 euros aprox. aigua.

Horari: 7:30 h-19:30 h (professorat). Alumnes durant els espais.

Calendari: 1 setembre-1 de juliol. Es pot estendre fins al 15 de juliol segons les circumstàncies.

Nombre d'usuaris potencials aprox.: 1500 (Instal·lacions compartides amb la comunitat educativa i alumnat de l'IES Son Cladera)

Béns disponibles:

1 barra de bar, fegadors inox, fluorescentes

Indicacions del centre educatiu que s'han de seguir:

Compliment del Decret de dieta mediterrània (Decret 39/2019)

Excloure de la venda:

- Patisserie industrial
- Begudes refrescants de més de ¼ litres
- Llepolies
- Patatilla envasada excepte la tradicional

Posar contenidors per reciclar: paper, vidre i envasos

Oferir menús per dinar els dies d'avaluacions o curssets.

Participar en l'organització de berenars saludables

Preparar entrepans calents

Oferir fruita i suc natural

Màquines expendedores: sota autorització del centre educatiu.

Neteja diària de les instal·lacions

Indiqueu amb una X si voleu servei d'àpats durant el migdia (Horari: entre les 13:00 h a les 15:00 hores):



Un plat del dia (inclou un àpat elaborat + beguda + postres)). Franja horària per servir el plat del dia saludable serà de: ____ a les ____
(Complirà els requisits previst a l'apartat 3 de l'article 9 del Decret 39/19, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears)

Un pisolabis saludable (inclou un refrigeri + beguda + postres). Franja horària per servir el pisolabis saludable serà de: 7:30 a les 12:00.

Si la resposta és afirmativa (assenyalada amb una X), indiqueu la previsió d'usuaris/comensals habituals aproximat:

Plat del dia:

Número de comensals:

Pisolabis saludable:

Número d'usuaris: 20



ANNEX 3

Denominació: IES Calvià

Superfície aproximada del local de la cafeteria: 60m2 cafeteria

Despeses mensuals d'aigua, electricitat i calefacció (consums estimats): 450 euros aprox. d'electricitat (de setembre a juny). No hi ha despesa d'aigua i calefacció.

Horari: 7:30 h-15:30 h i de 17:30 a 18:30 hores.

Calendari: Entre l'1 setembre al 30 de juny. Tancat festius i dies no lectius segons calendari escolar.

Nombre d'usuaris potencials aprox.: 1000 (al matí) i 100 (horabaixa).

Béns disponibles:

No n'hi ha.

Indicacions del centre educatiu que s'han de seguir:

Són necessàries al manco 3 persones que despatxin durant el temps de pati del dematí (Des de les 10:40 h a les 11:10 h)-

Serà necessari col·laborar amb la comissió de Salut i la de mediambient, i pactar la tipologia de productes que es poden vendre, els envasos utilitzats i la gestió dels residus.

Indiqueu amb una X si voleu servei d'àpats durant el migdia (Horari: entre les 13:00 h a les 15:00 hores):

Un plat del dia (inclou un àpat elaborat + beguda + postres)). Franja horària per servir el plat del dia saludable serà de: 12:30 a les 15:30 hores.
(Complirà els requisits previst a l'apartat 3 de l'article 9 del Decret 39/19, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears)

Un pisolabis saludable (inclou un refrigeri + beguda + postres). Franja horària per servir el pisolabis saludable serà de: 7:30 a les 12:00.

Si la resposta és afirmativa (assenyalada amb una X), indiqueu la previsió d'usuaris/comensals habituals aproximat:

Plat del dia:

Número de comensals: 25

Pisolabis saludable:

Número d'usuaris:



ANNEX 4

Denominació: IES Josep Sureda i Blanes

Superfície aproximada del local de la cafeteria: 72m2 cafeteria

Despeses mensuals d'aigua, electricitat i calefacció (consums estimats): 100 euros aprox.

Horari: De les 7:45 h a les 13:30 hores.

Calendari: Entre l'1 setembre al 30 de juny.

Nombre d'usuaris potencials aprox.: 650 (alumnat + professors).

Béns disponibles:

Indicacions del centre educatiu que s'han de seguir:

Prohibició venda de xiclets, fruits secs amb closca (tipus pipes, festucs, etc..), begudes energètiques (monster, redbull...), i llepolies líquides o congelades (tipus flaggolosina).

Pre comanda diària per grup-classe del berenar de l'alumnat.

Indiqueu amb una X si voleu servei d'àpats durant el migdia (Horari: entre les 13:00 h a les 15:00 hores):

Un plat del dia (inclou un àpat elaborat + beguda + postres). Franja horària per servir el plat del dia saludable serà de: ---- a les ---- hores.
(Complirà els requisits previst a l'apartat 3 de l'article 9 del Decret 39/19, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears)

Un pisolabis saludable (inclou un refrigeri + beguda + postres). Franja horària per servir el pisolabis saludable serà de: 7:30 a les 12:00.

