

---

# DOCUMENTO DE TRABAJO

## COMISIÓN DE COMEDORES ESCOLARES

### FAMPA ALHAMBRA



#### TABLA DE CONTENIDO

<b>1 INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>2</b>
<b>2 OBJETIVOS .....</b>	<b>2</b>
<b>3 ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN.....</b>	<b>3</b>
3.1 ALIMENTACIÓN .....	3
3.2 MODELOS DE GESTIÓN.....	5
3.3 CONTROL DE COMEDORES.....	7
3.4 INFRAESTRUCTURAS .....	8
3.5 DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS Y QUEJAS .....	8
3.6 SERVICIOS EDUCATIVOS ADICIONALES (HÁBITOS DE HIGIENE, ACTIVIDADES LÚDICO-EDUCATIVAS).....	9
3.7 COMPARATIVA ENTRE COMUNIDADES AUTÓNOMAS .....	9
<b>4 MODELO CON LOS CAMBIOS PROPUESTOS EN LOS PLIEGOS DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS Y CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS .....</b>	<b>11</b>
4.1 JUSTIFICACIÓN .....	11
4.2 PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES (PACP).....	12
4.3 PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT) .....	18
<b>ANEXO 1. ENCUESTA SOBRE EL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR EN CENTROS DE LA PROVINCIA DE GRANADA.....</b>	<b>22</b>
RESUMEN DE RESULTADOS .....	22
VALORACIÓN CUANTITATIVA DEL SERVICIO .....	23
OBSERVACIONES DE LOS USUARIOS.....	23

# 1 INTRODUCCIÓN

El 4 de febrero de 2014 se constituyó en la Federación de Asociaciones de Madres y Padres de Granada (FAMPA Alhambra) una comisión de Trabajo formada por dieciocho personas, representantes de doce centros educativos, así como de la propia Federación. El objetivo establecido en la primera reunión fue formalizar un documento de consenso que incluyera las propuestas de padres y madres, al objeto de que las mismas tengan reflejo en los pliegos que rigen la contratación de empresas para la adjudicación del servicio de comedores en los centros educativos andaluces.

Con carácter previo, durante los últimos meses de 2013, y para conocer la opinión de las familias sobre el servicio en nuestra provincia, se realizó una encuesta remitida a las asociaciones de madres y padres adheridas a esta Federación. Respondieron familias de 38 centros de la provincia, recogiéndose un total de 318 encuestas. Se adjunta como anexo un breve análisis de las respuestas y el resumen estadístico de las mismas. Destaca la percepción de las familias sobre que la comida ganaría en calidad si se elaborara en el propio centro o próximo al mismo.

Se constata que la Administración, responsable del servicio de comedor escolar, ha hecho esfuerzos para garantizar la correcta prestación del servicio, aumentar progresivamente las plazas de comedor y el número de colegios autorizados con nuevos comedores en el plan de apertura de centros. Además, la Junta de Andalucía, a través de su propia Web<sup>1</sup>, promueve el consumo responsable de la ciudadanía, definiendo los principios sobre los que se asienta ese consumo: consumir menos, de forma crítica y razonada, de forma solidaria y respetuosa con el medio ambiente. Los consejos prácticos que se dan desde la Administración a la ciudadanía incluyen la compra de alimentos locales y de temporada, la elección de productos frescos en lugar de procesados y evitar los productos con un embalaje excesivo.

No obstante, la forma de gestión del servicio de comedor que promueve la Administración favorece un modelo contrario a estos criterios compartidos, donde prima la reducción de costes frente a otros aspectos como son la generación de empleo a nivel local, el consumo de productos de cercanía y ecológicos y los aspectos educativos relacionados con la alimentación y el tiempo libre.

Teniendo presente la necesidad del comedor por parte de muchas familias para la conciliación de la vida familiar y laboral, el papel educativo de este servicio y el interés de las familias sobre la forma en que se presta en los distintos centros, se presenta a las autoridades responsables este documento, fruto de la reflexión y el trabajo de la Comisión de Comedores, y avalado por la Junta directiva de la FAMPA. El documento incluye una serie de medidas que entendemos coherentes con iniciativas de varias Consejerías de la propia Junta de Andalucía que pretenden potenciar el consumo ecológico, sostenible y de proximidad a través de los comedores escolares.

## 2 OBJETIVOS

Nuestro objetivo es analizar los modelos de gestión de comedores escolares que existen en Granada y proponer a la Administración competente mejoras en el servicio basadas en la sostenibilidad económica y medioambiental, que repercutan de forma positiva en la forma de alimentar a nuestros hijos e hijas.

Para que el servicio de comedor sea un servicio básico de calidad que permita la conciliación de la vida laboral y familiar, se proponen una serie de modificaciones en el pliego de prescripciones técnicas y administrativas que rigen la contratación y adjudicación del servicio de comedor escolar.

---

<sup>1</sup> [www.juntadeandalucia.es/temas/vivienda-consumo/consumo/responsable.html](http://www.juntadeandalucia.es/temas/vivienda-consumo/consumo/responsable.html)

## 3 ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN

### 3.1 ALIMENTACIÓN

La alta prevalencia de sobrepeso y obesidad infantil en Andalucía, relacionada con cambios en los hábitos de alimentación y de actividad física, ha hecho que salten las alarmas sanitarias. Por tanto, la incidencia de la alimentación es fundamental en este grave problema de salud.

Siguiendo las recomendaciones del Ministerio de Sanidad y Consumo, el menú escolar debería asegurar un aporte calórico suficiente de acuerdo con la edad y la actividad física realizada. No obstante, el gramaje de comida estipulado por la Junta de Andalucía es de 65 gr. en cada plato y por comensal, siendo la misma cantidad para usuarios de 3 años que para los de 12 años. A menudo, la comida es escasa y nuestras hijas e hijos salen del comedor con hambre. Otras veces se quejan porque se les obliga a terminar el menú. Todo esto sucede porque no se tienen en cuenta las diferentes necesidades en función de la edad y la actividad realizada<sup>2</sup>.

En relación a la calidad de los alimentos que consumen nuestras niñas y nuestros niños en el comedor escolar, cabe destacar la baja calidad de pescados como la panga y la tilapia<sup>3</sup>. De otros alimentos, que sólo se denominan en los menús escolares por su nombre genérico, ni siquiera conocemos su origen. Para poder controlar de forma efectiva tanto la calidad como la cantidad es necesario que las familias (usuarias y pagadoras de este servicio) tengan acceso al comedor para comprobar qué comen nuestros hijos e hijas, posibilidad que casi siempre rechazan las empresas.

El consumo de productos de proximidad evitaría en gran medida el proceso de conservación desde el lugar de origen de los alimentos, en ocasiones tan remoto como Asia. Por otra parte, la agricultura convencional utiliza una gran cantidad de productos para controlar las plagas, crear productos de mejor aspecto, acelerar el crecimiento, etc. Igualmente, en las explotaciones ganaderas, los animales suelen medicarse y alimentarse de forma controlada para evitar enfermedades y acelerar el crecimiento.

Es un hecho aceptado y demostrado que pesticidas y fertilizantes son perjudiciales para la salud al ser introducidos en la cadena alimentaria. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS)<sup>4</sup>, los daños conocidos desde hace años incluyen afecciones respiratorias, afecciones del sistema inmunitario, malformaciones congénitas e incluso cáncer<sup>5</sup>.

Del mismo modo, se constata la presencia de disruptores endocrinos en los alimentos y los envases de uso alimentario, como evidencia el informe de 2013 de la OMS<sup>6</sup>. Los disruptores endocrinos son sustancias como ftalatos, bisphenol A (BPA), PCB, poliestireno y policarbonato, que se encuentran fundamentalmente en plásticos, latas de aluminio y pesticidas.

Normalmente, los plásticos se hacen con petróleo crudo y gas natural y suelen modificarse con aditivos químicos para garantizar color, textura, resistencia y flexibilidad. Muchos de estos aditivos químicos tóxicos

---

<sup>2</sup> Las necesidades diferenciadas en función de la edad y la actividad física que recomienda la Administración están recogidas en: Alimentación saludable. Guía para familias. Programa Perseo. MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO, 2007

<sup>3</sup> Estudio de la OCU. Publicado en la revista Compra Maestra, Abril 2010.  
<http://www.ocu.org/alimentacion/alimentos/noticias/contaminantes-en-los-filetes-de-pescado488274>

<sup>4</sup> OMS (Organización Mundial de la Salud): <http://www.who.int/foodsafety/chem/en/>

<sup>5</sup> FAO. Lucha contra la contaminación agrícola de los recursos hídricos:  
<http://www.fao.org/docrep/W2598S/W2598S00.htm> y Botella et al. (Universidad de Granada), "Exposure of women to organochlorine pesticides in Southern Spain". Environ Res. 2004. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/15261782>

<sup>6</sup> State of the science of endocrine disrupting chemicals 2012. United Nations Environment Programme and the World Health Organization, 2013.

semejan sustancias de nuestro cuerpo, lo que los hace aún más peligrosos. Con el tiempo, estas toxinas se filtran del plástico, pero el proceso se acelera al calentarlos, usarlos en el microondas, lavarlos con detergentes fuertes, así como por rasguños y fisuras y el contacto con alimentos grasosos o aceitosos.

