



Consejería de la Presidencia de la Junta de Castilla y León
Ilmo. Sr. Director General de Relaciones con la Sociedad Civil
C/ Santiago Alba, 1
47008 - VALLADOLID

Expediente: 1885/2022

Asunto: Calidad del servicio de comedor escolar / Resolución

Centro directivo: Consejería de Educación

Ilmo. Sr.:

Ha tenido entrada en esta Institución una queja relativa al servicio de comedor escolar que se presta en los centros educativos de Castilla y León, a la que se han acumulado otras 1783 quejas, todas las cuales han quedado registradas en el expediente arriba indicado.

En concreto, el expediente lo conforma la suma de un conjunto de quejas múltiples centradas, según los casos, en el servicio de comedor escolar del CEIP “La Palomera” de León, del CEIP “Las Anejas” de León, del CEIP “Los Adiles” de Villaquilambre (León) y del CEIP “Villa Romana” también de Villaquilambre (León).

Por lo que respecta al CEIP “La Palomera”, el escrito de queja hacía hincapié en que el servicio de comedor escolar en dicho centro es prestado por la empresa SERUNIÓN, empresa que también gestiona las comidas del Hospital Universitario de León, en el que, a finales del mes de octubre de 2022, se habían detectado gorgojos en algunas de las comidas dispensadas.

También según los términos de las queja referidas al CEIP “La Palomera”, la cantidad y la calidad de los menús que la empresa SERUNIÓN ofrece al alumnado desde el curso escolar 2014/2015 ha disminuido, además de que el trato del personal hacia el alumnado no es el correcto, puesto que se utilizan gritos y castigos que no se corresponden con la gravedad de las conductas del alumnado. También se indica que, en ocasiones, los menús publicitados no se corresponden con los ofrecidos.

En cuanto a la calidad de los menús que se dispensan en el CEIP “La Palomera”, en las quejas se señalado que la temperatura y los sabores de los alimentos no son los



adecuados, que se ha disminuido la variedad de los alimentos y el consumo de fruta, sustituyéndose esta por yogures.

Al margen de ello, en los escritos de queja se interesa que, en el CEIP “La Palomera”, se sustituya el modelo de prestación del servicio de comedor escolar a través del sistema de línea fría (catering), por el de cocina en el propio centro que ya existió años atrás.

En cuanto a los escritos de quejas relacionados con el CEIP “Las Anejas”, el CEIP “Los Adiles” y el CEIP “Villa Romana”, en estos, al igual que en los escritos relacionados con el servicio de comedor escolar del CEIP “La Palomera”, se pide que, dados los incidentes relacionados con la prestación del servicio de comedor escolar por parte de SERUNIÓN, no se adjudique a esta empresa el mismo, así como la sustitución de la modalidad del servicio de catering de línea fría, por el de concina *in situ*.

Centrado el objeto de las quejas, en los aspectos particulares relacionados con el servicio de comedor escolar del CEIP “La Palomera”, la Consejería de Educación, a través del informe remitido a esta Procuraduría, ha puesto de manifiesto que se tiene constancia de dos quejas:

«- La primera se refería al cambio de fruta por yogurt , la cual fue contestada por la empresa concesionaria en los siguientes términos: “Cuatro días a la semana se les oferta fruta y un día lácteos, si bien es cierto, que en alguna ocasión la fruta está poco madura o lo contrario y con la intención de evitar el desperdicio alimentario y servir fruta en las mejores condiciones, hay ocasiones en las que se puede dar esta circunstancia y tener 2 días a la semana un lácteo por ser un producto homogéneo”.

- La segunda queja se refería a los cambios de menú, a lo que se responde que se había producido un error en las cocinas centrales y se dio un cambio respecto al publicado, circunstancia meramente puntual».

