



Sección III. Otras disposiciones y actos administrativos

ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL

308626

Resolución de la directora general de Primera Infancia, Innovación y Comunidad Educativa de 16 de julio de 2021 por la que se aprueban las instrucciones y medidas relativas a las cafeterías de los institutos de educación secundaria, al servicio escolar de comedor en los centros públicos no universitarios y al funcionamiento del programa de las escuelas matinales para el curso escolar 2021-2022

Antecedentes

1. Cada año académico, antes del inicio del curso escolar, la Dirección General de Primera Infancia, Innovación y Comunidad Educativa establece, mediante una resolución, las instrucciones oportunas y fija las medidas relativas a las cafeterías de los institutos de educación secundaria; a la organización y el funcionamiento del servicio escolar de comedor en los centros de educación infantil, en los de educación primaria, en los institutos de educación secundaria y en otros centros de titularidad pública, y a las escuelas matinales, en que se especifican, entre otros, los aspectos siguientes:

- a) El calendario del servicio escolar de comedor.
- b) Las orientaciones básicas para la elaboración de menús y el desarrollo de hábitos saludables.
- c) El coste máximo diario del menú del servicio de comedor escolar.
- d) El personal no docente encargado de la atención del alumnado.
- e) Las gratificaciones para el personal docente con funciones de encargado del servicio escolar de comedor.
- f) Las gratificaciones para el personal docente que participe voluntariamente en la atención del alumnado durante el servicio escolar de comedor y del programa de escuela matinal a lo largo del curso.
- g) Las normas sobre contratación con empresas y convenios con instituciones.
- h) La falta de asistencia.
- i) El cumplimiento de los criterios de adjudicación del contrato y las condiciones especiales de ejecución.

2. El funcionamiento de estos servicios quedan afectados por la Resolución conjunta del consejero de Educación y Formación Profesional y de la consejera de Salud y Consumo de 4 de junio de 2021 por la que se aprueban las medidas excepcionales de prevención, contención, coordinación, organización y funcionamiento para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 para los centros educativos no universitarios de la comunidad autónoma de las Illes Balears durante el curso escolar 2021-2022 (BOIB núm. 76, de 8 de junio de 2021), y por las instrucciones de organización y funcionamiento de los centros educativos. Por lo tanto, las funciones, criterios, requisitos y responsabilidades a cumplir por parte de las empresas, centros educativos, AMIPAs y familias se pueden ver afectados por estas normas, las cuales podrán ir cambiando según la evolución sanitaria y los diferentes escenarios previstos.

3. Los contratistas deben cumplir en todo momento los protocolos sanitarios y las directrices que la Consejería de Educación y Formación Profesional y la Consejería de Salud y Consumo establezcan para frenar la propagación de la COVID-19.

4. En el supuesto de que haya algún caso de COVID-19, la empresa debe aplicar las medidas de desinfección, según la normativa relativa a la COVID-19.

5. Cualquiera de las modificaciones de los contextos inicialmente previstos (p. ej.: el establecimiento de diferentes turnos, la utilización de determinadas instalaciones fuera del comedor escolar o simplemente el hecho de mantener unas distancias mínimas dentro del comedor escolar) provoca una alteración de las condiciones de ejecución de este servicio.

6. Por ello, las empresas adjudicatarias del servicio de comedor o cafeterías, en coordinación con los centros, si fuera el caso, deben intentar optimizar y racionalizar todos los recursos (facilitar las funciones de atención del servicio al profesorado, al personal laboral o a los padres





que, de forma temporal, excepcional y voluntaria, lo quieran hacer; habilitar instalaciones y herramientas fuera del comedor, etc.) para poder hacer cumplir estas normas, sin perjuicio que en aquellos casos que se justifique una efectiva desproporción económica se puedan establecer mecanismos de compensación para garantizar la viabilidad del servicio o recurrir a la figura de la modificación del contrato, prevista en el actual artículo 205 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de contratos del sector público.

7. Si, a pesar de todo esto, por las exigencias sanitarias no fuera posible garantizar el servicio de comedor escolar a todos los usuarios que lo soliciten, se debe priorizar, de forma temporal y excepcional, determinado alumnado en conformidad con la normativa pertinente.