Está demostrada su capacidad para interferir en el desarrollo y funcionamiento de tejidos y órganos, por lo que pueden alterar la predisposición a padecer diferentes enfermedades a lo largo de la vida. El mencionado informe de 2013 relaciona la presencia de disruptores endocrinos con daños cerebrales, problemas cognitivos, autismo, hipotiroidismo, trastornos del desarrollo genital, disfunción sexual, obesidad, diabetes<sup>7</sup> y varios tipos de cáncer, entre otras enfermedades tan comunes en nuestro tiempo. Además, los efectos del BPA en el sistema reproductivo son evidentes en dosis menores al nivel permitido<sup>8</sup>. Recordemos que, en esta línea, la Unión Europea y otros países han prohibido la fabricación de biberones con BPA<sup>9</sup>.

**Esta situación afecta de forma preocupante al alumnado que come en centros gestionados con línea fría ya que el alimento se envasa en barquetas de plástico termo-selladas y se calienta en esos mismos recipientes con el consiguiente peligro.**

Sólo una pequeña parte de los cientos de miles de químicos sintéticos que existen han sido evaluados por su efecto como disruptores endocrinos. Además, la evaluación de cada agente químico por separado subestima el efecto combinado de exposición simultánea a múltiples disruptores endocrinos. Muchas fuentes de disruptores endocrinos no son conocidas porque todos los componentes químicos no son declarados por el productor. Estos elementos llevan a la OMS a suponer que sólo se conoce “la punta del iceberg”. Hace falta más información científica sobre cómo y cuándo actúan los disruptores endocrinos, de forma que se reduzca la exposición, especialmente en edades tempranas, y se prevengan enfermedades. Existen numerosos ejemplos sobre información científica presentada muchos años antes de que cambiaran las políticas y un agente químico nocivo fuera prohibido. Mientras tanto, la salud de nuestros hijos e hijas está en juego. Por tanto, la pregunta es ¿cuándo habrá suficientes datos para que las autoridades actúen? En su informe, la OMS propone la aplicación del principio de precaución, prohibiendo o restringiendo los químicos para reducir la exposición en edades tempranas, antes de que el daño sea significativo e irreversible.

Mientras no tengamos garantías sobre la inocuidad de esos productos, mantenemos nuestros reparos sobre su uso y creemos en la conveniencia de adoptar el principio de precaución como proponen los organismos expertos, incorporando a los menús escolares productos ecológicos y eliminando, en la medida de lo posible, el uso de plásticos. No es difícil encontrar alternativas para sustituir los envases de plástico, por ejemplo con envases de Pyrex, de cerámica o recipientes de vidrio resistentes al calor.

Además, el uso de estos productos produce un impacto en el medioambiente del que destacamos las siguientes consecuencias:

Se produce una disminución de la biodiversidad<sup>10</sup> al mantenerse el suelo limpio de especies vegetales que no son las que se están cultivando. Esto implica que habrá menos especies animales que pueden cobijarse y alimentarse en ese terreno. La limpieza de este suelo también tienen otro efecto: la compactación y endurecimiento del mismo. Esto provoca que el agua circule por la superficie en lugar de infiltrarse en la tierra, arrastrando lo que encuentra a su paso y provocando la erosión de la superficie.

Se produce una incidencia en las aguas subterráneas y en los ríos. El uso inadecuado de los fertilizantes o incluso la eliminación de estas sustancias antes de que sean absorbidas por los cultivos puede llevar a la

---

<sup>7</sup> Association of Urinary Concentrations of Bisphenol A and Phthalate Metabolites with Risk of Type 2 Diabetes: A Prospective Investigation in the Nurses' Health Study (NHS) and NHSII, Environmental Health Perspectives, June 2014

<sup>8</sup> Cohorts Bisphenol A and Reproductive Health: Update of Experimental and Human Evidence, 2007–2013, Environmental Health Perspectives, June 2014

<sup>9</sup> Directiva 2011/8/UE de la Comisión Europea: [www.boe.es/doue/2011/026/L00011-00014.pdf](http://www.boe.es/doue/2011/026/L00011-00014.pdf)

<sup>10</sup> FAO. Agricultura orgánica y biodiversidad: <http://www.fao.org/docrep/005/y4137s/y4137s06.htm>

contaminación del agua y a la pérdida de biodiversidad<sup>11</sup>. La FAO (Organización para la agricultura y alimentación de las Naciones Unidas) afirma que los fertilizantes, el estiércol y los plaguicidas son las principales causas de contaminación del agua<sup>12</sup>.

Las revistas científicas *Science*<sup>13</sup> y *Nature*<sup>14</sup> han publicado recientemente estudios sobre la incidencia negativa de los pesticidas en las colonias de abejas, unos de los principales agentes que intervienen en la polinización y por tanto en el mantenimiento de la flora mundial. Recientemente el gobierno de Estados Unidos ha creado un grupo de trabajo para buscar solución a este problema<sup>15</sup>.

La comida ecológica se compone de alimentos y productos elaborados de manera natural, sin elementos artificiales y respetando el medio en el cual se producen. Consideramos que hay que potenciar su consumo por razones de salud, medio ambientales e incluso de reparto equitativo de la riqueza. El "II Plan Andaluz de Agricultura Ecológica"<sup>16</sup> desarrollado por la Consejería de Agricultura y Pesca, expresa claramente la necesidad de impulsar la agricultura ecológica a través de los centros dependientes de la Administración. Algunos efectos ambientales y socio-económicos positivos que se conseguirían son mejora de la fertilidad del suelo, reducción de la erosión, aumento de la biodiversidad, reducción de gases de efecto invernadero, reducción de la contaminación por plaguicidas y fertilizantes de síntesis, disminución de la contaminación del agua, favorecer el desarrollo rural y las producciones sostenibles.

Sin embargo, en los pliegos de condiciones para contratar el servicio de comedores escolares, la empresa concesionaria no tiene obligación de servir comida ecológica, de temporada y producida en el entorno del centro escolar. Estos factores se tienen en cuenta pero no son requisitos imprescindibles. Además, su peso en la puntuación final es muy bajo.

## 3.2 MODELOS DE GESTIÓN

En Andalucía, el servicio de comedores escolares funciona con diferentes modalidades, acordes a la normativa andaluza<sup>17</sup> sobre formas de gestión de comedores:

Gestión directa en la que se cocina en los centros con personal de la Junta de Andalucía. Quedan menos de 200 centros así gestionados, que se están eliminando progresivamente. El personal que atiende al alumnado es contratado por una empresa externa.

Contratación de la prestación del servicio con una empresa del sector. Este es el modelo más extendido donde el ISE (Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Escolares) gestiona cada cuatro años la contratación de una empresa externa de catering. En la actualidad la administración ha optado por la gestión externa a través de empresas de catering y por el modelo de línea fría, aunque quedan algunos centros donde el servicio de catering mantiene la cocina in-situ.

Formalización de convenios con Ayuntamientos, otras Administraciones o instituciones privadas incluyendo asociaciones de padres y madres. Es una forma de prestación testimonial, hay nueve colegios con este tipo de acuerdos en toda Andalucía.

---

<sup>11</sup> <http://fgonzalesh.blogspot.com.es/2011/01/contaminacion-por-fertilizantes-un.html>

<sup>12</sup> FAO. Agricultura mundial: hacia los años 2015/2030. <http://www.fao.org/docrep/004/y3557s/y3557s00.htm>

<sup>13</sup> <http://www.sciencemag.org/content/336/6079/348.abstract> y  
<http://www.sciencemag.org/content/336/6079/351.abstract>

<sup>14</sup> <http://www.nature.com/nature/journal/v491/n7422/full/nature11585.html>

<sup>15</sup> <http://www.whitehouse.gov/the-press-office/2014/06/20/presidential-memorandum-creating-federal-strategy-promote-health-honey-b>

<sup>16</sup> <http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/produccion-ecologica/lineas-estrategicas/index.html>

<sup>17</sup> Orden de 3 de agosto de 2010. BOJA n. 158 12/8/2010. <http://www.juntadeandalucia.es/boja/2010/158/3>

La competencia para autorizar una u otra forma de gestión la tiene el ISE por delegación de la Consejería, debiendo estar recogido el sistema autorizado en el plan de apertura de centro que aprueba el Consejo Escolar. No obstante, es la Administración la que aprueba los pliegos de prescripciones técnicas que rigen los concursos públicos para la gestión del servicio de comedor en los centros. En los últimos años, la Administración ha ido desmantelando progresivamente el servicio de gestión directa y las cocinas en aquellos colegios que las tenían. Actualmente, la modalidad más extendida es la gestión de servicio por sistema de catering CERCA (línea fría) que consiste en cocinar los alimentos y mantenerlos refrigerados hasta el momento de servirlos en la mesa. Es el modelo que se aplica desde el curso 2011/2012 y funciona de la siguiente manera: cocinado de alimentos, enfriado de plato elaborado para su conservación, reparto refrigerado, mantenimiento refrigerado, calentado en el centro escolar y consumido por los usuarios del comedor.

Sin entrar a discutir sobre la seguridad alimentaria del modelo CERCA, sí cuestionamos la forma en la que se está implantando. En este modelo la comida viaja cientos de kilómetros desde el lugar en donde es producida o cocinada y es consumida varios días después. La comida se mantiene almacenada y refrigerada hasta el momento de ser servida en el colegio. Una vez en el comedor se recalienta en envases de plástico y se sirve al alumnado.

