

# LA FAPA INFORMA

## *Circular 7 – Curso 2020-2021*

### *Junio de 2021*

---

### **Información sobre el acuerdo marco para la prestación del servicio de comedor escolar en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid**

---

El comedor es un fuerte elemento integrador y transformador dentro de la vida de los centros escolares. Desde la FAPA Francisco Giner de los Ríos lo defendemos como un servicio fundamental que, como tal, debiera ser gratuito para las familias. Del mismo modo, destacamos la importancia del carácter formativo que este servicio tiene para nuestros hijos e hijas y que debe atender de forma activa y efectiva, aspectos pedagógicos, medioambientales y de salud e higiene.

El pasado mes de abril de 2021, se publicaba la licitación del acuerdo marco para la prestación del servicio de comedor escolar en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid, con importantes novedades en la forma de valoración de las empresas y los criterios a ellas aplicables. Este acuerdo marco tendrá una vigencia de dos años desde el 1 de septiembre de 2021, o desde la fecha de su formalización en el caso que esta sea posterior, hasta el 31 de agosto de 2023 y será prorrogable hasta un máximo de cuatro años, salvo casos excepcionales.

Antes de dar algunas explicaciones básicas del acuerdo marco, queremos hacer hincapié, en **que las decisiones relativas al acuerdo marco que dependan del centro educativo, deben estar sujetas a la participación del Consejo Escolar, que ha visto recuperadas sus competencias decisorias desde la entrada en vigor de la LOMLOE, veinte días después de su publicación en el BOE de 30 de diciembre de 2020.**

Por lo anterior, es muy importante que los padres, madres y tutores/as legales, se familiaricen con algunos términos y puntos del nuevo acuerdo marco para facilitar su participación a través del Consejo Escolar, ya que 36 de los 100 puntos máximos que pueden alcanzar las empresas, se designarán en el centro educativo.

Así mismo, es necesario **fomentar dentro de los Consejos Escolares, las comisiones de alimentación**, para velar por el correcto desarrollo del proceso, analizando su funcionamiento, aportando mejoras y realizando propuestas que

complementen la correcta alimentación de nuestros/as hijos/as en otros espacios como el desayuno, recreo, merienda...

Una vez examinado el nuevo acuerdo marco, las inquietudes de la FAPA Fco. Giner de los Ríos se mantienen en determinados aspectos como:

- La continua mejora en la formación: del personal de cocina (especialmente en lo que respecta a alergias e intolerancias) y del personal de atención (en cuanto al manejo de la resolución de conflictos durante el horario de comedor, así como en cuanto al alumnado con necesidades especiales).
- Consideramos que las ratios mantenidas en el acuerdo, monitor/alumnado, siguen siendo elevadas.
- Medidas como la utilización de materias primas de temporada y de cercanía, la sostenibilidad medioambiental y el control de restos/residuos no resultan demasiado taxativas, siendo factores que se determinan de forma subsidiaria y sin una exigencia específica.
- Encontramos falta de concreción en los mecanismos de control del servicio de comedor.
- Del mismo modo, es necesaria una normativa orientada a regular la prestación del servicio de comedor al alumnado de secundaria cuyo centro educativo carezca de comedor. Desde la Federación abogamos por que este servicio llegue, al menos, a todo el alumnado durante todo el periodo de escolarización obligatoria.

No olvidemos que, no en pocos casos, la comida escolar es el único alimento diario garantizado para el/la menor. Por ello, el servicio de comedor debe garantizarse también en días de vacaciones escolares y no lectivos.

- Mostramos también nuestra preocupación en cuanto al nuevo sistema de adjudicación por lotes, ya que en otras CCAA en las que este sistema se ha implantado, ha significado la desaparición de pequeñas empresas, para quedar todo el servicio en manos de grandes empresas de restauración que priorizan el beneficio económico por delante de la calidad en las materias primas o la atención al alumnado.

Hagamos ahora un **pequeño acercamiento al acuerdo marco**.

Tanto en las cláusulas administrativas como en las prescripciones técnicas del nuevo acuerdo marco, se plantean varias diferencias respecto al acuerdo marco que conocíamos hasta ahora, pero sin duda las más destacables son el sistema de lotes, el procedimiento de adjudicación y el reconocimiento explícito, dentro de las modalidades de servicio, de la línea fría.