8. En cualquier caso, la empresa adjudicataria del servicio de comedor se tendrá que encargar del cumplimiento de las medidas sanitarias durante la prestación del servicio (antes, durante y después de la comida).

9. El coste máximo diario del menú del servicio de comedor escolar y el precio de los productos de las cafeterías de los centros educativos, en aquellos casos que lo permitan los contratos administrativos, se debe actualizar teniendo en cuenta el IPC de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears durante el año 2020, que ha sido del -0,4 % (menos 0,4 %).

Fundamentos de derecho

1. La Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación (BOE núm. 340, de 30 de diciembre de 2020).

2. La Ley 26/2015, de 28 de julio, de modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia (BOE núm. 180, de 29 de julio de 2015).

3. La Ley 11/2019, de 8 de marzo, de voluntariado de las Illes Balears (BOIB núm. 34, de 14 de marzo de 2019).

4. La Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de contratos del sector público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (BOE núm. 272, de 9 de noviembre de 2017).

5. El Reglamento (UE) núm. 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

6. El Decreto 39/2019, de 17 de mayo, sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Illes Balears, afectado por el Acuerdo del Consejo de Gobierno de 14 de junio de 2019 de corrección de errores del Decreto 39/2019, de 17 de mayo, sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Illes Balears (BOIB núm. 80, de 15 de junio de 2019).

7. La Resolución del consejero de Educación y Cultura de 9 de septiembre de 2003 por la que se regulan la organización y el funcionamiento del servicio escolar de comedor en los centros públicos no universitarios (BOIB núm. 131, de 18 de septiembre de 2003).

8. La Resolución conjunta del consejero de Educación y Formación Profesional y de la consejera de Salud y Consumo de 4 de junio de 2021 por la que se aprueban las medidas excepcionales de prevención, contención, coordinación, organización y funcionamiento para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 para los centros educativos no universitarios de la comunidad autónoma de las Illes Balears durante el curso escolar 2021-2022 (BOIB núm. 76, de 8 de junio de 2021).

Por todo ello, dicto la siguiente

Resolución

Aprobar las instrucciones que figuran en el anexo 1 de esta Resolución y fijar las medidas relativas a las cafeterías de los institutos de educación secundaria; a la organización y el funcionamiento del servicio escolar de comedor en los centros de educación infantil, en los centros de educación primaria, en los institutos de educación secundaria y en otros centros de titularidad pública, y al funcionamiento del programa de escuela matinal.

1. Publicar el modelo de queja o deficiencia del servicio del comedor escolar, que figura en el anexo 2 de esta Resolución.

2. Publicar esta Resolución en el Boletín Oficial de las Illes Balears.

Interposición de recursos

Contra esta Resolución, que no agota la vía administrativa, las personas interesadas pueden interponer un recurso de alzada ante el consejero de Educación y Formación Profesional en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente de haberse publicado, de acuerdo con lo que

establecen los artículos 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas, y el artículo 58 de la Ley 3/2003, de 26 de marzo, de régimen jurídico de la administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears.

Palma, 16 de julio de 2021

**La directora general de Primera Infancia,
Innovación y Comunidad Educativa**
Amanda Fernández Rubí

ANEXO 1

Instrucciones y medidas relativas a las cafeterías de los institutos de educación secundaria, a la organización y el funcionamiento del servicio escolar de comedor en los centros de educación infantil, los centros de educación primaria, los institutos de educación secundaria y otros centros de titularidad pública, y al funcionamiento del programa de las escuelas tempranas

Primero

Medidas excepcionales para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 en relación a los servicios complementarios de comedor, cafeterías y escuela temprana

1. Los centros deben seguir los protocolos establecidos en la Resolución conjunta del consejero de Educación y Formación Profesional y de la consejera de Salud y Consumo de 4 de junio de 2021 por la que se aprueban las medidas excepcionales de prevención, contención, coordinación, organización y funcionamiento para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 para los centros educativos no universitarios de la comunidad autónoma de las Illes Balears para el curso 2021-2022 (BOIB núm. 76, de 8 de junio de 2021), que afectan a estos servicios.
2. En cuanto a los servicios complementarios de comedor y cafeterías, se debe seguir el protocolo que figura en el anexo 7 de la Resolución mencionada.
3. Los protocolos antes mencionados continuarán vigentes hasta que, a consecuencia de la evolución de la pandemia, se modifiquen. En este supuesto, se tendrá que aplicar la nueva normativa.