En primer lugar, se constata que son las grandes empresas del sector las que se están apoderando paulatinamente de este servicio. El hecho de que salgan a concurso lotes con varios centros, que sólo se exija una única cocina en Andalucía, o que la fecha de caducidad sea de siete días, favorece la producción a gran escala de miles de menús diarios para distribuir con una baja frecuencia a los comedores. La distribución dos veces por semana disminuye los costes del transporte, pero incrementa los gastos de almacenaje y refrigeración. Son empresas que pueden llegar a elaborar la comida a cientos de kilómetros del centro educativo, con una grave repercusión en las economías locales. Al analizar la tendencia del sector de la restauración colectiva se constata el progresivo acaparamiento del negocio en unas pocas empresas, varias de ellas multinacionales, que van ganando mercado gracias a que el criterio fundamental sobre el que se asienta la contratación pública, también en el caso de los comedores escolares, es la oferta económicamente más ventajosa. Así, la cuota de mercado de las 10 primeras empresas del sector es de más del 50% y las 25 primeras empresas cubren aproximadamente el 75%. Además, algunas de estas grandes empresas están participadas por firmas de capital de riesgo<sup>18</sup>. Hemos pasado de dar un servicio básico para familias que necesitan conciliar la vida familiar con la laboral, a dar un servicio que tiene que ser, ante todo, rentable.

Una empresa pequeña o mediana no tiene capacidad para cocinar, refrigerar y almacenar en grandes cantidades. En cambio, este modelo empresarial da trabajo a más gente y permitiría el consumo de alimentos de proximidad, ecológicos y de temporada. Los canales cortos de distribución no suponen un incremento del precio de los alimentos ecológicos en comparación con los alimentos convencionales, según estudios de la propia Consejería de Agricultura y Pesca. Además, se reduce el uso de embalajes y la emisión de CO<sup>2</sup> al ser menor la distancia entre la cocina y el comedor.

Asumimos las consideraciones expuestas por algunas federaciones como EFFAT (Federación Europea de sindicatos de los sectores de alimentación, agricultura y turismo) o FERCO (Federación Europea de Restauración Colectiva Concedida)<sup>19</sup>, en el sentido de que la política de adjudicación al licitador más barato no beneficia a ninguna de las partes, ni productores, ni personas empleadas o usuarias del servicio, ni de las propias empresas. El ahorro a corto plazo provoca a empobrecimiento a medio-largo plazo.

Por otro lado, se propone facilitar las otras formas de gestión del servicio que la normativa habilita, primando en las licitaciones a entidades o empresas de economía social, de acuerdo a la aplicación de cláusulas sociales dentro de los márgenes legales arbitrados tanto por la normativa europea como por la

---

<sup>18</sup> Carles Soler. "Soberanía alimentaria en las mesas del colegio"  
[www.tierra.org/spip/IMG/pdf/soberania\\_alimentaria\\_en\\_el\\_cole.pdf](http://www.tierra.org/spip/IMG/pdf/soberania_alimentaria_en_el_cole.pdf)

<sup>19</sup> <http://www.contract-catering-guide.org/es/>

legislación en materia de contratos del sector público. La suscripción de convenios con administraciones o entidades sin ánimo de lucro para prestar el servicio, es una de las formas que contempla el artículo 8.2 de la vigente Orden autonómica de 3 de agosto 2010.

En Granada, destaca el ejemplo del comedor escolar del CEIP Gómez Moreno, cuya asociación de padres y madres firmó un convenio con el ISE gracias al cual se cocina en el propio centro con alimentos ecológicos. Además, las familias pueden intervenir en la elaboración de los menús y en las actividades que se desarrollan en el comedor. Esta experiencia ha demostrado ser una alternativa eficaz de gestionar el servicio, sin aumento en el gasto público y con consecuencias beneficiosas para el empleo.

En ese sentido, el precio del menú que se ofrece a la Junta para las familias que tienen el 100% de bonificación es de 3,69 euros. El importe de la nómina de la cocinera es de 1.288,97 euros (líquido a percibir 1.181,34 euros) y la de los monitores es de 643,37 euros (líquido a percibir de 589,32 euros) cuantía esta última sensiblemente superior a la que cobran los trabajadores de las empresas de catering, lo que demuestra que se puede gestionar el servicio sirviendo alimentos ecológicos sin un aumento de costes y con unas retribuciones dignas, además de crear un puesto de trabajo de cocinero/a.

Tanto esta forma de gestión del servicio a través de convenios, como la gestión directa por la administración educativa, tienen a partir de este año 2014 una ventaja comparativa que las hace más eficientes en términos económicos. Según el artículo 74 de la Ley 22/2013, de 23 de diciembre, la prestación del servicio por este tipo de entidades privadas y de Derecho Público se pueden beneficiar de la rebaja de la carga impositiva (IVA) del servicio de comedor.

### 3.3 CONTROL DE COMEDORES

Se ha constatado que son muchas las ocasiones en las que los problemas e insuficiencias se detectan sólo tras las quejas del alumnado y denuncias de las familias, que se ven forzadas a convertirse en “inspectores de comedor”. Esta situación da lugar a que los problemas detectados duren más tiempo del que sería lógico, puesto que existe un tiempo de cadencia amplio entre el momento en que las familias detectan el problema, el momento en que se denuncia (algo que no siempre sucede) y el momento en el que la administración competente interviene. Entendemos que no sirve que el ISE se afane en extremar los requerimientos que habrán de cumplir las empresas durante la ejecución del contrato, si luego no hay mecanismos eficaces de control sobre su cumplimiento. Una buena labor preventiva de inspección que evite muchas deficiencias se hace, por tanto, imprescindible.

Consideramos que, para mejorar el mecanismo de control sobre el funcionamiento del servicio, habría que introducir mejoras en dos aspectos fundamentales: la transparencia y la accesibilidad a las actas de incumplimiento.

Transparencia: las familias usuarias del comedor tienen derecho a conocer la frecuencia, el contenido y el resultado de las inspecciones realizadas en colegios y auditorías en las empresas. Es fundamental que se puedan conocer las propuestas de mejora y sanciones ante incumplimientos. Hay medios telemáticos para ello a través de internet que se podrían poner en marcha como elemento que ayudaría a mejorar la confianza en el servicio.

Accesibilidad a las actas de incumplimiento: cuando la Dirección del Centro eleve al órgano de contratación un acta de incidencias al observar deficiencias en la calidad del servicio, también se debería informar a las familias usuarias a través del Consejo Escolar. Sin embargo, se constata que son las propias familias quienes denuncian las deficiencias, pero cuando sus representantes en el Consejo Escolar y AMPAS solicitan información sobre dichas deficiencias, no se permite el acceso a las actas de incumplimiento. Esto genera desconfianza en el sistema de control que se podría paliar si se estableciese una segunda vía de control a través de las familias usuarias del servicio.

Así mismo, consideramos que es indispensable que las familias tengan acceso al comedor para poder comprobar in-situ la calidad del servicio. Recordemos que son nuestros hijos e hijas los usuarios del comedor y que quienes ostentamos la patria potestad tenemos la responsabilidad de velar por ellos. Pensamos que es lógico que los familiares que están a cargo de los menores puedan colaborar con los responsables del comedor, para verificar que el servicio se está prestando correctamente

### 3.4 INFRAESTRUCTURAS

Se ha detectado falta de plazas en algunos comedores, subsanables si se establecen dobles turnos como se hace en muchos centros.

En los pliegos de condiciones la administración incorpora los aspectos de mejora de los comedores para que sean las empresas contratadas quienes se hagan cargo del coste que supone tener infraestructuras adecuadas. Claramente, esas inversiones, que debería asumir la administración responsable del servicio, se están haciendo en detrimento de la calidad de la alimentación ya que, obviamente, la empresa debe tener un beneficio económico.

### 3.5 DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS Y QUEJAS

Enumeramos a continuación algunos de los problemas que se han detectado en los últimos tiempos con respecto a este servicio. Se incluyen tanto incumplimientos en los pliegos de condiciones como quejas habituales de las familias usuarias del servicio.

- Conflictos laborales en las empresas adjudicatarias, por pago de salarios o precariedad en las condiciones laborales. En 2013 una conocida empresa de catering dejó de pagar las nóminas, provocando una huelga que dejó sin servicio a varios colegios de toda la provincia. Es frecuente el impago o retraso de pago en las nóminas, que no entendemos dado que las familias usuarias pagamos por adelantado. La precarización de las condiciones laborales ha provocado la huelga de monitoras, subcontratadas por empresas externas, en los centros con cocina propia gestionada por la Administración. A día de hoy, más de año y medio después, los trabajadores siguen sin cobrar.
- Problemas en la distribución y conservación de los alimentos de las empresas de catering. Se han dado casos de reparto una vez por semana, de comida servida pasada la fecha de caducidad, y de comida que permanece en los centros durante los fines de semana. Aunque supuestamente debe haber un control, tampoco hay garantías a la vista de los pliegos técnicos de que el reparto dos veces por semana implique que se cocina dos veces también.
- Capacidad de los comedores para atender la demanda de plazas. No se establecen turnos en centros con demanda superior a las plazas ofertadas.
- Las familias usuarias no tienen acceso al comedor ni se recogen sus sugerencias sobre el menú.
- El servicio de comedor con cocina in-situ está desapareciendo a medida que se jubila el personal de cocina.
- A pesar de que la empresa tiene que presentar una "Programación anual de proyecto educativo para el comedor" a principio de curso, en la mayoría de centros este programa ni se conoce ni se está aplicando.
- Deficiencias de formación de las monitoras y monitores con respecto a su función educadora. Las monitoras no tienen la formación que deberían para poder ejercer de educadoras, lo que se nota especialmente con el alumnado de infantil y de necesidades especiales.
- Falta de información sobre las sanciones impuestas tras la detección de deficiencias en el servicio.
- Ocasionalmente, ha faltado comida para todo el alumnado usuario del servicio.
- Los menús publicitados no se corresponden con los menús servidos.
- Dificultades de comunicación con las empresas que sólo admiten mensajes por correo electrónico.



