



COMUNICACIÓN COMEDORES ESCOLARES

EXPEDIENTE Nº 08-7-2.01-0029/2021

INICIO: Con fecha 1 de marzo de 2022 se va a iniciar la prestación del servicio correspondiente al nuevo contrato de comedor escolar en algunos centros docentes públicos de enseñanza no universitaria dependientes de la Consejería de Educación, Cultura, Deporte y Juventud - expediente número 08-7-2.01-0029/2021-, por la empresa adjudicataria SERUNION SA. Se ha establecido un plazo de ejecución de 12 meses con posibilidad de prórroga, hasta un máximo de tres años.

En materia de organización y funcionamiento de los comedores escolares continúa en vigor la Orden 27/2006, de 28 de septiembre, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, por la que se regula la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar en los Centros Docentes públicos de enseñanza no universitaria dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte de La Rioja.

PRECIO: 4,59 €. Con el nuevo contrato se modifica el precio menú que pasa a ser, desde el día 1 de marzo de 2022, de 4,59 € por menú comensal y día (IVA incluido) para los comensales habituales, es decir, para aquellos que hagan uso continuado del servicio de comedor escolar durante todos los días de la semana.

Con relación a la organización, la empresa deberá suministrar y facturar los menús efectivamente solicitados. En el caso de que el número de comensales informado se modifique deberá comunicarse a la empresa el día anterior a surtir efecto la modificación salvo casos excepcionales, que se realizará el mismo día y siempre antes de las 9,30 horas.

➤ Menús

Por parte de la Consejería se ha realizado un importante esfuerzo por mejorar los menús con el ánimo de velar por el equilibrio nutricional de nuestros escolares respondiendo a los principios de una dieta sana, variada, suficiente y equilibrada, primando el uso de productos de temporada, locales y de proximidad.



**Gobierno
de La Rioja**

Se adjunta a la presente comunicación copia del Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares que rige el nuevo contrato para tenga conocimiento de las obligaciones que ha adquirido la empresa adjudicataria.

Así mismo, la empresa ha adquirido compromisos de mejora que le indicamos a continuación:

- **Confección de los menús según lo recogido en los Pliegos del contrato y con las mejoras ofertadas por la empresa**

Primeros Platos	Verdura	2 días/semana. 2 veces/mes menestra, judías verdes, espinacas
	Legumbre	2 días/semana.
	Arroz o Pasta	1 día/semana alternado semanalmente,
Segundos Platos	Carne	2 días/semana: (pollo, pavo, cerdo, ternera, cordero...). Ternera: 2 días al mes Carne picada: Máx 1 cada 15 días Hamburguesas/salchichas: máx 1 mes
	Pescados	2 días/semana (distintas variedades)
	Huevo	1 día/semana (acompañado con guarnición). Ensalada de 3 ingredientes
Postres	- Fruta	4 días/semana (variedad) Fruta cruda: mínimo 2 días /semana Macedonia preparada: 1 día/semana
	- Lácteos	1 día/semana Yogur
PROHIBICIONES	<ul style="list-style-type: none">- AHUMADOS- PRECOCINADOS INDUSTRIALES- ULTRACONGELADOS REBOZADOS, EMPANADOS- EMBUTIDOS (salvo chorizo en patatas a la riojana)- PESCADOS CONTENIDO MERCURIO (pez espada, emperador, tiburón, fletán, lucio, atún rojo)- BEBIDAS DISTINTAS AL AGUA- ACEITES ACIDOS GRADOS SATURADOS (palma, coco)- PASTILLAS CALDO DESHIDRATADO, Y CALDOS, SOPAS CREMAS ELABORACIÓN INDUSTRIAL	