Segundo

Calendario de los servicios escolares de comedor y cafetería y del programa de escuela temprana

El servicio escolar de comedor, el servicio de cafetería y el programa de escuela matinal en centros educativos públicos no universitarios se presta durante el periodo de actividades lectivas, el cual se fija en la Resolución del consejero de Educación y Formación Profesional de 15 de abril de 2021 por la que se establece el calendario escolar del curso 2021-2022 para los centros docentes no universitarios de la comunidad autónoma de las Illes Balears (BOIB núm. 51, de 17 de abril de 2021).

Tercero

Orientaciones básicas para la elaboración de los menús

1. Las empresas o entidades que gestionan el servicio de comedor escolar de los centros docentes públicos deben seguir, a la hora de elaborar los menús, las indicaciones recogidas en el Decreto 39/2019, de 17 de mayo, sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Illes Balears, afectado por el Acuerdo del Consejo de Gobierno de 14 de junio de 2019 (BOIB núm. 80, de 15 de junio de 2019). Estos documentos están disponibles en la página web del Servicio de Comunidad Educativa de la Consejería de Educación y Formación Profesional.
2. La rueda de menús escolares debe estar firmada, aprobada y avalada por un profesional con formación acreditada, en concreto, con el grado de Nutrición Humana y Dietética. Quedan excluidos de esta categoría los homeópatas y, en general, todas las disciplinas relacionadas con la medicina natural.
3. La rueda de menús escolares debe incluir información de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, según el Reglamento (UE) núm. 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.



4. La rueda de menús debe estar a disposición de las familias con la antelación y la forma que apruebe el consejo escolar del centro.
5. El menú escolar debe ser único para todos los comensales, excepto en casos excepcionales y justificados apreciados por el centro educativo. En todo caso, la empresa que gestione el comedor debe elaborar un menú especial, del mismo precio que el normal, para los usuarios que tengan que seguir una dieta especial por causas médicas (diabetes, alergia a diferentes alimentos, intolerancia al gluten, etc.), acreditadas mediante certificado médico oficial. En relación con estos menús especiales, hay que tener en cuenta los aspectos siguientes:
- a) La empresa que gestione el comedor queda obligada a atender las peticiones de menús especiales que el centro educativo le pida, siempre que se ponga a disposición de la empresa la documentación siguiente:
 - El certificado médico oficial del especialista pertinente.
 - El protocolo de actuación en caso de ingesta por error.
 - La ficha del comensal, que debe contener, como mínimo, los datos siguientes:
 - Nombre y foto del alumno
 - Intolerancias / alergias / enfermedades metabólicas
 - Observaciones
 - Datos de contacto
 - Firma de autorización de los padres o tutores legales
 - b) El centro y la empresa de comedor deben tener claramente identificados estos menús mediante un elemento que los diferencie del resto de menús. También deben incluir la ficha específica con los datos detallados más arriba.
 - c) Si hay usuarios con intolerancias o alergias alimentarias, el personal del centro educativo implicado en este servicio debe conocer la localización del material de urgencia, así como los protocolos establecidos al respecto.
 - d) Las empresas también deben estar en disposición de proveer menús adaptados cuando, por razones culturales, se motive la exclusión de un tipo de alimento, siempre que sea asumible por la empresa concesionaria y el menú alternativo cubra las necesidades nutricionales, o cuando se necesite, esporádicamente, una dieta de régimen.
 - e) Los menús especiales deben ser tan parecidos como sea posible a los del resto de comensales, tanto en cuanto al tipo de alimento como en cuanto a la cantidad, con la excepción de los ingredientes o componentes nocivos para la salud del usuario.
 - f) 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, solo es obligatorio servirlo cuando se informe al centro docente y a la empresa con una antelación mínima de 48 horas.
6. Las empresas o entidades que gestionan los servicios de cafetería de los centros docentes públicos deben seguir, a la hora de seleccionar los productos que tienen a la venta, las indicaciones del Decreto 39/2019, de 17 de mayo, sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Illes Balears, afectado por el Acuerdo del Consejo de Gobierno de 14 de junio, de 2019 (BOIB núm. 80, de 15 de junio). Estos documentos están disponibles en la página web del Servicio de Comunidad Educativa de la Consejería de Educación y Formación Profesional.
7. Las empresas o entidades que gestionen el servicio de cafetería deben informar, de forma clara y adecuada a la normativa, de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancia, según el Reglamento (UE) núm. 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Cuarto