Ya centrados en aspectos más generales relativos al servicio de comedor escolar en la Comunidad de Castilla y León, debemos considerar que este servicio está regulado en el Decreto 20/2008, de 13 de marzo, desarrollado por la Orden EDU/693/2008, de 29 de abril, modificada por la Orden EDU 288/2015, de 7 de abril, por la Orden EDU 747/2016, de 19 de agosto, y por la Orden EDU/1054/2022, de 16 de agosto. El artículo 17 del Decreto 20/2008, de 13 de marzo, garantiza una serie de derechos a los usuarios cualquiera que sea la modalidad de gestión del servicio de comedor escolar:

“a) Recibir una alimentación en condiciones saludables de higiene.

b) Recibir una alimentación especial en el caso de los alumnos que así lo requieran.



c) Recibir una alimentación equilibrada desde la perspectiva dietético-nutricional de acuerdo con las pautas nutricionales fijadas por la Administración.

d) Recibir la debida atención de los cuidadores.

e) Participar en las actividades realizadas en los períodos de tiempo libre anteriores y posteriores a la hora de la alimentación.

f) Recibir información trimestral del plan de comidas”.

Por otro lado, siendo una de las modalidades de gestión del servicio de comedor escolar la contratación del servicio a través de un contrato de gestión de servicio público, conforme a lo dispuesto en el artículo 10 a) del Decreto 20/2008, de 13 de marzo, en el artículo 13 de esta norma se establecen una serie de obligaciones a los concesionarios, señalándose al efecto:

“El concesionario tendrá las siguientes obligaciones:

a) Prestar el servicio durante todos los días del calendario escolar que anualmente apruebe la Consejería con competencias en materia de educación.

b) Garantizar a los usuarios del servicio una alimentación equilibrada con estricta sujeción a las instrucciones técnicas que al efecto dicte la Consejería competente en materia de educación.

c) Garantizar el servicio a los alumnos que deban llevar una alimentación especial.

d) Cuidar del buen orden del servicio, garantizando la adecuada dotación y equipamiento de todos los comedores escolares incluidos en la concesión, pudiendo dictar las oportunas instrucciones sin perjuicio de las facultades que conserva la Administración.

e) Someterse a los controles e inspecciones periódicas de los comedores escolares, cocinas centrales, vehículos de transporte y demás elementos que establezca la legislación higiénico-sanitaria, así como a los controles dietético-nutricionales y de calidad global de la prestación del servicio que contractualmente fije la Consejería competente en materia de educación, abonando las tasas y los costes derivados de su realización.

f) Aquellas otras obligaciones fijadas contractual o normativamente”.

Por lo tanto, la correlación de los derechos y deberes expuestos anteriormente tiene que verse reflejada en los pliegos de licitación previstos para la contratación del



servicio de comedor escolar conforme a lo establecido en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, haciendo hincapié la Consejería de Educación en que la contratación de los comedores escolares se ajusta a esta normativa y, en particular, al Anexo IV de la Ley, en el que se establece la obligación de incluir criterios relacionados con la calidad en al menos el 51% de la puntuación asignada en la valoración de las ofertas, representado el porcentaje dispuesto para la contratación del servicio de comedor escolar el del 57,14%.

Con todo, la calidad del servicio debe estar presente durante toda la vigencia de los contratos adjudicados, para lo que es necesario que el órgano de contratación ejerza convenientemente los poderes de policía sobre la gestión del servicio público del contratista y, en su caso, aplique las penalidades por incumplimiento contempladas en los pliegos de cláusulas administrativas particulares por las que han de regirse los contratos, debiendo incluirse incumplimientos, tales como la reducción de las cantidades de alimentos prescritas, la baja en la calidad de los alimentos, el incumplimiento de las normas relativas a higiene sanitaria y de seguridad alimenticia, la alteración unilateral de los menús, la no prestación de menús especiales de régimen dietéticos y menús a los alumnos con problemas agudos que hayan sido comunicados, etc.

En todo caso, la eventual rescisión de los contratos habrá de tener lugar en caso de incumplimiento de la obligación principal del mismo, así como de las restantes obligaciones esenciales siempre que estas sean calificadas como tales en los pliegos o en el correspondiente documento descriptivo, y concurren las condiciones previstas en el artículo 211.f) de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre (*“1.º Que las mismas respeten los límites que el apartado 1 del artículo 34 establece para la libertad de pactos – no sean contrarios al interés público, al ordenamiento jurídico y a los principios de buena administración-. 2.º Que figuren enumeradas de manera precisa, clara e inequívoca en los pliegos o en el documento descriptivo, no siendo admisibles cláusulas de tipo general”*).