**Gobierno
de La Rioja**

- La empresa presenta:
 - 4 variedades de legumbre.
 - 4 variedades de carne de distinta procedencia animal, alternando en la semana un día carne blanca y otro, carne roja, con un mínimo de 2 días al mes carne de ternera.
 - 7 variedades de pescado, alternando pescado blanco y azul.
 - 4 días de fruta y un día postre lácteo.
 - Ofertan proveedores de proximidad en todos los grupos alimentarios, con preferencia de productos de temporada en verduras, hortalizas y frutas.
 - Materias primas ecológicas.
 - El pan, la pasta y el arroz serán siempre integrales. Cada quince días pan con cereales o semillas.
 - Introducción de semillas y fruta seca quincenalmente y una vez al mes ofrecen los llamados superalimentos, como cúrcuma, jengibre, quinoa, chía...
 - Utilización del aceite de oliva virgen extra en todas las elaboraciones.
 - Garantizan una calidad diferenciada en varios de los productos ofertados que cuentan con Denominación de Origen Protegida (DOP) y con Indicación Geográfica Protegida (IGP).
 - Ofrecen distintos aderezos o toppings, por ejemplo, cuando en el menú el primer plato es crema de verduras ofrecen picatostes, semillas, aceite de albahaca, de pimentón...
 - Como aporte supletorio una vez a la semana de manera rotativa ofrecen un vasito de zumo de naranja, caldo o sopa, o un vaso de leche.
 - Proyecto Nutrifriends, un día al mes se ofrece un plato Nutrifriends, proyecto gastronómico que busca la creatividad y sabores en los platos de legumbres, verduras y pescados.
- **Menús de reserva:** En la modalidad de catering y a los efectos de asegurar una prestación del servicio suficiente, el adjudicatario deberá suministrar menús de reserva que se calcularán de la siguiente manera:
 - Un menú alumno día más hasta 25 comensales
 - Dos menús alumno día más de 26 a 75 a comensales
 - Un 4% más del total diario de menús a partir de 75 comensales

Los menús de reserva sólo se facturarán en el caso de ser consumidos realmente.

➤ **Otras mejoras ofertadas por la empresa:**

- Formación de todo el personal que trabaja en el comedor sobre alergias e intolerancias.
- Jornadas gastronómicas especiales.
- Contempla la posibilidad de repetir plato.



**Gobierno
de La Rioja**

- Presenta un amplio proyecto de gestión de ocio y tiempo de entretenimiento antes y después de la comida, que incluye: Proyecto “Gust-a-Teca”, con actividades, talleres, charlas sobre Sostenibilidad, Convivencia y Salud; Proyecto “Club Nutrifriends” para adquirir hábitos alimentarios saludables; Proyecto “El gusto es mío” a través de talleres gastronómicos. Con un calendario mensual de actividades, adaptado a las etapas y edades del alumnado.
- Contratación de un coordinador pedagógico que dirigirá al equipo de monitores de los centros escolares en la implementación del proyecto de gestión de ocio y tiempo libre.
- Presenta un plan de residuos en el que se promueve el reciclaje, la recuperación y reutilización de residuos para causar el mínimo impacto sobre el medio ambiente, para ello realiza una recogida selectiva de residuos en función del tipo y de su destino final, dotando a las cocinas de los colegios de contenedores para que puedan reciclar correctamente los residuos orgánicos, papel, envases, aceite y resto de residuos sólidos.

En la zona de comedor también colocan contenedores con distintos colores y adaptados a la altura de los alumnos para facilitar una correcta educación de segregación según el tipo de residuos.

También especifica que el aceite usado se recoge por una compañía especializada que lo valoriza en Biodiesel certificado, los envases de vidrio se retornan a los proveedores para su reutilización y las bolsas de plástico son biodegradables, compostables o reciclables.

Aportan una guía de buenas prácticas que pone a disposición de los centros y usuarios del servicio.

Presenta un Plan contra el desperdicio alimentario que comprende actuaciones para adecuar las compras a la producción, evitar el excedente alimentario, sensibilizar a los alumnos con juegos y cartelería, analizar la satisfacción para aplicar mejoras, donar el excedente y valorizar el compostaje.