Precios del servicio escolar de comedor para el curso 2021-2022

1. Antes del inicio del curso 2021-2022, el consejo escolar de cada centro debe fijar el precio diario del menú del comedor escolar que deben abonar los usuarios.
2. Los centros donde se ha renovado el contrato con la empresa que ofrece el servicio de comedor deben tener en cuenta:
 - a) La revisión del precio del menú del curso anterior, de acuerdo con las reglas siguientes:
 - En los contratos administrativos de comedor formalizados antes del año 2010, el precio del menú se debe revisar de acuerdo con el IPC general de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears del año natural anterior al del inicio del curso. Por lo tanto, para el curso 2021-2022, los menús se deben revisar teniendo en cuenta una disminución del 0,4 %.
 - En los contratos administrativos en vigor a partir del curso escolar 2015-2016, de acuerdo con el artículo 103 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de contratos del sector público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, no hay que revisar los precios.
 - b) La revisión del precio de acuerdo con los cambios en el número o en el horario de los monitores encargados de atender al alumnado que la empresa debe aportar en cada centro. En este supuesto, el consejo escolar debe modificar el precio establecido de acuerdo con el apartado a), previa valoración por parte de la comisión de comedor, que debe tener en cuenta, si es el caso, la oferta presentada por la empresa adjudicataria durante el procedimiento de licitación del contrato.



3) En los centros en que se haya firmado un nuevo contrato se debe tener en cuenta:

- a) El precio diario del menú fijado en el contrato administrativo y en la oferta presentada por la empresa adjudicataria durante el procedimiento de licitación del contrato.
- b) El precio de los monitores encargados de atender a los alumnos que la empresa debe aportar al centro. Se debe tener en cuenta la oferta presentada por la empresa adjudicataria durante el procedimiento de licitación del contrato.

4. El precio diario del menú (sin incluir el coste eventual del personal no docente encargado de la atención de los alumnos) para el curso 2020-2021 no puede ser superior a:

- Hasta 25 comensales: 5,57 euros.
- De 26 a 50 comensales: 5,15 euros.
- Más de 50 comensales: 4,55 euros.

5. El precio del menú puede aumentar un 10 % (IVA incluido) para los usuarios eventuales. Se consideran eventuales o no habituales los alumnos que utilicen el servicio de comedor un número de días inferior al 50 % de los días lectivos en que se presta el servicio.

6. El precio del menú escolar aprobado de acuerdo con los apartados anteriores no se puede incrementar en ningún caso. Al precio del menú escolar tampoco se puede añadir ninguna cuota adicional para financiar otros gastos o actividades lúdicas o profesionales del centro educativo, de la asociación de madres y padres de alumnos ni de ninguna otra entidad.

7. En el supuesto de que haya alumnos con una falta significativa de autonomía personal, la empresa o entidad que gestiona el servicio de comedor debe adoptar las medidas aprobadas por el consejo escolar, sin que esta decisión pueda repercutir sobre el precio del menú escolar fijado en la adjudicación pública y revisado de acuerdo con las reglas anteriores.

8. El precio de los productos de las cafeterías de los centros educativos debe ser el que figure en el contrato firmado. En el caso de los contratos firmados a partir de 2010, este precio es inamovible. En los contratos firmados antes de 2010, los precios se podrán actualizar según lo que se estipula en el contrato. Para los productos que no figuren en el contrato pero que estén autorizados por el consejo escolar del centro, el precio debe ser el fijado por el acuerdo entre el concesionario y el consejo escolar.

