

A/A DIRECCIÓN DEL CEIP CIUDAD DE ZARAGOZA

A/A ARAMARK SERVICIOS DE CATERING S.L.U

Zaragoza a.... de.....de.....

Don/Doña....., con DNI....., con domicilio en.....y teléfono de contacto....., como madre/padre de Alumnos/alumnas usuarios del servicio de comedor del CEIP CIUDAD DE ZARAGOZA sito en C/ Escultor Palao nº 17 de Zaragoza.

Presento este escrito ante la dirección del CEIP CIUDAD DE ZARAGOZA y ante ARAMARK SERVICIOS DE CATERING S.L.U., a raíz de algunas incidencias detectadas con motivo de la prestación del servicio de comedor escolar y de atención y cuidado del alumnado que se presta en el Colegio, ante lo cual,

EXPONGO:

1. Que ARAMARK SERVICIOS DE CATERING S.L.U. es la empresa adjudicataria del lote nº 9 del contrato denominado "Contrato de Servicio de comedor escolar y de atención y cuidado del alumnado de centros docentes públicos de Educación Infantil y Primaria y centros de Educación Especial en la Provincia de Zaragoza. Expte. nº C1/2018" prestando desde el día 1 de marzo de 2019 el servicio de comida preparada denominado "línea fría" que abastece, entre otros, a nuestro centro escolar junto a otros 4 colegios más de la zona.
2. Que como usuarios pagamos rigurosamente los 86 euros al mes por comensal que el Departamento de Educación Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón ha establecido para el curso 2018-2019 para financiar el "Contrato de Servicio de comedor escolar y de atención y cuidado del alumnado de centros docentes públicos de Educación Infantil y Primaria y centros de Educación Especial en la Provincia de Zaragoza." como se dice en el PPT del contrato, "*de un lado, la Diputación General de Aragón asume íntegramente el coste de los alumnos de Educación Especial, así como el de los alumnos transportados de Educación Infantil y Primaria. De otro lado, el coste del resto de alumnos es asumido por las familias.*"
3. Que tras la descripción facilitada por mi hijo y contrastada con otros padres/madres del plato denominado "....." ofrecido el día planteo una queja formal. Tras dicha información se puede sospechar, sin tener más información ofrecida por la empresa puede ser que no esté cumpliendo con los requisitos mínimos requeridos en el PPT del contrato por la siguiente razón:.....

.....
.....
.....
Recordando que, en este se establece en el PPT *“El diseño, composición y procedimientos de elaboración de los menús deberán dar cumplimiento a la normativa sectorial vigente que sea de aplicación durante la ejecución del contrato, así como respetar las recomendaciones de la Guía de Comedores Escolares de la Comunidad Autónoma de Aragón aprobado mediante la Resolución de 16 de septiembre de 2013, de la Dirección General de Ordenación Académica del Departamento de Educación, Universidad, Cultura y Deporte y de la Dirección General de Salud Pública del Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia (GCEA en adelante) y al Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos del año 2010 de los Ministerios de Educación y de Sanidad, Política Social e Igualdad (DCACE en lo sucesivo), que se recogen como Anexo 2 y Anexo 2 BIS del PPT.”*

Y por todo lo expuesto:

SOLICITO:

- 1) Tenga por presentado este escrito
- 2) Que se pongan en marcha las medidas necesarias para que se realice una mayor y más continuada supervisión del servicio de comedor, de manera que permita garantizar que la alimentación de nuestros hijos e hijas se da en condiciones adecuadas, generando en las familias la necesaria seguridad y confianza en el servicio prestado.
- 3) Que se ponga en conocimiento del Responsable del Contrato, en particular del lote nº19, la disconformidad respecto al plato denominado “.....” servido en el centro el día..... como padre/madre del usuario final del servicio de comedor.
- 4) Sirva también este documento de prueba para que en caso de incumplimiento reiterado por parte de la empresa ARAMARK SERVICIOS DE CATERING S.L.U. con lo establecido en el PPT para que el órgano de contratación imponga la penalización establecida en el Anexo XIV del PCAP por incumplimiento defectuoso de la prestación objeto del contrato.

Y para que conste y surta los efectos oportunos, así lo firmo.