➤ **CUIDADORES:**

- Con el nuevo contrato se ha mejorado la ratio de cuidadores por el número de alumnos con el objetivo de obtener una atención de los menores suficiente y de mayor calidad. Se dotará a cada centro educativo de un cuidador por cada:
 - 20 alumnos, o fracción igual o superior a 12 en Educación Primaria.
 - 10 alumnos, o fracción igual o superior a 5 en Educación Infantil.



**Gobierno
de La Rioja**

- Habrá un responsable de comedor designado en cada centro por parte de la empresa adjudicataria del servicio que realizará su actividad en los periodos de servicio establecidos en el plan de funcionamiento aprobado por el consejo escolar del centro, cuyas funciones vienen recogidas en el pliego de prescripciones técnicas que se adjunta.

➤ **Reparación y equipamiento de cocina:**

La empresa ha adquirido el compromiso de realizar todas las reparaciones que sean necesarias en la maquinaria, inmovilizado o equipamiento de las cocinas de los centros (cámaras, hornos, cocinas, vitrocerámicas, freidora, tostadora, campanas extractoras, microondas, batidoras, mesas calientes, etc.), que se produzcan por el paso del tiempo, uso o normal funcionamiento del servicio de comedor.

La empresa adjudicataria deberá confeccionar un inventario de cada comedor escolar en el plazo de 15 días a partir del inicio de la prestación de contrato, en el que se detallará el estado de conservación y funcionamiento de las instalaciones, que será firmado por el director del centro y por el responsable designado por la empresa adjudicataria del servicio.

PENALIDADES.

El director de cada centro educativo donde se presta el servicio de comedor escolar es el responsable del seguimiento y control de este contrato -comprobará la realización y el buen funcionamiento del servicio-, para ello, si detecta deficiencias que impliquen vulneración de lo previsto en el Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares, o en la normativa vigente, las comunicará al adjudicatario. Deberá informar a la empresa adjudicataria y al Servicio de Gestión Económico-Presupuestaria sobre cualquier incidencia diaria que se plantee en la prestación de dicho servicio, a través del correo electrónico transcom.ppc@larioja.org, o través de la plataforma RACIMA.

Cuando la empresa adjudicataria del servicio no prestase el mismo conforme a las especificaciones acordadas en el contrato dando lugar a incumplimientos en la prestación contratada, la Consejería de Educación, Cultura, Deporte y Juventud podrá imponer penalidades, que se harán efectivas mediante sanciones en forma de descuentos a aplicar sobre la factura o facturas inmediatamente siguientes a la Resolución de imposición de penalidades.

Para su conocimiento, se adjunta la relación de incumplimientos y penalidades que se computarán por cada centro educativo con servicio de comedor escolar.

Al finalizar cada curso escolar y/o el contrato, el director emitirá un informe sobre el grado de cumplimiento y satisfacción del contrato.



**Gobierno
de La Rioja**

Además, la empresa adjudicataria le presentará al Director del Centro Educativo:

- Al inicio del contrato y siempre que se produzcan actualizaciones: la acreditación de la formación en manipulación de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con la actividad laboral del personal.
- Al comienzo del contrato y/o de cada curso académico y siempre que se produzcan actualizaciones o nuevas incorporaciones: la titulación de cada persona contratada para atender a los alumnos (cuidadores), con el fin de cumplir el artículo 6.3 de la Orden 27/2006. Podrá realizar este trámite mediante declaración responsable.

CONTROL DE CALIDAD.

Sin perjuicio del control diario del servicio de comedor que se lleva a cabo en los centros docentes por parte los equipos directivos, comunicarle que se ha tramitado la contratación del servicio de auditoría y control de calidad de la prestación del servicio de comedor a realizar por una empresa externa, con el objeto de comprobar el correcto funcionamiento del comedor escolar que requiere un control riguroso de la calidad de los menús y de las condiciones en los que son servidos, así como otros aspectos esenciales como la elaboración, el transporte, almacenado y conservación de los alimentos hasta el momento de su consumo.

Lo que le comunicamos para su conocimiento y efectos oportunos.