En el caso que nos ocupa, cierto es que, en el mes de octubre de 2014, se dieron unos incidentes relativos a la presencia de larvas de gorgojos en los menús de los comedores escolares servidos por la empresa SERUNIÓN y otra empresa adjudicataria del servicio, incidentes que, aunque no fueran nocivos para la salud ni ocasionaran una alerta sanitaria, dieron lugar a la tramitación por parte de esta Procuraduría del expediente de oficio 20141559, en cuya tramitación se pudo constatar que la Administración procedió a la apertura de los correspondientes expedientes de imposición de penalidades, y en los que se consideró probado el incumplimiento de la prestación del servicio en lo referente a la calidad e higiene del servicio, por lo que fueron impuestas las correspondientes penalidades económicas.



Dichos expedientes sancionadores tuvieron como presupuesto el incumplimiento de los correspondientes pliegos de prescripciones técnicas y de cláusulas particulares, incumplimiento que, de repetirse en lo sucesivo, debería dar lugar a la correspondiente reacción por parte de la Administración.

Con todo, como ciertamente señala la Consejería de Educación en su informe, la rescisión de los contratos no puede llevarse a cabo con motivo de incumplimientos no constatados, ni tampoco eliminar la posibilidad de contratar a aquellos empresarios que acreditan su aptitud y solvencia para contratar conforme a lo dispuesto en el Capítulo II, del Título II, del Libro Primero de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre. A tal efecto, en el artículo 71 de la Ley se establecen expresamente las causas por las que las personas tienen prohibido contratar y, entre ellas, en efecto, no se incluye la posibilidad de hipotéticos incumplimientos o la existencia de preferencias particulares de los usuarios de los servicios.

No obstante lo anterior, en atención a los hechos publicados en los medios de comunicación sobre la aparición de gorgojos en algunos menús dispensados por la empresa SERUNIÓN, concretamente en el Hospital Universitario de León a finales del mes de octubre de 2022, esta Procuraduría solicitó a la Consejería de Educación que, entre otros extremos, informara sobre si, a raíz de ese incidente, se había adoptado alguna medida a los efectos de asegurar que el mismo no se estaba produciendo también en los menús dispensados en los comedores escolares de la Comunidad de Castilla y León, sin que en el informe remitido por la Consejería se diera respuesta alguna a esta cuestión.

En todo caso, cabe apelar al debido control y supervisión del servicio de comedor escolar por parte de la Administración, a lo que también ha de contribuir el ejercicio de las funciones encomendadas a las comisiones provinciales de comedor escolar en la Comunidad de Castilla y León, creadas y reguladas por la Orden EDU/286/2015, de 6 de abril, en cuyo artículo 6 se prevé:

“1. Corresponde a las Comisiones Provinciales de Comedor Escolar en relación al servicio público de comedor escolar prestado en los centros docentes públicos no universitarios las siguientes funciones:

a) Realizar el seguimiento y la supervisión del funcionamiento de los comedores escolares.

b) Proponer soluciones a los problemas detectados en el funcionamiento de los comedores escolares y el análisis y evaluación de las medidas adoptadas por la administración educativa.

c) Informar a los directores de los centros con comedor escolar de las cuestiones debatidas en el seno de las comisiones y que les afecten directamente.



d) Formular propuestas de mejora en la gestión de los comedores escolares.

e) Participar en la elaboración de encuestas y otros mecanismos que permitan valorar el grado de satisfacción de los usuarios del comedor escolar y de sus familias y analizar sus resultados.

2. Las comisiones provinciales de comedor escolar elevarán a la dirección provincial de educación correspondiente los acuerdos adoptados en el ejercicio de sus funciones.

3. En el ejercicio de sus funciones los miembros de las comisiones provinciales podrán acceder al comedor escolar en horario de prestación del servicio salvaguardando, con carácter prioritario, el correcto desarrollo y funcionamiento del servicio. Las visitas a los comedores serán acordadas en el seno de la comisión y se comunicarán con 48 horas de antelación al director del centro y a la empresa concesionaria”.

En definitiva, el control sobre el cumplimiento de las cláusulas contractuales; el ejercicio de las funciones de supervisión de las comisiones provinciales de comedor escolar, las cuales están expresamente legitimadas para realizar visitas a los comedores; así como la competencia de los directores de los centros educativos recogida en el artículo 6.2.d) del Decreto 20/2008, de 13 de marzo, de “*Velar por el cumplimiento de este Decreto y de las disposiciones que se dicten en su desarrollo, así como de las normas sobre sanidad, seguridad e higiene, sin perjuicio de las competencias que correspondan a la administración sanitaria*”, deben constituir una garantía de que el servicio de comedor escolar se preste por las empresas adjudicatarias en las condiciones que han de ser exigidas.

En cuanto al sistema de catering de línea fría, por parte de la Consejería de Educación se expone lo siguiente:

“... no podemos considerar el sustituir el servicio de catering de línea fría, por el de la cocina in situ, en base a que la línea fría evidencia mejores garantías higiénico-sanitarias.

Debe tenerse en cuenta que contamos con más de 55 tipos de menús diferentes en nuestros comedores, como respuesta a la demanda de dietas específicas por enfermedades crónicas, alergias e intolerancias, que favorecen que ningún niño quede excluido del servicio por alguna de estas causas. La elaboración in situ de estos menús no es posible con las garantías sanitarias que requieren esta variedad tan amplia de menús.

Por ello, las autoridades sanitarias y la administración educativa han optado por el método más seguro y saludable que es el cáterin de línea fría.



El ánimo de esta Administración es ofrecer la máxima calidad en el servicio prestado, siendo primordial ofrecer un menú sano, equilibrado y adecuado, así como procurar el adecuado cuidado de los escolares.

La calidad de la comida no radica en absoluto en el tipo de modalidad de servicio, línea fría o in situ, sino en un conjunto de factores que observados uno a uno conforman la calidad final del producto, como son:

- Utilización de materias primas de primera calidad, obligado en ambas modalidades, con la diferencia de que en la modalidad de cáterin se evidencia mayor uso de producto fresco y por ende de proximidad.

- Calidad en la propia elección de los menús y de sus ingredientes, escogiendo los menús más adecuados para los alumnos y determinando la elaboración apropiada de los mismos, poniendo especial cuidado en las necesidades y exigencias de los alumnos con dietas adaptadas.

- Cuidada elaboración, destacando que en la modalidad de cáterin la elaboración es por métodos de cocinado tradicional, observando rigurosamente las indicaciones de las fichas de plato, elaboradas y certificadas por dietistas y nutricionistas; la elaboración cuenta con la garantía de fuertes inspecciones higiénico-sanitarias en las cocinas centrales. Todas las destinadas al presente contrato cuentan con certificaciones de calidad ISO 22000, que es la norma internacional de sistemas de gestión de seguridad alimentaria para la totalidad de la cadena de suministro y servicio. No se puede decir lo mismo de las cocinas in-situ, en las que es imposible obtener dichos certificados.

- Calidad en la conservación del producto: las empresas aplican los métodos de conservación garantizándose posteriormente el transporte a los centros escolares en vehículos refrigerados.

- Adecuada preparación de la comida para su servicio; en el caso del cáterin una regeneración adecuada de las comidas preparadas es garantía de calidad, por lo que desde la Administración se exige la formación continua del personal encargado de la misma.

- Calidad en el servicio y trato a los escolares, aspecto fundamental y prioritario en todo caso en la gestión del servicio público”.

Teniendo en consideración lo expuesto, el sistema de cáterin en línea fría consistente en preparar y condimentar los alimentos, emplatarlos en barquetas, reducir la temperatura desde el grado de cocción, mantenerlos durante su almacenaje y transporte a una temperatura controlada, y regenerarlos con calor en los centros educativos con carácter previo a su consumo.



Con todo, el sistema de cáterin de línea fría es una opción que debe contar con una serie de exigencias sanitarias, higiénicas, energéticas y saludables, por lo que el recurso a dicho sistema para satisfacer el servicio de comedor escolar es una posibilidad que, por sí misma, no compromete la regularidad de la actuación de la Administración, la cual debe actuar bajo principios de racionalidad en el gasto, eficacia, y, en el ámbito educativo, también bajo el principio de la calidad de la educación.

En los términos expuesto, la intervención de esta Procuraduría debe limitarse a verificar hasta qué punto la elección del sistema de cáterin de línea fría podría ser sustituido por una alternativa más aceptable desde el punto de vista del conjunto de parámetros que deben ser considerados, y, en particular, desde el de la mejora contrastable de la calidad de los menús servidos a los alumnos de los centros educativos de nuestra Comunidad, y todo ello al margen de sucesos puntuales que han tenido cierta repercusión mediática.

