

SITUACIÓN ACTUAL DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR

PUNTO 1: LICITACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDORES

Después de 2,5 años de retraso (entre retraso de la Administración y recurso a la licitación) este enero tenía que empezar a aplicarse los nuevos pliegos de condiciones de la licitación.

En lo que respecto a nuestro colegio, la empresa que se ha adjudicado el lote de colegios entre el que se encuentra el nuestro es la misma que lo hace actualmente (*Aramark*), por lo que la única novedad de esta licitación para nosotros sería la aplicación del pliego de condiciones que aporta mejoras respecto al anterior, aunque no todas las que se demandaron.

RETRASOS

Pero aunque se suponía que estos nuevos pliegos se tenían que aplicar a partir del 8 de enero, su aplicación está paralizada por la interposición de recursos a la licitación y a la adjudicación, primero por parte de *Mensa Cívica* (a la que pertenece la *Plataforma por un comedores escolares públicos de calidad*) y posteriormente otro recurso a la adjudicación por *Combi Catering* (una de las empresas que ha participado en la licitación).

El recurso de *Mensa Cívica* a la licitación era porque los nuevos pliegos de condiciones no incluían como puntuables aspectos sociales y medioambientales (tal y como se propugna desde la Unión Europea). El otro recurso de *Mensa Cívica*, referido a la adjudicación, denunciaba que entorno al 67% de los lotes adjudicados lo han sido a la empresa *Aramark*, ya sea directamente a ella o empresas filiales, lo que contraviene las propias limitaciones de la adjudicación, que no permite superar un número máximo de lotes para cada empresa.

Ambos recursos han sido desestimados por el TACPA (*Tribunal Administrativo de Contratos Públicos de Aragón*), en el caso del recurso a la adjudicación la desestimación ha sido porque se ha considerado que *Mensa Cívica* no se puede considerar parte afectada.

Tras la desestimación del recurso se iba a proceder estas semanas pasadas a la aplicación de los nuevos pliegos pero, como hemos comentado arriba, se he presentado un nuevo recurso al TACPA por parte de la empresa *Combi Catering*. El motivo del recurso es el mismo que presentó *Mensa Cívica*, que es el que *Aramark* y sus filiales han copado un número de lotes superior al permitido legalmente.

Esto afecta directamente a nuestro colegio de dos maneras, por un lado vuelve a paralizar (temporalmente) la aplicación de los nuevos pliegos (y sus mejoras) y por otra parte puede suponer que si el recurso sale adelante y lo estima el TACPA la empresa *Combi Catering* sea la que dé el servicio en el Basilio Paraíso. El motivo es que *Combi Catering* ha alegado en su recurso que ya que *Aramark* ha copado "irregularmente" (según ellos y *Mensa Cívica*) más lotes de los permitidos, se le adjudique a *Combi Catering* los dos lotes en los que su oferta fue la segunda mejor (tras la de *Aramark*). En uno de estos dos lotes está nuestro colegio.

Así que, aunque es difícil que el TACPA estime este recurso porque pueda suponer una cascada de recursos, existe la posibilidad de que lo estime y que *Combi Catering* sea la empresa que vaya a llevar el servicio de comedor del Basilio Paraíso, lo que seguramente sería una mejora, ya que la filosofía y política de esta empresa trabaja más el trato cercano, la producción local y

medioambientalmente sostenible. Aunque esto último es una apreciación personal de la gente que conoce y se ha informado de cómo funciona este servicio en Aragón.

Habrá que esperar a que el TACPA resuelva.

BANDEJAS DE PLÁSTICO

En los nuevos pliegos es condición obligatoria que el recalentado en el colegio de las bandejas con comida no se haga como hasta ahora en las bandejas de plástico con las que llegan a la cocina. O vienen ya en bandejas de acero inoxidable o se cambian de bandeja antes de su entrada al horno.