- En muchos centros, las ausencias en el comedor se deben informar con un mes de antelación para no tener que pagar el servicio, siendo absurdo el requerir de las familias que avisen con antelación de casos de enfermedad sobrevenida como requisito para que no se les cobre el menú. Sin embargo si un niño o una niña necesita quedarse a comer puede hacerlo sin previo aviso.
- No existe información sobre informes de transferencia de agentes químicos disruptores endocrinos de los envases (barquetas) a los alimentos que se consumen en los centros con servicio de catering de línea fría.

### 3.6 SERVICIOS EDUCATIVOS ADICIONALES (HÁBITOS DE HIGIENE, ACTIVIDADES LÚDICO-EDUCATIVAS)

Durante el servicio de comedor lo deseable sería que se fomentaran aspectos educativos y de crecimiento personal. En la práctica, las actividades dirigidas no pasan del visionado de películas, no siempre adecuadas para todos los grupos de edades, en los días de lluvia. Sería bueno que en el tiempo de espera, los niños y las niñas pudieran realizar actividades auditivas y visuales, como la lectura de cuentos, escuchar música, fomentar la expresión oral y corporal, etc., pero también otras actividades dirigidas de corte lúdico (juegos, manualidades, representaciones, etc.) que fomentasen la participación y el compañerismo.

A pesar de que el pliego de condiciones contiene varias referencias expresas a la higiene bucal, el cepillado diario de dientes no se promueve en todos los centros; sólo en algunos para el alumnado cuyas familias lo solicitan. Así mismo, en muchos centros el alumnado no se lava las manos antes de empezar a comer.

Algunas empresas han organizado actividades divulgativas relacionadas con el menú, como degustaciones, sesiones informativas o visitas a las cocinas de la empresa. Consideramos que estas iniciativas deberían sistematizarse cada año al inicio del curso y del servicio de comedor.

### 3.7 COMPARATIVA ENTRE COMUNIDADES AUTÓNOMAS

En 2004, la Junta de Andalucía a través de la entonces Consejería de Salud, lanza el “Plan de Promoción de la Actividad Física y la Alimentación Equilibrada”, un año antes de que, por ejemplo, el Ministerio de Igualdad, Salud y Políticas Sociales pusiera en marcha la estrategia NAOS para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad, siendo de esta forma casi pionera en la materia.

Si bien, en la actualidad, la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, y por ende el ISE, manifiestan estar comprometidos con la estrategia NAOS y con el mencionado Plan Andaluz, se echa en falta en la práctica actuaciones que reflejen claramente ese compromiso, sobre todo en cuanto a poner los medios para hacerlo efectivo. Muestra de ello son los actuales Pliegos de Prescripciones Técnicas que rigen los concursos para la adjudicación de la gestión del servicio de comedores escolares (y otros comedores, hospitales, residencias, etc.) en Andalucía, los cuales conceden un peso mayoritario al aspecto económico de la oferta, en detrimento de los criterios relacionados con salud y sostenibilidad, primando además de esta manera el aspecto mercantil del servicio frente a posibles iniciativas sociales sin ánimo de lucro como son los comedores gestionados por las AMPAs.

También queda patente esa falta en los escasos ejemplos a nivel andaluz de centros escolares y empresas ofertando productos ecológicos y de proximidad. En la actualidad, sólo existen 9 ejemplos de centros gestionados por las AMPAs, iniciados de forma espontánea por éstas. El más relevante, y pionero en este modelo es el CEIP Gómez Moreno de Granada, cuya gestión por el AMPA y cocina propia in situ con alimentos ecológicos funciona con éxito desde el 2001, habiendo recibido el reconocimiento en su día por hasta 3 organismos de la Junta de Andalucía. Igualmente exitosos son los 7 centros de Almería, y uno en Córdoba, algunos de los cuales también incorporan alimentos ecológicos y, en todo caso, de proximidad con

cocina in situ. Sin embargo, ahora peligran debido a que desde el ISE se les obliga a presentarse a concurso bajo los pliegos cuyas características desfavorables a estas iniciativas se han descrito en este documento.

Mientras, en otras Comunidades Autónomas, las Administraciones Públicas están poniendo en marcha actuaciones basadas en criterios que sí demuestran una apuesta clara por mejorar la calidad del servicio de comedores, desde los aspectos relacionados con la alimentación saludable y la producción sostenible, y dando cabida efectiva a distintos modelos de gestión, todo ello desde la más estricta legalidad. Los ejemplos más claros los podemos encontrar en Asturias, Aragón, Cataluña, La Rioja, y sobre todo Canarias<sup>20</sup>.

Los criterios comunes a los proyectos que se están desarrollando en dichas CC.AA. desde la colaboración de las distintas Consejerías (Educación, Agricultura, Salud), y que se proponen también adoptar en la Comunidad Autónoma Andaluza, incluyéndolos en los Pliegos de Prescripciones Técnicas con un peso específico en la valoración de las ofertas, son los siguientes:

- Apuesta por distintos modelos de gestión del servicio de comedor escolar, con preferencia por la gestión directa o a través de asociaciones como AMPAs de los servicios de comedor escolar en aquellos centros que lo deseen y sea posible. (En Canarias p. ej., el proyecto piloto iniciado en 2013 establece el servicio por gestión directa en 7 centros educativos en cada una de las islas)
- Participación activa del personal o equipo directivo del centro educativo y de la AMPA en el seguimiento de la calidad del servicio de comedor.
- Apuesta por los alimentos de producción ecológica, de temporada, y de proximidad, en consonancia con los planes de apoyo a la agricultura ecológica local y los circuitos cortos de distribución.
- Si el servicio es mediante empresa de catering, preferencia por las empresas de catering locales, utilizando alimentos ecológicos, y en la medida de lo posible de línea caliente, cocinados y servidos en el día (por ejemplo, en Aragón: empresa de catering local dando servicio a 31 colegios de Zaragoza para unos 5.000 escolares).

---

<sup>20</sup> **Principado de Asturias:**

Proyecto "Alimentación Saludable y de Producción Ecológica en los Comedores Escolares de Asturias"

<http://www.asturias.es/portal/site/astursalud/menuitem.2d7ff2df00b62567dbdfb51020688a0c/?vgnnextoid=5df45f75a235f210VgnVCM10000098030a0aRCRD>

**Comunidad Autónoma de Canarias:** Proyecto "Eco-comedores escolares de Canarias"

<http://www.ecocomedoresescolaresdecanarias.com/>

**Generalitat de Catalunya:** Proyecto "A Mesa"

<http://comedoresecologicos.org/>

[http://pae.gencat.cat/es/dar\\_programa\\_foment/index.html?page5b16101a-c4a4-11e3-8540-000c296817af=1](http://pae.gencat.cat/es/dar_programa_foment/index.html?page5b16101a-c4a4-11e3-8540-000c296817af=1)

**Comunidad Autónoma de Aragón:** Iniciativa Mensa Cívica proyecto "Comida Sostenible"

[http://www.heraldo.es/noticias/aragon/zaragoza\\_provincia/zaragoza/2013/11/14/mas\\_alimentos\\_ecologicos\\_menos\\_panga\\_los\\_comedores\\_escolares\\_256869\\_301.html](http://www.heraldo.es/noticias/aragon/zaragoza_provincia/zaragoza/2013/11/14/mas_alimentos_ecologicos_menos_panga_los_comedores_escolares_256869_301.html)

<https://ecosectores.com/login.aspx?ReturnUrl=%2fdetallearticulo%2ftabid%2f64%2farticleid%2f1305%2fla-alimentacion-ecologica-entra-en-los-comedores-escolares-de-aragon.aspx&articleid=1305>

**Comunidad Autónoma de La Rioja:** Programa "Alimentos ecológicos en los comedores escolares de La Rioja"

<http://centrosescolares.cpaer.org/objetivos/>

[http://www.larioja.com/agencias/20121202/economia/cepaer-pone-marcha-programa-sensibilizacion\\_201212021218.html](http://www.larioja.com/agencias/20121202/economia/cepaer-pone-marcha-programa-sensibilizacion_201212021218.html)

## 4 MODELO CON LOS CAMBIOS PROPUESTOS EN LOS PLIEGOS DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS Y CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS

Consideramos que el servicio de comedor escolar y las funciones que debe desempeñar son inherentes a la formación y educación de nuestros hijos y nuestras hijas. Además, la alimentación en esta etapa del crecimiento es fundamental y, por tanto, debe tener una consideración especial. Como usuarias del servicio, las familias reivindicamos nuestro derecho a elegir el modelo de comedor que queremos. Con el modelo actual no se hace corresponsables a las familias, ni siquiera a los centros, de este aspecto tan importante de la educación. Es por eso que las familias queremos un nuevo marco de funcionamiento del servicio de comedor que tenga como prioridades:

- Disponer de productos de la mejor calidad en la cocina, de temporada y de procedencia local, propios de la dieta mediterránea y libres de tóxicos, como base de la dieta.
- Fomentar el cocinado diario y evitar el embalaje, la refrigeración, el transporte y la regeneración (recalentado) de la comida en la medida de lo posible.
- Potenciar la presencia de cocinas en los centros educativos como garantía de una alimentación propia del entorno. En el caso en el que no sea posible se primará la cocina de proximidad.
- Posibilitar que se incorpore el servicio de comedor al proyecto educativo del centro.
- Además, proponemos a la Administración competente la modificación de varios aspectos del pliego de prescripciones técnicas y administrativas que rigen los concursos para la gestión del servicio de comedor, a fin de contribuir con nuestras propuestas a una mejora del servicio.