Sobre dicha cuestión ya se pronunció esta Procuraduría a través de la Resolución de fecha 6 de marzo de 2015 dirigida a la Consejería de Educación, con motivo de la tramitación del expediente de oficio 20141559, al que ya se ha hecho referencia, en un momento en el que el sistema de línea fría llevaba 6 años implantado en los comedores escolares de la Comunidad de Castilla y León, y en un momento en el que, de los 461 centros escolares públicos que tenían servicio de comedor escolar, en 239 de ellos se prestaba el servicio a través de la modalidad de cáterin en línea fría, por lo tanto, en más o menos la mitad. Con ello, se había iniciado una transición hacia la línea fría, en muchos casos desde la modalidad del cáterin de línea caliente, en la búsqueda de, entre otros objetivos, la seguridad alimentaria.

A tal efecto, la Consejería de Educación había informado en los siguientes términos con ocasión de la tramitación del expediente de oficio 20141559:

“Mediante el Decreto 20/2008 de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar y la Orden EDU/693/2008, de 29 de abril, que lo desarrolla, se introdujo la modalidad de línea fría en los comedores escolares cuyo servicio de comedor se prestara, ya en ese momento, en la modalidad de cáterin, con el objetivo final de mejorar la calidad del servicio público de comedor escolar en todos sus aspectos. Por ello, todos los centros que antes del anterior contrato no dispusieran de cocina propia y que servían la comida en cáterin de línea caliente pasaron a la modalidad de cáterin en línea fría en el curso 2009/2010, en virtud de dicho contrato.

Esta decisión fue tomada en base a las evidenciadas garantías higiénico-sanitarias del sistema de línea fría frente al anterior sistema.

Desde el inicio de dicho contrato y el cambio del cáterin en línea caliente a línea fría, 4 centros cambiaron el sistema de cocina in situ a cáterin por necesidades de mejora o infraestructura.



Todos los nuevos centros que se construyen incluyen, tanto en el proyecto de la obra como en el equipamiento, el sistema de comedor en modalidad de cáterin en línea fría.

Desde el curso escolar 2008/2009, han sido 11 los centros construidos en los que se ha autorizado el comedor y que se han incluido en los contratos de gestión del servicio público.

En el presente contrato para los cursos 2014/2015 a 2016/2017, sin que haya habido cambio de modalidad respecto al anterior período de contratación, se ha previsto el paso de cocina in-situ a cáterin en línea fría en aquellos centros en los que no exista personal de cocina de la Administración y las características de los centros así lo aconsejen, siempre con el objetivo de mejora del servicio y previo acuerdo de las partes, no existiendo imposición en los pliegos de cambio de modalidad.

Dentro de este supuesto, desde el inicio del nuevo contrato se han pasado a la modalidad de cáterin 3 centros.

Como continuación de lo anterior, es importante destacar en que casi todos los centros que en la actualidad tienen el sistema de cáterin es in viable la alternativa de la modalidad in-situ ya que son centros en los que desde el principio se construyeron para prestar el servicio en dicha modalidad y no existe la infraestructura ni los equipos para poder prestar el servicio in-situ. Precisamente en su mayoría se trata de centros ubicados en el medio rural en los que la prestación del servicio de comedor ayuda a la pervivencia del centro y a la fijación del tejido rural social, siendo la prestación mediante el servicio de cáterin la única alternativa.

Por ello, y puesto que se hace necesaria la prestación del servicio en la modalidad de cáterin en casi la mitad de los centros con comedor escolar, la decisión adoptada por esta Administración ha sido la del cáterin en línea fría frente al cáterin en línea caliente que estaba implantado antes del curso escolar 2008/2009. Esta decisión se ha adoptado por la garantía de seguridad alimentaria que ofrece la línea fría frente a la caliente”.

Por otro lado, respecto a los criterios que impulsaron a la Administración educativa a servirse del sistema de línea fría (además de por motivos estructurales, ya que la modalidad *in situ* no es posible en los centros que, desde el principio, se construyeron para que el servicio de comedor escolar se prestara con el sistema de línea fría), en el informe que en su momento remitió la Consejería de Educación se puso de manifiesto que dichos criterios habían sido los siguientes:

- Altos niveles de seguridad alimentaria debido a que los rangos de temperaturas de trabajo minimizan el riesgo de crecimiento microbiano. Este extremo es



importantísimo a la hora de preparar dietas específicas para comensales con algún tipo de intolerancia o alergia alimentaria: se sirve su menú individualizado e identificado, garantizando en todo momento la trazabilidad y seguridad. Debe tenerse en cuenta el incremento constante de alergias e intolerancias alimentarias que afectan a la población escolar.