Como la adjudicación está paralizada por lo anteriormente explicado, las empresas de catering no han hecho el cambio a bandejas de acero inoxidable, pese a que desde septiembre el *Servicio Provincial* se lo ha solicitado. Es por ello que desde la *Plataforma por unos comedores escolares públicos de calidad* se ha iniciado una campaña para que las empresas no esperen a la aplicación de los nuevos pliegos. *Combi Catering* es la única empresa que ya ha empezado a calentar en acero inoxidable, mientras que el resto de empresas no lo está haciendo, incluida *Aramark* (la nuestra). Es por ello que se están organizando caceroladas en diversos colegios así como notas de prensa y demás acciones para llamar la atención sobre este aspecto. Así mismo se están mandando desde cada AMPA un requerimiento a su empresa de catering correspondiente para que aplique anticipadamente el cambio de bandeja a acero inoxidable.

PUNTO 2: PROTOCOLO

En mayo de 2018 la *Plataforma por unos comedores escolares públicos de calidad* solicitó al *servicio provincial* que desde la Administración se elaborase un protocolo para que los equipos directivos de los centros y las madres y padres de los alumnos supiesen como actuar en lo concerniente al servicio de comedor. Aunque el compromiso era que estuviese para septiembre de 2018, finalmente un borrador del mismo elaborado por la Administración fue compartido en una reunión con la *Plataforma* en enero de este año. Se llegó al acuerdo de que este borrador se ampliaría con propuestas de las AMPAS y unas semanas después se valoraría conjuntamente la posibilidad técnica, legal y económica de las mismas para ver si se pueden incluir en el protocolo.

Entre muchas de las propuestas que se han incluido por parte de las AMPAS una a destacar ha sido la obligatoriedad de análisis nutricionales completos de los menús, incluyendo análisis de laboratorio para prevenir algún posible fraude por parte de las empresas de catering, como ya se ha demostrado en alguna Comunidad Autónoma. Hasta la fecha el *Servicio Provincial* nunca ha hecho este tipo de analíticas.

Ahora mismo, ya enviadas todas las propuestas, se ha convocado a la *Plataforma* para una reunión el próximo día 18 de febrero con la *Dirección General de Planificación y Formación Profesional* y la *Dirección del Servicio Provincial de Educación* para ver qué propuestas pueden ser incluidas en el protocolo.

PUNTO 3: CAMBIO DE COCINA

Como ya se ha comentado en otras asambleas el actual ejecutivo autonómico está aplicando un plan director de cambio de cocina de línea fría o cocinas in-situ.

Los medios económicos y humanos para realizar estas transformaciones son limitados por lo que el número de cocinas que se puede transformar cada año es pequeño (3-4 por provincia) mientras que el nº de cocinas con línea fría sigue siendo alto, entorno a unas 100. Aunque de estas 100, solo unos 30 han solicitado directamente el cambio de cocina (nuestro colegio es uno de ellos).

El criterio que sigue el *Servicio Provincial* para decidir que colegio se transforma es, según ha declarado ellos mismo, es el siguiente: 1º Los colegios de nueva creación 2º Los colegios que tengan que hacer ampliaciones o reformas 3º Los colegios que no dispongan de servicio de comedor y tengan demanda 4º Que haya una demanda “histórica” desde la comunidad educativa del centro (ya sea demanda de las madres y padres, estudios técnicos, ...).

Este cuarto punto es el más ambiguo y en el que más deberíamos trabajar para intentar tener cocina propia, sin olvidar también el punto 2.

Es por ello que:

- Se ha solicitado un presupuesto técnico de cambio de cocina por parte del AMPA (en colaboración con Dirección del centro) a una empresa que ya ha realizado este tipo de cambios.
- La dirección del centro va a solicitar a la *Gerencia de Urbanismo* un estudio de la edificabilidad de la superficie del colegio para ver si sería viable técnicamente ampliar el comedor hacia el espacio dónde se almacenan los juguetes de infantil.
- Se considera importante volver a reunir firmas solicitando el cambio de comedor, así como cualquier otra medida o contacto que visualice nuestra demanda.