Quinto

Personal encargado de la atención de los alumnos

1. Cuando no haya profesores voluntarios suficientes para llevar a cabo las tareas de cuidado y atención de los alumnos durante el servicio escolar de comedor, el contratista o la entidad colaboradora está obligado a contratar el personal necesario para llevarlas a cabo, siempre en el número propuesto por el consejo escolar y de acuerdo con las características de los alumnos. En ningún caso este número puede ser inferior al que se indica en el artículo 8.3 de la Resolución de 9 de septiembre de 2003.

2. La empresa contratista o entidad colaboradora debe entregar un informe económico, dentro del plazo de un mes desde la petición del consejo escolar, sobre la incidencia en el precio del menú de cada uno de los monitores contratados. Este informe se debe acompañar de toda la documentación pertinente y, en cualquier caso, de la solicitada por el consejo escolar que avale el informe emitido.

3. El personal no docente que desarrolle tareas de atención del alumnado durante el horario del servicio escolar de comedor debe acreditar ante la dirección del centro tener formación en higiene alimentaria, el título de conocimientos de lengua catalana equivalente al nivel A2 o superior y el título de maestro o de monitor (animador de tiempo libre o equivalente, o los títulos de técnico superior en Educación Infantil, técnico superior en Animación Sociocultural o técnico superior en Animación de Actividades Fisicodeportivas).

4. También se permite la figura del voluntario, en el marco de la Ley 11/2019, de 8 de marzo, del voluntariado de las Illes Balears (BOIB núm. 34, de 14 de marzo de 2019).

5. Las empresas y entidades vinculadas al servicio de comedor escolar tienen la obligación de exigir a los trabajadores que estén en contacto directo con alumnos que aporten el certificado negativo de antecedentes por delitos sexuales, de acuerdo con la Ley 26/2015, de 28 de julio, de modificación del sistema de protección de la infancia y adolescencia.

6. A comienzo de curso, las empresas deben enviar al Servicio de Comunidad Educativa una declaración responsable en que conste que todos sus trabajadores cuentan con el certificado mencionado. Si se produce cualquier variación de los datos, ya sea por la incorporación de nuevo personal o por la pérdida de la condición de antecedentes negativos de alguno de ellos, se debe comunicar al Servicio mencionado.

Sexto

Gratificaciones para el personal docente con funciones de encargado del servicio escolar de comedor durante el curso 2021-2022

1. El personal docente que lleve a cabo las funciones de encargado del servicio escolar de comedor (previstas en el artículo 10 y el anexo 4 de la Resolución del consejero de Educación y Cultura de 9 de septiembre de 2003) tiene derecho, como contraprestación de esta actividad, a una gratificación extraordinaria, según el volumen de gestión y número de comensales, que se debe abonar en un único pago al final de cada curso escolar. Como referencia, para el curso 2021-2022 las cuantías de estas gratificaciones son:

- De 51 a 99 comensales: 8,83 € por día.
- A partir de 100 comensales: 9,93 € por día.

De acuerdo con la Resolución antes mencionada, la figura del docente encargado del servicio de comedor no se prevé en aquellos comedores con menos de cincuenta usuarios.

2. Las tareas de organización, coordinación y dirección derivadas del servicio escolar de comedor se deben considerar incluidas en el conjunto de obligaciones y responsabilidades del equipo directivo del centro, y no tareas añadidas a las ordinarias. Por lo tanto, salvo en el caso en que se hagan funciones específicas de atención a los alumnos durante el horario del servicio de comedor, no tienen un incentivo adicional o específico. El director y presidente del consejo escolar del centro debe supervisar el servicio y es su responsable.

3. Para abonar esta gratificación, antes del 30 de julio de 2022 la dirección del centro educativo debe introducir en el GESTIB los datos identificativos del personal docente que ha desarrollado tareas de encargado del servicio escolar de comedor durante el curso 2021-2022.

Séptimo

Gratificaciones para el personal docente con funciones de atención y cuidado de alumnos en el servicio escolar de comedor y el programa de escuela temprana durante el curso 2021-2022

1. Pueden llevar a cabo, con carácter voluntario, las tareas de atención y cuidado de alumnos durante el servicio escolar de comedor que prevé el artículo 8 de la Resolución del consejero de Educación y Cultura de 9 de septiembre de 2003 los profesores del centro, siempre que no coincidan con la tarea docente (exclusivas, turnos de guardias extraescolares, etc.).