- La manipulación de alimentos se reduce al mínimo y con ello el riesgo de contaminación. La conservación se consigue gracias a las altas tecnologías en los procesos de abatimiento y regeneración, sin adición de conservantes.

- Mejora de la dieta de los niños porque permite preparar una mayor variedad de platos tradicionales conservando la calidad sensorial (sabor, textura) y cualidades nutricionales de los menús, al no perderse los aromas volátiles. Se incrementa la flexibilidad, permitiendo la adecuada planificación de los menús adaptados a la etapa escolar.

- Gran seguridad a la hora de elaborar menús especiales por razones de intolerancias y alergias alimentarias así como cualquier otra patología. Ello hace del cáterin de línea fría un sistema más solidario y equitativo para el conjunto de alumnos pues permite acceso al servicio con seguridad y garantía de dieta equilibrada a todo el alumnado, independientemente de la patología alimentaria que pudiera presentar y de la localización geográfica del centro, beneficiando particularmente al medio rural.

De todas las ventajas anteriores, es especialmente importante para esta Consejería la garantía de seguridad alimentaria. En esta línea cabe mencionar la aprobación de la nueva Norma UNE 167014 sobre Hostelería, que especifica los requisitos de seguridad alimentaria y de procedimiento para unidades centrales de producción y distribución en línea fría completa así como las técnicas al servicio de la restauración colectiva para conseguir el alargamiento de la vida útil de los alimentos, mantener sus propiedades nutritivas y organolépticas y optimizar la logística, todo ello en términos de la calidad y seguridad alimentaria exigidas. La mayoría de las empresas adjudicatarias del servicio de comedor escolar poseen esta calificación para los centros de cáterin en línea fría, lo que da idea de la garantía sanitaria que la misma ofrece, no pudiendo aplicarse el mismo criterio a la cocina in-situ.

Los principales expertos en nutrición revelan que las técnicas de cocina en línea fría aumentan los niveles de seguridad en restauración y aportan ventajas específicas en los comedores escolares. De hecho, para la elaboración de los pliegos que rigen el contrato de gestión de servicio público del comedor escolar se ha contado con la colaboración del Área de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Medicina de la Universidad de Valladolid”.

Con relación a los costes del servicio, cabe destacar que las diferencias del coste de personal entre la modalidad de línea fría y la modalidad *in situ* podrían no ser



elevadas; pero sí se podía observar unos costes significativamente menores en la modalidad de cáterin de línea fría en lo que respecta a infraestructura, como también en la implantación de los sistemas de limpieza e higiene de las instalaciones y equipamientos, y en los costes de materia prima y transferencia (repercusión en el precio del coste de elaboración del menú en las cocinas centrales, imputando la parte correspondiente a personal, amortización, gastos generales de cocina central y coste de transporte de la comida en vehículos adaptados).

Más concretamente, también con relación a los costes, la Consejería de Educación nos hizo, en su momento, las siguientes consideraciones:

“Los argumentos arriba relacionados tienen suficiente peso para inclinar a esta Consejería a apostar por el cáterin en línea fría. Pero en la responsabilidad de las Administraciones Públicas de actuar bajo los principios de racionalidad en el gasto y eficacia obligan a un exhaustivo estudio de los costes en la prestación del servicio en ambas modalidades y su repercusión en el precio del menú, en el presupuesto de esta Administración y a la postre en el gasto de las familias.

Para poder mostrar los resultados de dicho estudio es necesario atender al proceso de elaboración de los proyectos de explotación por cada uno de los lotes. Estos proyectos recogen los costes, incluyendo el beneficio empresarial, presentes en la gestión del servicio y que conforman el precio final del menú/día”.

