

CONSEJO ESCOLAR 19/OCTUBRE/2023

Desarrollo del punto 1: Aprobación de la PGA 23-24.

La presidenta del Consejo procede a explicar a los miembros presentes la organización del documento con los diferentes apartados que conforman la misma; este curso se ha proporcionado a los centros un nuevo formato de documento.

A continuación se pasa a mostrar los anexos con los diferentes planes de actuación. Con respecto al plan de comedor, se informa que ha añadido un enlace a la programación que propone la Empresa Cocinas Centrales. Se hace hincapié en que esta programación sea un documento vivo, ya que se pretende que a través de la comisión de comedor se aporten nuevas ideas y/o mejoras para poder llegar a acuerdos con la empresa.

Tras la puesta en común y análisis de diferentes apartados y preguntados a los miembros del Consejo, la PGA para el curso 23-24 queda aprobada por unanimidad.

Desarrollo del punto 2: Tramitación de la fase de contratos basado en el Acuerdo Marco SER-049037/2022. Valoración sobre 2.

Se informa a los miembros del Consejo que se ha continuado con la valoración de los ítems de la fase 2 del Acuerdo Marco, con respecto a la documentación aportada por cada una de las empresas en el Sobre Nº2; relativa a la inclusión de productos de temporada y productos ecológicos en los menús.

Se ha asignado el máximo de puntuación a todas las empresas, 8 puntos; a excepción de las empresas Laurentino García García (Puntuación: 5) y Hotaza Colectividades (Puntuación: 0,5).

Desarrollo del punto 3: Adjudicación de empresa de comedor basado en el Acuerdo Marco SER-049037/2022.

La empresa a la que se le ha adjudicado el acuerdo Marco tras las fases 1 y 2, es Ausolan S.A.

Desde la empresa se pone en marcha el servicio "Papá/Mamá Comensal". Se trata de una propuesta para que las familias puedan comprobar y valorar el funcionamiento del servicio y la elaboración de menús, invitándoles a comer el mismo menú que los alumnos usuarios. Se informará a las familias, y se publicará en la web del centro.

Desarrollo del punto 4: Ruegos y preguntas.

Desde el sector padres se expone si los platos menos apetecibles del comedor, se pudiesen presentar de otro modo más atractivo. Se comunica por parte del equipo directivo que ya se está haciendo, puesto que se conoce que platos se comen mejor los niños y cuáles no. Por otro lado, se está procediendo también al cambio de proveedores para la mejora de las materias primas en la elaboración de los mismos.

Se plantea también desde dicho sector, si durante este curso también sería factible que las familias acudiesen al comedor, como ya sucedió el curso pasado, para poder ver in situ los menús y sus cantidades; a lo que no se pone ninguna objeción además de la puesta en marcha

del servicio "Papá/Mamá comensal".