Desde aquí proponemos estas propuestas de modificación de los pliegos que rigen la contratación de la gestión del servicio de comedores escolares en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación.

### 4.1 JUSTIFICACIÓN

Partimos del convencimiento de que la Junta de Andalucía apoya la introducción de cláusulas sociales en la contratación pública, como una herramienta rentable económica y socialmente, al haber editado durante varios años una guía para la contratación pública sostenible, la última del 2011<sup>21</sup>, donde se ponen de relieve, entre otras buenas prácticas, las adoptadas por el ISE.

Teniendo en cuenta esa sensibilidad, se hacen propuestas para que sean asumidas tal cual se formulan o modificadas como se estime oportuno para una mejor consecución de los fines y beneficios que se pretenden, los cuales redundan positivamente no sólo en la sociedad en general sino también en las administraciones.

Sin violentar los principios de la libre competencia, se puede reconducir la contratación de empresas de catering a aquellas con un asentamiento local o provincial respecto de los colegios donde se presta el servicio. Si ello se consigue, los beneficios económicos de la explotación acabarán repercutiendo en mayor medida, desde el punto de vista tributario y de inversiones, en el ámbito local, autonómico o estatal, que los que pueda obtener una multinacional estadounidense, británica o francesa, por poner ejemplos concretos.

Lo mismo respecto al acceso al mercado laboral o desde el punto de vista medioambiental. El volumen que destina la Junta de Andalucía en su presupuesto a la contratación pública, servicios públicos y suministros

---

21

[http://www.juntadeandalucia.es/igualdadybienestarsocial/opencms/system/modules/com.opencms.presentacionCIBS/paginas/detalle.jsp?listar=true&tipoContenido=/Publicacion/&sector=/Sector/Drogodependencia/&contenido=/Drogodependencia/Publicacion/CLAUSULAS\\_SOC](http://www.juntadeandalucia.es/igualdadybienestarsocial/opencms/system/modules/com.opencms.presentacionCIBS/paginas/detalle.jsp?listar=true&tipoContenido=/Publicacion/&sector=/Sector/Drogodependencia/&contenido=/Drogodependencia/Publicacion/CLAUSULAS_SOC)

-especialmente importantes estos últimos en la preparación de comidas- es muy superior al que se destina a políticas activas de empleo, gasto social, prevención medioambiental o desarrollo agrícola.

La eficiencia económica de "las grandes empresas" no se traduce en un mayor aumento de empleos sino en lo contrario, además de la precarización progresiva de sus condiciones, lo que se atenúa en las pymes que son las que sustentan en buena medida el tejido económico andaluz y nacional.

Las empresas de catering, como empresas que son y sin que ello se juzgue, consideran la alimentación de nuestros menores un bien comercial y de negocio, lo que les hace organizarse en grandes plataformas, centralizando sus canales de suministro, fabricación y distribución.

Es un mercado que supone volúmenes de negocio muy importantes y lleva implícito acudir a productos, proveedores y sistemas de elaboración industrializados y en ocasiones nada localizados en el territorio al que presta el servicio. La compra de materia prima y la elaboración de los alimentos no se lleva a cabo en la zona, por lo que no se genera riqueza en la economía local, con el perjuicio añadido del coste medioambiental que suponen las emisiones contaminantes derivadas del transporte.

La prestación del servicio de comedor escolar mejorará si se coordinan las políticas de salud en materia de alimentación que desarrolla la Consejería correspondiente con los intentos de potenciación de la agricultura ecológica de la Consejería de Agricultura y Pesca, las políticas educativas y de conciliación de la vida laboral y familiar de las Consejerías de Educación y Bienestar social, las políticas de empleo, medioambiente, desarrollo local, sostenibilidad, economía etc.

A la vista de tales fines generales, junto a otros específicos en la ejecución del servicio, se ha trabajado sobre los pliegos de cláusulas administrativas particulares y prescripciones técnicas aprobados en el expediente de contratación Expte 00047/ISE/2013/SC, al ser los más recientes.

## 4.2 PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES (PACP)

A continuación se irán haciendo las propuestas siguiendo el orden articulado en el pliego.

### 1.- OBJETO DEL CONTRATO

En atención a la Directiva 2004/18/CE y al artículo 150 del R.D. Ley 3/2011 por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector público (TRLCSPP), la inclusión de aspectos sociales en la definición del objeto contractual, validaría la posterior inclusión de criterios de valoración o condiciones de ejecución de carácter social, por lo que consideramos que podría redefinirse el objeto del contrato recogido en la cláusula 2 y en el anexo I.

Redacción actual:

**"OBJETO:** La gestión del servicio público de comedor escolar en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación indicados en el Anexos I-A (para el supuesto de lotes con centros con gestión de servicio público de catering) y/o Anexos I-B (para el supuesto de lotes con centros con gestión de servicio público de cocina in situ)."

Y la propuesta de modificación:

**"OBJETO:** La gestión del servicio público de comedor escolar, bajo criterios de sostenibilidad medioambiental y potenciación del empleo y sector primario de cercanía, en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación indicados en el Anexos I-A (para el supuesto de lotes con centros con gestión de servicio público de catering) y/o Anexos I-B (para el supuesto de lotes con centros con gestión de servicio público de cocina in situ)."

## 2.- NÚMERO MÁXIMO DE LOTES A ADJUDICAR

Se propone que el máximo sea UN LOTE, frente a los seis de la licitación de 2012 o los doce de la licitación de 2010, a menos que los mismos queden desiertos.

Esto, por una parte, posibilita el reparto de riqueza y por otra, en situaciones problemáticas sería mucho más sencillo buscar soluciones de forma rápida. Ponemos como ejemplo la huelga producida en el curso 2012/13 en varias provincias. Al tener la empresa gran cantidad de lotes se hace muy difícil buscar una alternativa que permita restaurar el servicio de forma satisfactoria en un breve plazo de tiempo.

En este aspecto se deberá valorar la composición de las Uniones Temporales de Empresarios, para que no puedan optar por esta vía a más lotes si ya se les ha adjudicado individualmente a cada empresa de la unión. Por otro lado, será causa de resolución del contrato si se disuelve la UTE a lo largo de la ejecución del mismo<sup>22</sup>, pues se obtienen ventajas en la valoración para la adjudicación pese a incumplirse el artículo 59 del TRLCSP, ya que en virtud de la cláusula 9.2.1.1. j) se acumulan las características acreditadas de solvencia de cada empresa.

Esta limitación alcanzará igualmente a las empresas de un mismo grupo, circunstancia esta que se podrá constatar de la documentación general incluida en la Carpeta 1, regulada en la cláusula 9.2.1.1. h) "Relación de empresas pertenecientes a un mismo grupo", ya que se evitarían prestaciones monopolísticas a través de grupos empresariales.

## 3- REDUCCIÓN DEL NÚMERO DE COLEGIOS POR LOTE

Por las razones explicitadas, se propone igualmente que se reduzca el número de colegios incluidos en cada lote, no citando un número concreto en atención a las circunstancias geográficas y de número de alumnos de los centros, que ya han sido ponderadas por el ISE y de las cuales tiene un mejor conocimiento.

## 4.- CLASIFICACIÓN DE LAS OFERTAS

En la cláusula 10.4 se establece la prelación de la oferta económicamente más ventajosa. Entendemos, que deben priorizarse otros criterios como la cocina de proximidad y la introducción de productos ecológicos, para que la adjudicación sea la más ventajosa en su conjunto, atendiendo no sólo a circunstancias económicas.

La citada cláusula establece la preferencia de determinadas empresas ante la igualdad de dos proposiciones, siendo esta última una circunstancia que muy rara vez se produce.

Si realmente se quiere potenciar a las empresas de trabajadores con discapacidad, sociedades cooperativas andaluzas de trabajo asociado, aquellas con la marca de excelencia o que desarrollen igualdad de oportunidades, cuando no exista ánimo de lucro la única forma de darles una entrada efectiva es con la firma de convenios y no la contratación a través del TRLCSP, pues son muy estrechos los márgenes para la preferencia en las adjudicaciones establecidos por la Disposición Adicional cuarta de dicha norma.