Si la resposta és afirmativa (assenyalada amb una X), indiqueu la previsió d'usuaris/comensals habituals aproximat:

Plat del dia:

Número de comensals:

Pisolabis saludable:

Número d'usuaris:



ANNEX 5

Denominació: IES Politècnic

Superfície aproximada del local de la cafeteria: 272m2 cafeteria

Despeses mensuals d'aigua, electricitat i calefacció (consums estimats): 100 euros aprox.

Horari: De les 7:30 h a les 19:00 hores.

Calendari: Entre l'1 setembre al 30 de juny.

Nombre d'usuaris potencials aprox.: 900 alumnat + 115 professors+ 15 persones treballadores auxiliars i serveis.

Béns disponibles: Una cambra frigorífica

Indicacions del centre educatiu que s'han de seguir:

En els espais dels alumnes (matí: 9:50-10:10 h; 10:45-11:05 h; 12:00-12:15 h; 12:55-13:10h i 17:45-18:15h) hauria d'haver dues persones per atendre els pics de treball.

Puntualment han de participar en les activitats extraescolars del centre, es concretarien les dates, horari i serveis extraordinàries.

Indiqueu amb una X si voleu servei d'àpats durant el migdia (Horari: entre les 13:00 h a les 15:00 hores):

Un plat del dia (inclou un àpat elaborat + beguda + postres). Franja horària per servir el plat del dia saludable serà de: ---- a les ---- hores.
(Complirà els requisits previst a l'apartat 3 de l'article 9 del Decret 39/19, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears)

Un pisolabis saludable (inclou un refrigeri + beguda + postres). Franja horària per servir el pisolabis saludable serà de: 7:30 a les 12:00.

Si la resposta és afirmativa (assenyalada amb una X), indiqueu la previsió d'usuaris/comensals habituals aproximat:

Plat del dia:	Número de comensals: 20
Pisolabis saludable:	Número d'usuaris: 75



ANNEX 6

Denominació: IES Antoni Maura

Superfície aproximada del local de la cafeteria: 96,24m² cafeteria

Despeses mensuals d'aigua, electricitat i calefacció (consums estimats): 200 euros.

Horari: De les 7:45 h a les 13:00 hores.

A partir de l'inici de les classes d'ESO i BATX, l'horari serà de 7:30 hores a 14 hores.

A partir de l'inici de les classes d'FP, l'horari serà el següent: de dilluns a dijous de 7:30 h a 19:30 h i els divendres de 7:30 h a 15:30 h i de 17:30 h a 19:30 hores.

Calendari: Entre l'1 setembre al 30 de juny, ampliable al 15 de juliol si el centre és seu d'oposicions.

Nombre d'usuaris potencials aprox.: 500 alumnes al mat200.

Béns disponibles:

1 aigüera amb aixeta d'aigua calenta i freda

1 escalfador d'aigua

1 extintor i mostrador d'obra llarg

Indicacions del centre educatiu que s'han de seguir:

- Complir amb el Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània.
- Donar prioritat l'oferta d'entrepans amb farina integral
- Emprar preferentment oli d'oliva per a fer entrepans
- Oferir suficient varietat de fruita de bona qualitat i que estigui a la vista de l'usuari.
- Oferir una opció de berenar amb torrades, mantega i melmelada, amb la quantitat justa d'oli.
- Oferir l'opció de begudes de civada i soja.
- Garantir una oferta suficient de productes per a les persones amb al·lèrgies i intoleràncies.
- Prohibir en el recinte de la cafeteria publicitat d'aliments que no compleixen el decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània.
- Reservar una zona per al professorat almenys durant l'esplai.
- Oferir servei d'entrepans, fruita i aigua/begudes a la sala de professors al primer espai.
- Oferir el mig entrepà a un 60 % per cent del preu d'adjudicació.



- Oferir entrepans calents-
 - Fer entrepans als moment si els elaborats prèviament no són suficients.
 - Garantir l'oferta dels mateixos productes a l'horabaixa.
 - Oferir un plat calent a l'hora de dinar si hi ha professorat o alumnat que hagin de quedar l'horabaixa sempre que les instal·lacions ho permetin o gestionar un servei de càtering en dies d'avaluacions, cursets en horari d'horabaixa.
 - Oferir cafès per emportar.
-
- Aplicar o dur a terme els suggeriments del Consell Escolar
 - Compromís amb la normativa del centre educatiu.
 - Qualitat dels productes.

Indiqueu amb una X si voleu servei d'àpats durant el migdia (Horari: entre les 13:00 h a les 15:00 hores):

Un plat del dia (inclou un àpat elaborat + beguda + postres)). Franja horària per servir el plat del dia saludable serà de: 12:30 a les 15:30 hores.
(Complirà els requisits previst a l'apartat 3 de l'article 9 del Decret 39/19, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears)

Un pisolabis saludable (inclou un refrigeri + beguda + postres). Franja horària per servir el pisolabis saludable serà de: 7:30 a les 12:00.

Si la resposta és afirmativa (assenyalada amb una X), indiqueu la previsió d'usuaris/comensals habituals aproximat:

Plat del dia:

Número de comensals:

Pisolabis saludable:

Número d'usuaris: