



## 4. IMPULSO Y CONTROL DE LA ACCIÓN DE GOBIERNO

### 463. Preguntas para respuesta escrita

**PE/005807-02** *Contestación de la Junta de Castilla y León a la pregunta para respuesta escrita formulada por el Procurador D. José María González Suárez, relativa a propósito de gobierno transparente en los procesos de adjudicación de los servicios de comedores escolares, publicada en el Boletín Oficial de estas Cortes, n.º 462, de 13 de octubre de 2014.*

#### PRESIDENCIA

De conformidad con el artículo 64 del Reglamento de las Cortes de Castilla y León, se ordena la publicación de la Contestación de la Junta de Castilla y León a la pregunta para respuesta escrita formulada por el Procurador D. José María González Suárez, PE/005807, relativa a propósito de gobierno transparente en los procesos de adjudicación de los servicios de comedores escolares, publicada en el Boletín Oficial de estas Cortes, n.º 462, de 13 de octubre de 2014.

En la sede de las Cortes de Castilla y León, a 6 de noviembre de 2014.

LA PRESIDENTA DE LAS CORTES DE CASTILLA Y LEÓN,  
Fdo.: María Josefa García Cirac

---

Respuesta de la Consejería de Educación a la Iniciativa Parlamentaria P.E./0805807, formulada por el Procurador don José María González Suárez, del Grupo Parlamentario Mixto, sobre procedimiento de adjudicación de comedores escolares.

En respuesta a la Iniciativa Parlamentaria P.E./0805807, se manifiesta lo que sigue:

En primer lugar, la Administración educativa ha garantizado el principio de igualdad de trato y transparencia como pilares básicos en los procedimientos de adjudicación de los contratos de gestión de servicio público de los comedores escolares, persiguiendo la objetividad y la calidad en todos sus actos. Los pliegos que rigen las contrataciones de comedores escolares se ciñen a lo estipulado en el artículo 1 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, ajustándose a los principios de libertad de acceso a las licitaciones, publicidad y transparencia, salvaguardando la libre competencia. Observando escrupulosamente las normas de contratación pública, en cada una de las provincias se ha constituido una Mesa de Contratación, que es el órgano colegiado independiente al que corresponde valorar las ofertas. Concretamente, uno de los mecanismos que contribuyen a garantizar la calificación técnica y la independencia de la Mesa de contratación es que figuren, entre los vocales, un funcionario de entre los que tengan atribuido, legalmente o reglamentariamente, el asesoramiento jurídico del órgano de contratación y un interventor. Se trata, en ambos casos, de miembros que tienen atribuidas funciones específicas –en un caso de fiscalización y en el otro de



asesoramiento— que, en esencia, tienen un carácter autónomo y sin relación jerárquica con el órgano de contratación. Es por ello que sus actos y decisiones son independientes. En los procesos de adjudicación han participado los órganos previstos en la Ley de Contratos y demás legislación aplicable garantizándose de esta manera el principio de legalidad.

En segundo lugar, dentro de su competencia, la Administración educativa ejerce las labores de control del cumplimiento de todas las obligaciones y compromisos adoptados por las empresas de comedor. Así viene siendo en los últimos 6 años ya que no se ha modificado el sistema de gestión existente hasta la fecha con las nuevas contrataciones. Para explicar en qué consisten las labores de control que se vienen realizando y aquéllas en las que se refuerza con el nuevo contrato, hay que distinguir entre calidad higiénico-sanitaria y calidad nutricional y organoléptica de los menús. En lo referente al cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios, es de destacar la permanente labor inspectora de los servicios de salud pública en el marco de sus competencias. En la licitación de comedores se establece como requisito para poder participar que las empresas tengan inscrito el establecimiento en el que vayan a preparar los menús en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, lo que se acredita mediante certificado de la inscripción. Dicho registro, tal y como dispone el Real Decreto 191/2011 en su artículo 1º, tiene como finalidad la protección de la salud pública y de los intereses de los consumidores, facilitando el control de las empresas sometidos a inscripción. Como se ha indicado la inscripción en el registro era requisito imprescindible para participar en esta licitación, lo que implica que las empresas adjudicatarias están autorizadas para la realización de la actividades y que cumplen con los todos los requisitos higiénicos y la normativa sanitaria que le son de aplicación, al tiempo que se garantiza que las empresas disponen de los medios técnicos, instalaciones y profesionales apropiados para desempeñar la actividad autorizada. Una vez obtenida la autorización de funcionamiento y como consecuencia de ello la inscripción sanitaria, las empresas deben en todos los casos mantener de forma permanente las condiciones y requisitos exigidos para la autorización. Están obligados a someterse en todo momento al control, inspección y evaluación de sus actividades, organización y funcionamiento, por la autoridad sanitaria competente, así como comunicar a dicha autoridad la información que les sea específicamente solicitada, así como aquella otra que por exigencia legal deba proporcionar regularmente, incluida la relacionada con los sistemas de información sanitaria vigentes. Todo lo anterior en lo que se refiere a las cocinas centrales.