2. Estos profesores tienen derecho a una gratificación extraordinaria, que se debe abonar de una sola vez en nómina, según el número real de días en que se haya colaborado. Para el curso 2021-2022, la cuantía de la gratificación es de 7,02 € por día.

3. La figura de docente encargado de la atención del alumnado es incompatible con la figura de encargado del servicio de comedor escolar.

4. También debe percibir la gratificación mencionada el personal docente del centro que se encargue, voluntariamente, de la atención del alumnado durante el tiempo dedicado a escuela matinal. Esta función es compatible con la de encargado del servicio de comedor o de atención del alumnado durante el servicio de comedor.

5. Para abonar estas gratificaciones, antes del 30 de julio de 2022 la dirección del centro educativo debe introducir en el GESTIB los datos identificativos del personal docente que ha desarrollado tareas de atención y cuidado del alumnado al servicio escolar de comedor o escuela matinal durante el curso 2021-2022.

Octavo

Falta de asistencia

1. En el supuesto de falta de asistencia de algún comensal, se debe abonar a la empresa adjudicataria el importe total de la minuta.

2. A los alumnos habituales que falten un mínimo de tres días lectivos consecutivos por causa debidamente justificada, se les devolverá el importe de los días posteriores.

3. En 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 debe abonar a la empresa el coste correspondiente al personal que la empresa ha contratado durante el periodo máximo de una semana, que se cifra en un 50 % sobre la minuta por la que se haya contratado el servicio.

4. 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.

Noveno

Incidencias

1. Los centros educativos deben comunicar las deficiencias y quejas relacionadas con el servicio de comedor con la máxima diligencia y en



un periodo no superior a diez días mediante el modelo del anexo 2.

2. Las deficiencias comunicadas por el centro se deben inscribir en un registro de incidencias de este servicio.

3. En el supuesto de que se lleve a cabo una inspección sanitaria por parte de la Administración (Consejería de Salud y Consumo, ayuntamiento, etc.) a las instalaciones de cocina y comedor de un centro, la dirección tendrá que comunicar y enviar copia del acta de la inspección al Servicio de Comunidad Educativa en el caso que se encuentre alguna no conformidad.

Décimo

Contratación del servicio de comedor escolar para el curso 2021-2022

1. Para cubrir la posible responsabilidad por daños y perjuicios ocasionados, la empresa o entidad que gestione el comedor debe concertar un seguro de responsabilidad civil y por patologías de transmisión alimentaria (incluida intoxicación, infección microbiológica, infestación parasitaria, alergia o intolerancia alimentaria), que incluya riesgos asegurados y que cubra cada lote adjudicado, en relación con el centro docente donde se presta el servicio de comedor escolar. En concreto, el seguro debe cubrir:

- La actividad de elaboración y suministro de menús a los comedores escolares.
- La guarda y custodia de los alumnos usuarios del comedor durante la comida y los recreos anterior y posterior.
- 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.

2. El capital mínimo asegurado debe ser el que se establezca en cada contrato. Si no se especifica, debe ser de 250.000 euros por cada centro docente. La póliza debe mantenerse en vigor durante todo el plazo de ejecución del contrato y, por lo tanto, la empresa debe estar al corriente del pago de las primas del seguro y debe informar documentalmente a la dirección del centro educativo o al órgano de contratación cuando se lo requieran.

3. En ningún caso, la Administración pública es responsable de la veracidad, corrección o adaptación de la documentación aportada por la empresa cuando sea requerida en el cumplimiento de las obligaciones de este apartado.

4. La empresa o entidad que gestione el servicio de comedor debe facilitar la inspección y la vigilancia de la ejecución del contrato por parte de la dirección de los centros educativos y del Departamento de Inspección Educativa, con el fin de posibilitar la corrección.

5. La empresa o entidad que gestione el servicio de comedor debe cooperar con la Dirección General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud y Consumo y con la Dirección General de Primera Infancia, Innovación y Comunidad Educativa de la Consejería de Educación y Formación Profesional, o las entidades que estas designen, en la supervisión del equilibrio dietético y nutricional de los menús escolares, así como otros aspectos que se consideren adecuados, como la textura, presentación y calidad de los productos.

Undécimo

Cumplimiento de criterios de adjudicación del contrato

1. Las empresas adjudicatarias de comedores y cafeterías de centros educativos públicos de las Illes Balears tendrán que entregar la documentación acreditativa del cumplimiento de los criterios de adjudicación del contrato y de las condiciones especiales de ejecución de acuerdo con el protocolo firmado por la directora general de Primera Infancia, Innovación y Comunidad Educativa el 14 de junio de 2021, a requerimiento de la Consejería de Educación y Formación Profesional.

2. En el supuesto de que no se entregue la documentación en el plazo requerido, o en el supuesto de que esta documentación sea deficiente, incompleta, poco clara o enredada, se iniciará el correspondiente expediente sancionador. Además, la Consejería de Educación y Formación Profesional no estará interesada en la renovación del contrato de referencia ni de cualquier otro que estuviera vinculado a la empresa afectada en relación a los servicios de comedor o cafetería de los centros educativos públicos de las Illes Balears.



**ANEXO 2****Modelo de queja o deficiencia del servicio del comedor escolar**

Con el fin de enmendar las deficiencias en la gestión del comedor escolar de vuestro centro, desde el Servicio de Comunidad Educativa de la Dirección General de Primera Infancia, Innovación y Comunidad Educativa os pedimos que rellenéis este formulario y lo enviéis firmado y sellado, como fichero electrónico, a la dirección menjadoresescolars@dgpice.caib.es en un plazo no superior a diez días desde el momento en que se detecte la acción defectuosa u omisión.

Vuestras quejas se inscribirán en el registro de incidencias, el cual se constituye como una herramienta útil para velar para el cumplimiento de los compromisos contractuales.

La dirección del centro educativo _____, una vez recopilada la información pertinente de los hechos, manifiesta que el día ___ de _____ de 20___, se ha producido la incidencia siguiente durante el servicio comedor escolar:

Monitores:

- El número de monitores es inferior al número mínimo necesario estipulado por el consejo escolar del centro. La empresa ha proporcionado __, en vez de los __ solicitados por el consejo escolar.
- Los monitores de la empresa hacen tareas de limpieza o desinfección durante las horas de atención del alumnado.
- Los monitores contratados no disponen de la titulación requerida.
- Hay deficiencias en la gestión del comedor por la falta de experiencia de los monitores.
- Hay una rotación constante de monitores, que impide una gestión adecuada del servicio.
- Otros:

Servicio:

- La empresa no lleva a cabo las actividades complementarias indicadas en el contrato.
- La empresa no aporta ningún tipo de material comprometido en la ejecución del contrato.
- La empresa aporta solo parte del material comprometido en la ejecución del contrato.
- El aceite de oliva, cuando se debe comer crudo, no es el previsto según las cláusulas contractuales.
- No se llevan a cabo las charlas informativas o no se aportan las orientaciones complementarias.





GOIB
/

Otros:.....

Menús:

- El menú no se corresponde con la rueda de menús ofrecida. En el menú de hoy se ha sustituido _____ por _____ sin informar previamente al centro ni a las familias.
- El número de menús es insuficiente.
- La cuantía de las comidas es insuficiente.
- Hay una falta de calidad de los productos agroalimentarios.
- Hay deficiencias en el olor, la textura o el color de los menús.
- Hay una mala presentación de los platos.
- Centros con servicio de comidas transportadas: los menús se han entregado con retraso. Hora de llegada: __. __ en vez de las __. __.
- Centros con servicio de cocina in situ: las comidas se han servido fuera de la hora programada. Hora del servicio: __. __ en vez de las __. __.
- La comida se ha servido frío o a una temperatura inadecuada.
- Se ha retirado del consumo un determinado producto o plato al encontrarse manifiestamente en malas condiciones.
- Otros:.....

Observaciones:

--

Documentación adjunta:

--

El director / La directora