- ¿Qué modalidades de servicio existen?
  - **MODALIDAD A: Suministro y elaboración de comidas en el centro docente**, a cargo de la empresa adjudicataria del servicio.
  - **MODALIDAD B: Suministro de comidas elaboradas en cocinas centrales y transportadas en caliente** al centro docente, a cargo de la empresa adjudicataria del servicio.
  - **MODALIDAD C: Suministro de comidas elaboradas en cocinas centrales y transportadas al centro docente en modalidad de línea fría**, a cargo de la empresa adjudicataria del servicio.
  
- ¿Qué son los lotes?

Son agrupaciones de centros educativos **por zonas geográficas** (según las cinco direcciones de área territorial existentes en la Comunidad de Madrid: Capital, Sur, Norte, Este y Oeste), **número de comensales** por centro y **modalidad de servicio** que tiene (A, B o C). A cada lote se le asigna un número identificativo del 1 al 266, que es la cantidad de lotes que han resultado de esta forma de agrupar centros docentes.

Así, todos los centros que elaboren las comidas en las cocinas del propio centro (modalidad A) y pertenezcan a la DAT Norte, por ejemplo, conformarán cierto número de lotes, los que le lleven en caliente la comida al centro (modalidad B) conformarán otro número de lotes y los atendidos en línea fría (modalidad C) otra cantidad de lotes. Dentro de esto, se tiene en cuenta el número de comensales de los centros, para armonizar el número total de comensales a atender en cada lote. Así, nos encontraremos con lotes que tengan incluidos, por ejemplo, cinco centros educativos y lotes que contengan solo dos o tres:

LOTE 144		Nº COMENSALES DIARIOS	MODALIDAD	LOTE 145		Nº COMENSALES DIARIOS	MODALIDAD
CEIP Agustín de Argüelles	Alcorcón	600	C	CEIP Dos de Mayo	Pinto	302	C
CEIP Poetisa Celia Viñas	Fuenlabrada	40	C	CEIP Antonio Machado	Fuenlabrada	65	C
				CEIP Blas de Lezo	Parla	200	C
				CEIP San Dámaso	Villamanta	35	C
<b>TOTAL COMENSALES</b>		<b>640</b>		<b>TOTAL COMENSALES</b>		<b>602</b>	
LOTE 147		Nº COMENSALES DIARIOS	MODALIDAD	LOTE 148		Nº COMENSALES DIARIOS	MODALIDAD
CEIP Madre Teresa de Calcuta	Parla	200	C	CEIP El Bercial	Getafe	250	C
CEIP Diego Muñoz-Torero	Valdemoro	270	C	CEIP San Miguel	Villamantilla	50	C
CEIP Isabel la Católica	Alcorcón	14	C	CEIP Abad y Harija	Torrejón de la Calzada	160	C
CEIPSO Eugenio Muro	Cadalso de los Vidrios	25	C	CEIP Juan de la Cierva	Fuenlabrada	150	C
CEIP Virgen del Rosario	Titulcia	50	C				
<b>TOTAL COMENSALES</b>		<b>559</b>		<b>TOTAL COMENSALES</b>		<b>610</b>	

**Las empresas podrán presentarse a cuantos lotes quieran, los lotes no tienen límite de licitadores. El mínimo de empresas a las que se pueden asignar los lotes es una y no hay límite de lotes a asignar por empresa licitadora.**

- ¿Cómo se valoran las empresas?

Las empresas licitadoras deberán hallarse inscritas en la clave 26 del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (en la Cat/Activ 627 o 102), cumplir los criterios marcados en el acuerdo marco, de solvencia económica y financiera y los de solvencia técnica o profesional.

En los criterios de adjudicación y su ponderación, se establecen **dos fases**:

- Primera fase / Adjudicación del Acuerdo Marco, cuya **valoración hace la Consejería de Educación y Juventud** y que permite obtener un **máximo de 64 puntos**.
- Segunda fase / Contratos basados para cada centro, cuya **valoración hacen los centros docentes** y permite obtener un **máximo de 36 puntos**.

- ¿Cómo funcionan estas fases?