## 5.- PROGRAMA DE TRABAJO

Se incluye como documento 4 del programa de trabajo (cláusula 10.5.k), el grupo de actividades educativas y de tiempo libre relacionadas con hábitos saludables, que se desarrollarán antes y después de las comidas. Ni en dicho documento, ni en la relación de funciones del personal de atención a los alumnos incluido en la cláusula 5.3.3 del PPT, se especifica expresamente el cuidado de la higiene bucal tras la comida, indicando exclusivamente el lavado de manos.

---

<sup>22</sup> Algo que no sucedió con la UTE Brassica-Diesa, en la que la primera estuvo operando individualmente tras la disolución de la Unión Temporal.

Se propone que el cepillado de dientes sea de cumplimiento obligatorio en todos los centros y que así quede reflejado en el pliego para el cumplimiento por parte del personal y verificación tanto de la persona empleada como responsable del comedor designada por la empresa como la dirección del centro, aun cuando sea en colaboración con padres y madres que podrán aportar los utensilios precisos tales como cepillo, vaso y pasta dentífrica. En la cláusula 7 del PPT hay una referencia al lavado de dientes pero no se da un cumplimiento efectivo de dicho mandato en todos los centros.

En cuanto a las actividades divulgativas que se incluyen en el documento 7 del programa de trabajo, deberá darse una aplicación efectiva a la invitación a padres y madres a degustar los menús o a visitar las cocinas de la empresa, acreditándose anualmente que se ha producido este hecho, circunstancia cuyo cumplimiento sólo se puede verificar con las efectivas inspecciones por parte del ISE y como labor efectiva del responsable del contrato al que hace referencia la cláusula 12.

## 6.- SEGUIMIENTO DEL SERVICIO PÚBLICO

Este es un elemento fundamental para el buen funcionamiento de los comedores siendo un aspecto que puede tener margen de mejora. No sirve que el ISE se afane en extremar los requerimientos que habrán de cumplir las empresas durante la ejecución del contrato, si luego no hay un control óptimo de su cumplimiento.

Por dicha razón solicitamos que se extreme el esfuerzo en este aspecto, ya que en ocasiones hay problemas que se detectan sólo tras las quejas del alumnado o denuncias de los padres y madres, pudiendo evitarse con una labor preventiva resultado de la inspección.

Si bien los niveles de exigencia entre las personas no son iguales, ni los que se pueden dar en cada centro, una buena forma para dar difusión sobre la labor de control de ISE y un ejercicio de transparencia, es dar a conocer la frecuencia y resultado de las inspecciones en los colegios y auditorías de las empresas. Hay medios telemáticos para ello a través de la WEB, por lo que solicitamos su puesta en marcha como un elemento que contribuirá a mejorar la confianza en el servicio a través de la información puntual sobre la ejecución del contrato en cada centro, o las penalizaciones o sanciones que se eventualmente se hayan impuesto.

En su apartado nº 8, el PPT regula todo lo concerniente a la inspección y control del servicio de comedor. En el subapartado 8.1 incide en que “El Ente Público establecerá aquellos sistemas de control de calidad que considere adecuados, tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas...”

Se establece que, además el Ente Público contará con un representante ante el concesionario. Este representante “podrá realizar inspecciones sobre la forma de condimentación, distribución e higiene de las comidas que se sirvan...”. Además, se le confiere la autoridad suficiente para “someter a control la calidad y cantidad de los productos empleados en los menús”.

En relación a este punto, pedimos que se levante acta pública de todas aquellas inspecciones ejecutadas por parte de las personas o estamentos autorizados a realizarlas. En dichas actas debe quedar reflejado claramente:

- Persona que realiza la inspección.
- Fecha.
- Contenido de la inspección (aspectos a evaluar).
- Resultado de la inspección.

Como complemento imprescindible a estas medidas de supervisión sería necesario establecer un canal de acceso para que las familias puedan controlar directamente el funcionamiento del servicio de comedor.

## 7.- PENALIDADES

El programa de atención educativa, en caso de existir, no se desarrolla adecuadamente en los centros educativos consultados. Teniendo el carácter de leve el incumplimiento del programa de atención educativa en los términos inmediatamente anterior y posterior a la comida (cláusula 20.1.1.g), no se da la importancia que debe tener el mismo, más cuando entre las causas de resolución del contrato, se incluye dicho incumplimiento en el apartado 24.e). Supone un contrasentido que motive la resolución del contrato pero la eventual penalización sea leve.

Si no se quiere limitar el comedor escolar a un servicio de comidas sin mayores pretensiones que resuelva problemas de conciliación, se ha velar por el efectivo cumplimiento de ese programa. Si se estima proporcionada la tipificación como incumplimiento leve y no se incluye en el apartado de grave, al menos que exista una inspección trimestral específica para verificar su buena marcha en cada centro.

Consideramos igualmente que la no tramitación por parte de la empresa de las quejas de los padres y madres o de quienes ejerzan la tutoría del alumnado usuario, debe tener el carácter de incumplimiento grave (20.1.1.h).

Solicitamos a la vez que se trabaje en un protocolo específico para canalizar las quejas o sugerencias desde los centros ya que ni los pliegos ni la normativa establecen dicho procedimiento. Las reclamaciones pueden ser fundadas y su resolución redundar en la mejora del servicio y en la mayor satisfacción de los usuarios.

## 8.- ANEXO IX-A

En lo relativo a los criterios de adjudicación, baremos de valoración y procedimiento de valoración para los lotes con centros con gestión de servicio público de catering y en la línea con lo argumentado anteriormente y con lo que se expondrá seguidamente en las propuestas de modificación del pliego de cláusulas técnicas, se propone la modificación de los porcentajes de baremación en el siguiente sentido:

### 1. PROPOSICIÓN ECONÓMICA DE 0 A 40 PUNTOS (ANTES DE 0 A 50)

Se reduce el peso de la proposición económica frente a otros aspectos sociales.

### 2. CRITERIO DE CERCANÍA. DE 0 A 15 PUNTOS. (ANTES DE 0 A 20)

En concordancia con la modificación del PPT, se propone la adopción del siguiente cambio en este apartado: "Se valorará la proximidad de las cocinas provinciales con respecto a los centros que compongan cada lote."

Con la exigencia de cocinas provinciales no tiene por qué tener tanto peso relativo la baremación de la cercanía porque ya se está asegurando por esa otra vía.

En cualquier caso y reforzando más la valoración de la cercanía, se propone también la modificación de la forma de baremar las cocinas centrales.

La redacción actual es la siguiente:

#### **Criterio de cercanía. De 0 a 20 puntos.**

Se valorará la proximidad de las cocinas centrales con respecto a los centros que compongan cada lote. Para determinar el rango de puntuación que corresponda, se tomará como referencia la distancia calculada entre las coordenadas geográficas del centro educativo que dentro de ese lote se encuentre más alejado y las coordenadas geográficas de la cocina central ofertada para atender ese lote por el licitador.

La evaluación se hará conforme a la siguiente baremación:

Distancia	Puntos
De 0 a 50 Km	20
De 51 a 100 Km	12
De 101 a 150 Km	4
Más de 150 Km	0

Se propone la siguiente modificación:

**Criterio de cercanía. De 0 a 15 puntos.**

Se valorará la proximidad de las cocinas centrales con respecto a los centros que compongan cada lote. Para determinar el rango de puntuación que corresponda, se tomará como referencia la distancia calculada entre las coordenada geográficas del centro educativo que dentro de ese lote se encuentre más alejado y las coordenada geográficas de la cocina provincial ofertada para atender ese lote por el licitador.

La evaluación se hará conforme a la siguiente baremación:

Distancia	Puntos
De 0 a 25 Km	15
De 26 a 50 Km	8
De 51 a 100 Km	4
Más de 100 Km	0

**3. CUIDADORES. DE 0 A 10 PUNTOS.**

**Este apartado indica lo siguiente:**

"Se valorará el incremento total en cada lote del número mínimo contemplado en el pliego de prescripciones técnicas de cuidadores destinados a la prestación del servicio público al que concurre. Corresponderá cero puntos a la proposición cuya oferta no suponga aumento sobre la ratio de atención al alumnado y 15 puntos a la que ofrezca el mayor número de monitores extras por cada lote de entre las ofertas presentadas admitidas, puntuándose al resto de las ofertas de forma proporcional."

Al no llevar aparejada la exigencia de un horario mínimo de jornada, puede darse la circunstancia de que se contrate a más personal por menos tiempo para poder puntuar. Para que se valore la mejora en este aspecto, deberá contratarse a los cuidadores extra por el tiempo de prestación del servicio de 14:00 a 16:00 que se define en el apartado 3.9 de PPT.

**Por dicha razón se propone la siguiente modificación:**

"Se valorará el incremento total en cada lote del número mínimo contemplado en el pliego de prescripciones técnicas de cuidadores destinados a la prestación del servicio público al que concurre. Corresponderá cero puntos a la proposición cuya oferta no suponga aumento sobre la ratio de atención al alumnado y 15 puntos a la que ofrezca el mayor número de monitores extras por cada lote de entre las ofertas presentadas admitidas, puntuándose al resto de las ofertas de forma proporcional.