Por otro lado, los centros educativos incluidos en el contrato están obligados a someterse a los controles oficiales correspondientes. Estos establecimientos y sus empresas titulares deberán estar inscritos en los registros autonómicos establecidos al efecto, lo que implica el acatamiento de los controles sanitarios que realice la autoridad competente en materia sanitaria y el cumplimiento de todos los requisitos obligados en la norma. En los pliegos que rigen la mencionada contratación del servicio público del comedor escolar se especifican las obligaciones referidas a la limpieza e higiene de las instalaciones, de los equipamientos y del mobiliario de los comedores escolares así como en la provisión de las materias primas. Desde la Administración se obliga al concesionario del servicio a crear, aplicar y mantener procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC (*análisis de peligros y puntos de control crítico*).



Dichos procedimientos deberán ser sometidos al control de los servicios oficiales de salud pública quienes evalúan la idoneidad de los mismos. En el propio Pliego de Prescripciones Técnicas se establecen sistemas de control y supervisión del correcto funcionamiento del servicio que se realizan a través de auditorías externas que certifiquen el cumplimiento del sistema de autocontrol implementado por la empresa. Para la anualidad 2015 se iniciará la contratación de estas auditorías previstas en el contrato y que aseguren el cumplimiento de las obligaciones de la concesionaria. En lo referente a las características dietético-nutricionales de los menús, es de destacar que los requisitos de calidad de la materia prima son una obligación del contrato y para todos los licitadores que concurren al mismo. De esta manera, en la planificación y composición de los menús se exige el cumplimiento de las indicaciones recogidas en el Anexo III del Pliego de Prescripciones Técnicas del mismo relativas a las necesidades nutricionales, guías alimentarias y frecuencia de consumos de alimento, recomendaciones de alimentos y técnicas culinarias, tamaño de las raciones, estructura básica de los menús y menús adaptados.

En la actualidad las indicaciones nutricionales en el entorno escolar están contenidas en el “Documento de Consenso sobre la alimentación en los centros educativos”, documento forma parte de la estrategia NAOS (estrategia para la Nutrición, Actividad física y prevención de la Obesidad), y que ha sido elaborado por el Ministerio de Sanidad y Salud pública, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y por la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición). Las obligaciones dietético-nutricionales contenidas en el contrato recientemente adjudicado son más exigentes en lo relativo a la calidad y características nutricionales que las incluidas en el documento de consenso a nivel nacional, habiéndose convertido en un referente a nivel nacional en lo que a alimentación escolar se refiere. Los criterios de adjudicación han sido también pieza clave en esta nueva contratación. Por un lado se ha querido favorecer la obtención de un buen precio por menú/día para las familias pero que permita, a su vez, garantizar la calidad que se quiere ofrecer a los escolares. Para ello se ha compensado el peso del criterio “oferta económica” que supone el 50% de la puntuación total, con otros criterios de los cuales derivan mejoras ofertadas por los licitadores y que redundarán en la mejor alimentación ofrecida en los comedores. Estas mejoras suponen, someramente, mayor presencia de fruta fresca, mayor rotación de verduras y disminución de fritos y precocinados.

Desde esta Administración se da mucha importancia a la implicación de los propios centros educativos, que disponen de una vía de control del cumplimiento de las obligaciones de la empresa; el director del centro, como máximo responsable del servicio de comedor y del propio centro docente, contribuyen a las labores de inspección y vigilancia a través de la cumplimentación periódica de un cuestionario que al efecto se ha dispuesto en la aplicación informática y en el que de manera concisa se evalúa la adecuada ejecución del servicio.

Gracias a la aportación de la dirección del centro, apoyada por las comisiones de seguimiento provinciales, se tiene una información precisa, detallada y localizada del funcionamiento del servicio de comedor escolar en cada centro educativo. Mensualmente se da respuesta a diez preguntas concretas acerca de la gestión y de la calidad de



los menús que se puntúa diversa graduación, generándose alertas en caso de que alguno de los ítems se califique negativamente, notificándose a la dirección provincial correspondiente y a esta Dirección General. Las mencionadas cuestiones que se cumplimentan mensualmente por los centros se refieren a higiene y aseo del personal, al estado de los equipos y menajes, al adecuado orden en el comedor, a la realización de prácticas de higiene, a la supervisión de ingesta por los comensales, al tamaño y características organolépticas de los menús, al grado de aceptación de los mismos por los comensales y a la adecuada atención de los niños con necesidades alimenticias especiales.

Finalmente, en tercer lugar, como se ha mencionado anteriormente, el control de los menús corresponde a la autoridad educativa, que traslada las labores de inspección y vigilancia a las autoridades sanitarias y los profesionales expertos en dietética y nutrición en cada caso. El comedor escolar, al igual que el resto de actividades educativas desarrolladas en el ámbito escolar, es controlado y supervisado por los centros directivos. Es por ello que no debe permitirse el acceso a las instalaciones durante la prestación del comedor escolar a personas ajenas a la ejecución del mismo en aras a garantizar la correcta ejecución del servicio.

Valladolid, 4 de noviembre de 2014.

EL CONSEJERO,

Fdo.: Juan José Mateos Otero.