En la primera fase habrá **criterios cualitativos**, cuya cuantificación depende de un juicio de valor y puede llegar al máximo de 3 puntos, y **criterios evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas**, donde la elaboración y programación de los menús llega hasta los 51 puntos y la mejora en la presentación del servicio llegan hasta los 10 puntos.

**Para poder pasar a la segunda fase, las empresas deben reunir un mínimo de 32 puntos.**

En la segunda fase, los/as directores/as de los centros educativos invitarán a las empresas que hayan pasado la primera fase y hayan optado a su lote, para pasar a valorarlas según los **criterios cualitativos**, cuya cuantificación depende de un juicio de valor y puede llegar al máximo de 30 puntos, y **criterios evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas**, que pueden llegar al máximo de 6 puntos.

- ¿Pero qué es lo que vamos a valorar en los centros educativos?

- La propuesta del plan de coordinación del personal de la empresa con la dirección del centro. **Hasta 5 puntos:**
  - \* Grado de adecuación del Plan de Coordinación. Hasta 1 punto.
  - \* Indicadores para previsión de reuniones de seguimiento y coordinación entre empresa y centro, existencia o previsión de coordinador específico para cada centro por parte de la empresa, protocolos de recogida de información de las incidencias, liquidación y facturación económica, calendario y entrega de suministros. Hasta 2 puntos.
  - \* Estrategias y criterios generales para enmarcar dicho Plan de Coordinación en el Proyecto Educativo del centro, respecto del servicio de comedor. Hasta 2 puntos.
  
- La propuesta de actividades en los periodos anterior y posterior a la comida y aportación, en su caso, del material de apoyo necesario para su desarrollo. **Hasta 20 puntos:**
  - \* Propuesta de actividades de recreo, juego y tiempo libre orientadas a la mejora de la convivencia. Se presentará, al menos, una programación básica trimestral. Hasta 8 puntos.
  - \* Calidad, variedad y adecuación de las actividades a las distintas edades y al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo. Hasta 8 puntos.
  - \* Aportación de material, en su caso, cuando sea necesario para todas o para algunas de las actividades propuestas. Hasta 4 puntos.
  
- Las mejoras en la prestación del servicio de comedor. **Hasta 5 puntos:**
  - \* Oferta de menús singulares por hábitos culturales y/o religiosos. Hasta 2 puntos.
  - \* Plan de gestión de residuos sólidos urbanos adaptado a la realidad del centro. Hasta 2 puntos.
  - \* Jornada anual de puertas abiertas para las familias del centro. Hasta 1 punto.
  
- La incorporación en los menús, de productos de temporada y ecológicos. **Hasta 6 puntos:**
  - \* Utilización en la composición de los menús de producto de temporada. Hasta 3 puntos.



Federación de la Comunidad de Madrid  
de Asociaciones de Padres  
y Madres del Alumnado  
"Francisco Giner de los Ríos"

\* Utilización de alimentos orgánicos procedentes de cultivos ecológicos que no utilicen abonos o pesticidas y que sean preferiblemente, frescos y de temporada. Hasta 3 puntos.

Por tanto,

Desde la Federación insistimos en la importancia de la necesaria participación de las familias, ya no sólo en la contratación de la empresa que prestará el servicio a través del Consejo Escolar, sino en cuanto a la supervisión del correcto funcionamiento y defensa de aquellas cuestiones que impliquen la mejora de este servicio tan importante para nuestros hijos e hijas.

Podéis acceder a la información completa en los siguientes enlaces:

Pliego cláusulas administrativas servicio de comedor

[https://www.fapaginerdelosrios.org/documentos?EntryId=2568&Command=Core\\_Download](https://www.fapaginerdelosrios.org/documentos?EntryId=2568&Command=Core_Download)

Pliego de prescripciones técnicas por el que se regirá el acuerdo marco para el servicio de comedor

[https://www.fapaginerdelosrios.org/documentos?EntryId=2567&Command=Core\\_Download](https://www.fapaginerdelosrios.org/documentos?EntryId=2567&Command=Core_Download)

Lotes establecidos

[https://www.fapaginerdelosrios.org/documentos?EntryId=2569&Command=Core\\_Download](https://www.fapaginerdelosrios.org/documentos?EntryId=2569&Command=Core_Download)