Para que se valore la mejora en este aspecto, deberá contratarse a los cuidadores extra que se oferten por el tiempo de prestación del servicio de 14:00 a 16:00 "

**4. INGREDIENTES ECOLÓGICOS. DE 0 A 20 PUNTOS. (ANTES DE 0 A 10)**

En Andalucía hay posibilidades reales de incluir un mayor porcentaje de estos ingredientes en los menús sin que suponga un sensible aumento de costes al estar extendida la producción en mucha mayor medida que en



otras comunidades. Su introducción ya se valora como algo positivo en los pliegos, con lo que se trata de dar un mayor impulso a su consumo en coordinación con las políticas que desarrollan en este sentido las Consejerías de Agricultura, Salud y Medio Ambiente.

## 5. INCLUSIÓN DE UN NUEVO APARTADO

### **5. Compra de ingredientes de productores cercanos a las cocinas provinciales. De 0 a 10 puntos**

La concreción de este nuevo aspecto de baremación deberá desarrollarse en el PPT.

Si bien se conceptúa habitualmente el término "cercanía" en la compra de productos agro-ganaderos a la distancia de 100 km, dada la superficie de las provincias andaluzas puede establecerse dicha distancia en 150 km, entrando dentro de la misma los productores de comunidades autónomas limítrofes.<sup>23</sup>

## 6. ELIMINACIÓN DEL APARTADO 5

La valoración con 5 puntos por la inclusión en los menús de Fruta de 4ª gama. La inclusión de este aspecto a valorar incide en los puntos negativos que se han planteado, en cuanto favorece la generación de nuevos embalajes además de introducir procesos industriales en el tratamiento de los alimentos, lo que favorece el alejamiento del modelo de productos de cercanía que se pretende.

Los siguientes apartados no sufrirían modificación salvo su remuneración:

**Horas de formación.** De 0 a 5 puntos.

**Dietas y menús.** De 0 a 5 puntos.

## 7.- JUSTIFICACIÓN DE LA COMPRA DE INGREDIENTES CERCANOS A LAS COCINAS PROVINCIALES

Es posible justificar documentalmente esta compra a través de la firma de convenios entre las empresas de catering y los productores por un lado y entre los productores y las empresas certificadoras por otro.

Ya que es posible documentar la trazabilidad de los alimentos, además de las facturas de los productos ecológicos se puede especificar entre la documentación a entregar en el ISE que se cumple la distancia comprometida.

La adquisición de los productos ecológicos habrá de efectuarse respecto a productores certificados ante la administración<sup>24</sup>.

---

<sup>23</sup> Las provincias son divisiones políticas y las producciones son geográficas o climáticas, aún siendo lo idóneo 100 km máximo, la realidad andaluza hace que ciertas zonas necesiten más distancia, debiendo preverse además de la cobertura de alimentos de temporada de invierno y verano, por lo que de este modo siempre se verá asegurado el suministro. Andalucía tiene muchos km de zona costera de clima templado que propicia producciones de otoño-invierno en cercanía, al igual que tiene muchas hectáreas de Vega para primavera-verano, por dichas razones, si se limita a 100 sería insuficiente en muchas zonas, quedando no obstante asegurado suministro de cercanía con 150 km.

<sup>24</sup> La trazabilidad es obligatoria para productores como para comercializadoras. Todo certificado ecológico contiene los productos certificados, lugar, polígono y parcela donde se produce. La entidad adjudicataria está obligada como cualquier otra a respetar y demostrar esa trazabilidad, dado que las cocinas deben certificarse como "ecológicas" al igual que los productos, por lo que la certificadora autorizada por la Administración, tiene acceso y está obligada a verificar dicha trazabilidad. La firma del contrato y el articulado de sus cláusulas, además de al catering habrá de vincular y obligar también a la Certificadora a verificar en sus inspecciones si se cumplen esas cláusulas (es el caso de la de cercanía). Para su cumplimiento, requerimos un protocolo que exija a las Certificadoras a inspeccionar y verificar el cumplimiento de este criterio y hacerlo público. Todos estos controles no tienen sentido si no se hacen públicos de forma obligatoria, pues todo esto pasa por empresas donde priman intereses económicos, en la que un eventual incumplimiento de las cláusulas no interesara a ninguna de las partes a hacerlo público.

## 4.3 PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT)

### 1.- COCINA CENTRAL

Regulado en la cláusula 3.4. La redacción actual es la siguiente:

"El concesionario dispondrá como mínimo de un centro de producción en la Comunidad Autónoma de Andalucía debiéndose acreditar su existencia y capacidad máxima de producción en la forma prescrita en el pliego de cláusulas administrativas particulares, (justificar su producción para comedores escolares)."

Definiéndose en el objeto del contrato que el mismo se formula bajo criterios de sostenibilidad medioambiental y potenciación del empleo y sector primario de cercanía, lo lógico es que las cocinas se acerquen al lugar donde se sirven los alimentos, advirtiéndolo además dicho objeto. Con la redacción actual no se impide que además de un centro de producción en la comunidad autónoma haya otros fuera de la misma, en territorio nacional o fuera de él y que sean estos los que preparen efectivamente un porcentaje cualquiera de la comida.

En todas las provincias y en muchos municipios hay empresas de catering locales que podrían dar el servicio pero que se han ido retirando paulatinamente de las licitaciones ante la potenciación en los pliegos de la contratación de empresas supralocales. En este sentido, deberá adecuarse la solvencia técnica -en cuanto a trabajos anteriores de igual volumen-, así como la solvencia económica exigida para que pueda darse cabida a empresas de ámbito local.

**Se propone la siguiente modificación:**

**"El concesionario dispondrá como mínimo de un centro de producción en cada provincia en la que estén situados los centros incluidos en los lotes para los que opta, debiéndose acreditar su existencia y capacidad máxima de producción en la forma prescrita en el pliego de cláusulas administrativas particulares, (justificar su producción para comedores escolares). Dicho centro deberá cubrir la demanda de los colegios más próximos a él geográficamente."**

### 2.- DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

En el sistema de línea fría, cláusula 3.7, se indica en cuanto a lo distribución que:

"La distribución de menús deberá realizarse al menos dos veces por semana y en ningún caso podrán quedar alimentos almacenados en el centro durante el fin de semana"

**Se propone la siguiente modificación:**

**"La distribución de menús deberá realizarse diariamente o, al menos, cuatro veces por semana y en ningún caso podrán quedar alimentos almacenados en el centro durante el fin de semana. Tampoco podrán quedar alimentos almacenados en los camiones que realizan el transporte de un día para otro. Debiendo haber una inspección efectiva para constatar su cumplimiento."**

### 3.- FORMACIÓN DEL PERSONAL Y ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

En el punto 5.5. del PPT 2013 relativo a la formación de personal que presta servicio en los comedores, se recoge que este aspecto "se valorará".

**Se propone la siguiente modificación:**

**"Será de obligado cumplimiento que las empresas licitadoras presenten y pongan en práctica un programa didáctico y formativo que permita realizar actividades no solo relacionadas con la nutrición y el aseo, sino también actividades auditivas, visuales y otras de corte lúdico".**

El citado punto 5.5. recoge que “todo el personal a cargo del concesionario recibirá formación en materia de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales, primeros auxilios y en materia dietético-nutricional”, olvidándose de la formación de los monitores. Pedimos que se incluya en el pliego la obligada formación del personal encargado de la atención al alumnado, debiendo tener conocimientos sobre educación y promoción de hábitos saludables, para así poder realizar distintas actividades que puedan recogerse en el programa didáctico y formativo que presente la empresa.

#### 4.- CONSIDERACIONES EN CUANTO A MENÚS Y DIETAS

CLÁUSULA 6.1 Elaboración de dietas y/o menús. Dicha cláusula determina que el menú será el mismo para todos los comensales que hagan uso del servicio, sin que proceda admitir variación alguna y añade que no obstante se ofrecerán menús alternativos para aquellos comensales por prescripción médica. No tiene en cuenta las circunstancias religiosas de aquellas confesiones que han firmado acuerdos con el estado español, como la Comunidad Islámica de España. En ese sentido, el artículo 14.4 del Acuerdo de Cooperación del Estado español con la Comisión Islámica de España aprobado por la Ley 26/1992 de 10 de noviembre establece que:

"4. La alimentación de los internados en centros o establecimientos públicos y dependencias militares, y la de los alumnos musulmanes de los centros docentes públicos y privados concertados que lo soliciten, se procurará adecuar a los preceptos religiosos islámicos, así como el horario de comidas durante el mes de ayuno (Ramadán)."

Se han formulado quejas por usuarios musulmanes cuyos hijos e hijas no pueden comer el menú los días que se sirve cerdo, circunstancia especialmente delicada cuando son familias con bajos recursos en las que la alimentación de los menores depende en buena medida del servicio de comedor escolar, por lo que es preciso incluir entre los menús especiales aquéllos que tengan en cuenta los preceptos religiosos de aquellas confesiones que tengan firmados acuerdos con el estado español en tal sentido.

La redacción actual es la siguiente:

"El menú será el mismo para todos los comensales que hagan uso del servicio, sin que proceda admitir variación alguna, no obstante se ofrecerán menús alternativos para aquellos comensales por prescripción médica. La empresa debe atender como mínimo las dietas especiales que a continuación se enumeran.