Fdo:

Los menús deben incluir diariamente alimentos de los siguientes grupos

- ✚ **Cereales v derivados.** En este grupo contemplamos el arroz, la pasta y el pan, así como algunas variedades menos frecuentes como el cuscús, la polenta, etc. que pueden formar parte de algunos menús. El pan debería ser un componente diario.
- ✚ **Hortalizas.** verduras v tubérculos. Es recomendable consumir a diario alimentos de este grupo. La mejor manera de aprovechar sus vitaminas es tomándolos en crudo, en forma de ensaladas, que se pueden ofrecer como entrante o acompañamiento de los segundos platos. Se promoverá la información a las familias del tipo de ensalada u hortaliza que se vaya a ofrecer ("ensalada de..", "ensalada con...", "menestra de..."), Las patatas con frecuencia acostumbran a acompañar a las hortalizas en los primeros platos (menestra, hervidos, purés...). Cuando se utilicen en las guarniciones se evitarán los fritos si el otro componente del plato ya se ha procesado de igual forma.
- ✚ **Legumbres.** Es conveniente asegurar el consumo de una ración de legumbres entre una y dos veces a la semana, procurando fomentar la variedad (garbanzos, lentejas, alubias pintas, etc.) y alternando las técnicas de preparación. Junto con las hortalizas, verduras y las frutas, las legumbres constituyen un grupo de alimentos que es conveniente potenciar en el entorno de los comedores escolares, intentando alcanzar una oferta de seis raciones mensuales.
- ✚ **Carnes.** Se recomienda consumir de una a tres raciones a la semana, priorizando las piezas con menor contenido en grasa procedentes de pollo, pavo, ternera, cerdo, conejo o cordero (que posibilitará también la oferta para diferentes culturas). Las preparaciones cárnicas con mayor contenido en grasa (salchichas, hamburguesas, albóndigas, etc.) se podrán incluir con una frecuencia máxima de una vez por semana, evitando que estén acompañadas de guarniciones fritas.
- ✚ **Pescados v mariscos.** Se recomienda la inclusión de pescado de una a tres veces por semana, no contabilizando como una ración productos con muy bajo contenido en pescado (buñuelos de bacalao, anillas de calamar, barritas de merluza, etc.) Para impulsar su consumo se procurará una oferta de seis raciones al mes, fomentando la variedad y alternando entre pescados azules (grasos) y blancos (magros). Igualmente se variará en las técnicas de cocinado, evitando utilizar sistemáticamente los fritos y rebozados.
- ✚ **Fruta.** La mejor forma de aprovechar las propiedades nutritivas de la fruta, y de que ésta sea mejor aceptada por el alumnado, es consumir la fruta de temporada, madura y preferiblemente en crudo. También se tendrá en cuenta fomentar la variedad en el consumo para evitar la monotonía, la rotación semanal, la temperatura del servicio y el empleo de preparaciones cómodas y accesibles, especialmente cuando se destinen a escolares de tres a cinco años. Se priorizará el uso de fruta fresca (cuatro o más raciones/semana) a otras presentaciones como almíbares, zumos, compotas y otras opciones más ricas en azúcares, que se ofertarán como postre un máximo de una vez a la semana.
- ✚ **Lácteos.** La leche y sus derivados (yogur, quesos, cuajadas) son una importante fuente de proteínas y calcio. Se priorizará la oferta de yogur frente a otros productos lácteos (flan, natillas, etc.). Como máximo se ofrecerá una vez a la semana como postre sustituyendo a una presentación diferente a la fruta fresca (almíbar, confitura, etc.). En las preparaciones de primeros y segundos pueden incorporarse porciones de quesos y otros lácteos.

Con el fin de mejorar la calidad del menú escolar, quedan eliminados de su utilización los siguientes productos: pangá, perca del Nilo, tilapia y fogonero. Asimismo, se eliminarán comidas precocinadas.

Tabla 2. Frecuencia semanal de consumo de grupos de alimentos del menú escolar

GRUPOS DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL
Primeros platos	
- Arroz	1
- Pasta*	1
- Legumbres	1-2
- Hortalizas y verduras (incluyendo las patatas)	1-2
Segundos platos	
- Carnes	1-3
- Pescados	1-3
- Huevos	1-2
Guarniciones	
- Ensaladas variadas	3-4
- Otras guarniciones (patatas, hortalizas, legumbres,..)	1-2
Postres	
- Frutas frescas y de temporada	4-5
- Otros postres (preferentemente yogur, queso fresco, cuajada, frutos secos, zumos naturales ..)	0-1

* En las pastas no se incluyen las pizzas porque, salvo excepciones, se consideran platos precocinados