Con todo ello, como se concluyó en la Resolución que esta Procuraduría remitió a la Consejería de Educación con fecha 6 de marzo de 2015, no cabe advertir, con relación a la gestión del servicio de comedor escolar que lleva a cabo la Administración educativa, dentro de los márgenes de discrecionalidad con los que debe atender los intereses generales, ni incumplimiento normativo alguno o vulneración de derechos de los ciudadanos por el hecho de acoger la opción del cáterin de línea fría para prestar el servicio de comedor escolar de muchos de los centros educativos; ni que la calidad del servicio en términos sanitarios, nutricionales, higiénicos, y de seguridad alimentaria tenga que ser inferior a la que puede obtenerse a través del sistema de comedor escolar *in situ*.

Al margen de ello, los mecanismos de prevención y control deben ser los adecuados para que todo el proceso se desarrolle conforme a las necesidades que impone prestar un servicio de calidad en el ámbito educativo.

No obstante todo lo anterior, existe cierta percepción por parte de los ciudadanos, o al menos por parte de los que se han manifestado a través de las múltiples quejas presentadas en esta Procuraduría, de que las cocinas *in situ* para los comedores escolares son la opción más deseable frente al cáterin de línea fría; en contra de la tendencia implantada por la Consejería de Educación a partir del año 2008.



En atención a ello, sería oportuno valorar si esa demanda es indicativa de una demanda generalizada de la comunidad educativa y, en función de ello, determinar su justificación. Una vez estudiada esa justificación, y el resto de consideraciones por las que se ha de guiar la actuación de la Administración, cabría determinar si deberían mantenerse las cocinas *in situ* en los centros educativos en los que todavía existen, si debería restituirse el funcionamiento de las cocinas en aquellos centros educativos que todavía cuentan con las infraestructuras necesarias para ello y, en último término, si debería abandonarse la modalidad de catering de línea fría que se ha venido optando por la Administración educativa en los últimos tiempos, para generalizar el sistema de cocinas que en cada centro educativo se encarguen de elaborar y dispensar los menús al alumnado.

En virtud de todo lo expuesto, y al amparo de las facultades conferidas por el Estatuto de Autonomía de Castilla y León y por la Ley 2/1994, de 9 de marzo, del Procurador del Común, consideramos oportuno formular la siguiente **Resolución:**

- La Administración educativa debe mantener, en los pliegos de condiciones contractuales para la prestación del servicio de comedor escolar, unos criterios relacionados con la calidad que representen un porcentaje significativo de la puntuación dada a las empresas adjudicatarias; así como reforzar los poderes de policía y las demás funciones de control y supervisión que permitan asegurar el debido funcionamiento del servicio en todo momento, sin perjuicio de los controles que realicen las autoridades competentes en materia laboral e higiénico-sanitaria.

- Se deben impulsar mecanismos de información y participación de las familias usuarias del servicio de comedor escolar, y de las Asociaciones de padres de alumnos, facilitándoles de forma periódica el resultado de los controles y análisis llevados a cabo.

- Ante incidentes que puedan causar cierta alarma, como los de la presencia de larvas de gorgojos en los menús suministrados en las instalaciones de otro servicio público, se deben intensificar los controles para comprobar si el problema afecta a otros menús servidos por las mismas empresas, para, en su caso, adoptar lo más rápidamente posible las medidas que garanticen la total seguridad de los usuarios y la calidad del servicio de comedor escolar.

- En atención a la demanda advertida, para que el servicio de comedor escolar se preste a través de las cocinas *in situ* de los centros educativos, se debe constatar si dicha demanda responde a una demanda generalizada de la comunidad educativa y, en su caso, valorar si corresponde dar preferencia a dicho sistema frente al catering de línea fría y, en último término, si se han de generalizar las cocinas *in situ* en los centros educativos para la prestación del servicio de comedor escolar.



PROCURADOR DEL COMÚN
DE CASTILLA Y LEÓN

Esta es nuestra resolución y así se la hacemos saber, con el ruego de que nos comunique de forma motivada la aceptación o no aceptación de la misma por parte del órgano que corresponda de la Consejería de Educación en el plazo de dos meses, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 19.2 de la Ley Reguladora de la Institución.

Una vez realizadas las comunicaciones oportunas, se acuerda publicar la presente Resolución en la página web de esta Institución, previa disociación de los datos de carácter personal que contuviera.

Pendiente de sus noticias, reciba un cordial saludo.

Atentamente,

EL PROCURADOR DEL COMÚN
Tomás Quintana López