Astringente  
Celiaquía  
Intolerancia a la lactosa  
Alergia al pescado y/o marisco  
Alergia a las leguminosas  
Alergia al huevo"

En este sentido, **se propone la siguiente modificación:**

**"El menú será el mismo para todos los comensales que hagan uso del servicio, sin que proceda admitir variación alguna, no obstante se ofrecerán menús alternativos para aquellos comensales por prescripción médica o por creencias religiosas respecto, de aquellas confesiones que han firmado acuerdos con el estado español. La empresa debe atender como mínimo las dietas especiales que a continuación se enumeran.**

**- Astringente  
- Celiaquía  
- Intolerancia a la lactosa  
- Alergia al pescado y/o marisco  
- Alergia a las leguminosas  
- Alergia al huevo**

**- Dietas que cumplan los preceptos religiosos de una confesión determinada. Estos menús deberán ser lo más aproximado posible a los del resto de comensales, tanto en tipo de alimento como en cantidad, con la obvia excepción de los ingredientes o componentes a excluir.**

Igualmente en cuanto al envasado de los menús, se indica en esta cláusula que:

"Los envases que vayan a contener comidas preparadas se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con alimentos."

De acuerdo a lo expresado en el diagnóstico previo de la situación en lo relativo al principio de precaución en cuanto a los envases de plástico de los menús que contienen disruptores endocrinos, y ya que en los pliegos de cláusulas técnicas se pueden concretar las especificaciones que se exigen a los licitadores en aspectos no recogidos en la normativa, **se propone la siguiente modificación:**

**"Los envases que vayan a contener comidas preparadas se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con alimentos. No obstante, los envases de plástico o metal deberán estar exentos de ftalatos, bisphenol A (BPA), PVC, poliestireno y policarbonato, debiendo poseer en tal sentido certificados de las empresas que los fabriquen a disposición de los inspectores de ISE"**

CLÁUSULA 6.2. Apartado 16. La modificación del menú una vez aprobado además de informar al centro educativo y al ISE deberá ser notificado a los padres y madres para que se puedan adecuar las cenas en función de lo que realmente se haya comido.

## 5.- COBRO A LOS USUARIOS DEL SERVICIO

Existe una queja generalizada de padres y madres usuarias ante la ausencia de un criterio uniforme entre las empresas a la hora de facturar el coste del servicio de los días anulados. Algunas exigen la anulación con un mes de antelación, otras con una semana mínimo, cuando es imposible prever con dicha antelación las faltas ante circunstancias sobrevenidas como puede ser una enfermedad.

Se está cobrando el servicio aunque los usuarios no hayan hecho uso del mismo y a pesar de que en el apartado 10.1 se determina que la tarifa por comensal día, se corresponde con la contraprestación económica por menú consumido, lo que implica que si no se consume el menú no habría derecho al cobro del servicio.

Igualmente, en el apartado 10.3 referido al cobro, se determina que tanto los usuarios habituales sin ayuda parcial, como los que sí la disfrutan, tienen derecho al descuento correspondiente por el número de días que hayan realizado la anulación.

Dado que en virtud del apartado 8.3 está implantado un sistema de control telemático de presencia, puede ser utilizado para descontar automáticamente de la factura del mes siguiente los días en los que no se haya hecho uso del servicio, o bien se cobrará a mes vencido una vez contabilizados los días en que se haya consumido el menú.

En este sentido, **se propone la siguiente modificación:**

**"No será preciso avisar con antelación en caso de enfermedad y para ausencias programadas como viajes se establecerá como preaviso máximo el viernes de la semana anterior a aquella en que se producirá la falta."**

Por lo expuesto, desde la comisión de comedores escolares de la FAMPAlhambra, solicitamos que esta federación presente ante las autoridades competentes las consideraciones y fundamentos expuestos en este documento a fin de que:

1.- Se asuma la modificación de los pliegos de cláusulas administrativas y prescripciones técnicas en la próxima licitación de lotes para la gestión de comedores escolares, en los términos propuestos.

2.- Se autorice la gestión mediante la formalización de convenios con otras administraciones o instituciones privadas cuando ello se solicite.

3.- Se mantenga la cocina en aquellos centros donde todavía funciona, sea por gestión directa por la Administración o por otra modalidad, y autorice dicha gestión en aquellos centros que tengan una cocina en desuso y que así lo soliciten.

En Granada a 30 de junio de 2014

## ANEXO 1. ENCUESTA SOBRE EL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR EN CENTROS DE LA PROVINCIA DE GRANADA

El pasado mes de septiembre, la Junta Directiva de la Federación de Asociaciones de madres y padres de Granada se hizo eco de las peticiones para la mejora del servicio comedores escolares que, durante el curso pasado, plantearon a la Administración diversas familias con hijas e hijos escolarizados en centros de Granada y su provincia.

FAMPA remitió una encuesta a todas las asociaciones con el objetivo de conocer el grado de satisfacción de las familias y formular a la Administración "cuantas peticiones fueran necesarias para mejorar el servicio", recogándose hasta la fecha 314 encuestas de 38 colegios.

El grupo de Usuarios Granadinos de comedores escolares<sup>25</sup>, en coordinación con la Plataforma por una alimentación responsable en la escuela, ha llevado a cabo el resumen de los datos recabados en las encuestas que se presenta a continuación. , sobresaliendo claramente el mayor grado de satisfacción de aquéllos centros con cocina propia, ya sea gestionada directamente por la Administración o por la Asociación de madres y padres, como es el caso del CEIP Gómez Moreno de El Albayzín.

	# Colegios	# Encuestas	
<b>Sin cocina propia, con catering</b>	25	205	
<b>Cocina propia gestionada Admón</b>	9	97	51 - CEIP Gómez Moreno (Gestionado por AMPA) 23 - CEIP Ramón y Cajal (Puebla de Don Fadrique) 15 - CEIP Múres (Cúllar) 8 - Otros
<b>Otros</b>	4	4	
<b>TOTAL</b>	38	314	

### RESUMEN DE RESULTADOS

En el resumen de datos realizado, se han comparado las respuestas para centros con cocina propia y gestionados por la administración frente a los gestionados por empresas de catering mostrando resultados totales y parciales. Sintetizando, podemos ver que:

1.- El 71% de los encuestados preferiría que fuese una empresa o cooperativa cercana al colegio la que prestase el servicio de comedor.

No obstante son muy distintas las respuestas entre colegios. El 84% de las contestaciones de los usuarios de catering sin cocina propia preferirían esa opción, frente al 42% de los centros con cocina.

2.- El 62% opina que el servicio sería más barato y de mejor calidad si lo prestase una cooperativa sin ánimo de lucro en lugar de una empresa de catering.

3.- Al 88% les gustaría que los padres/madres tuviesen la posibilidad de comprobar el funcionamiento del comedor a través del Consejo Escolar, desconociendo la mayoría (el 84%) si la administración hizo alguna inspección en el último curso.

4.- A una amplia mayoría le parece mal que los menús se distribuyan a los centros una o dos veces por semana (88%), opinan que la comida ganaría en calidad si se elaborase diariamente en el centro o próximo al mismo (93%) y desearían que se incluyera en los menús más alimentos ecológicos (80%)

<sup>25</sup> <http://sites.google.com/site/ugsercoes>

5.- En cuanto a si estarían dispuestas a pagar más por un menú de mayor calidad, sí lo estaría la mayoría de las personas, el 64%, aunque no creen que haga falta.

## VALORACIÓN CUANTITATIVA DEL SERVICIO

La encuesta incluye preguntas cuya respuesta es una puntuación de 1 a 10 valorando diferentes aspectos del servicio. En la siguiente tabla se muestran las puntuaciones medias<sup>26</sup>:

Aspecto que se valora	Sin cocina G. Catering	Con Cocina G. Admón.
<b>La cantidad de comida es adecuada</b>	5,7	8,6
<b>La calidad de la comida es adecuada</b>	4,5	8,8
<b>La variedad de los alimentos es adecuada</b>	5,4	8,9
<b>Hay suficientes monitores/as</b>	5,5	8,4
<b>Es apropiado lo que hacen los niños tras comer</b>	5,9	8,6
<b>La comida parece casera</b>	3,7	8,5
<b>Mi hijo/a come más en el comedor que en casa</b>	3,8	6,8
<b>Mi hijo/a come mejor en el comedor que en casa</b>	3,8	6,8
<b>Satisfacción general</b>	4,9	9

Se puede apreciar claramente que la satisfacción de los centros con cocina propia es muy superior a la de los centros gestionados mediante empresas de Catering.

## OBSERVACIONES DE LOS USUARIOS

Finalmente se ha dado la opción a los usuarios del servicio de expresar opiniones adicionales. Se pueden ver al final de este documento.

La opinión en los centros con cocina propia es bastante favorable mientras que en los centros que tienen catering un porcentaje muy alto de respuestas inciden en la mala calidad que se está prestando. En ambos casos se aprecia la labor de los cocineros (donde haya) y de los monitores/as. En algunos casos hay quejas sobre el excesivo ruido del comedor.

A la vista de esta encuesta parece claro que el servicio de comedor prestado por empresas de catering admite mucho margen de mejora y la preferencia de padres y madres es la cocina en el propio centro o en su entorno.

---

<sup>26</sup> Además de la media podemos observar en las tablas adjuntas la dispersión de los datos. En el caso de los centros con cocina propia la dispersión de las respuestas es muy baja mientras que en los centros con catering la dispersión suele ser mayor.