

Mejoras del servicio de restauración escolar a partir del mes de septiembre de 2015.

Se ha llevado a cabo un proceso de licitación para responder a un pliego de condiciones establecido de forma detallada por la comisión comedor escolar tras diferentes reuniones mantenidas desde el mes de septiembre de 2014.

Este pliego de condiciones tuvo en cuenta nuestras especificidades:

- ❑ Un servicio de cocina en línea fría (imposibilidad de cocinar en el colegio)
- ❑ Nuestro colegio es una gran estructura en línea fría
- ❑ Nuestro nivel de exigencia es superior al de los otros colegios

Establecimos cuatro puntos de exigencia a nuestros proveedores:

- ❑ La calidad de los productos (aumento de los productos ecológicos: pastas y legumbres sistemáticamente, una fruta y una verdura ecológica cada semana, el pollo siempre ecológico, la carne certificada con sello « Q » (sello de calidad).
- ❑ La capacidad del proveedor para garantizar un servicio regular
- ❑ La calidad de los servicios propuestos
- ❑ El precio

Nos pusimos en contacto con 6 empresas. Tras una fase de selección, la empresa Eurest fue elegida como proveedora del servicio de restauración escolar. Es la empresa que, desde hace unos años, trabaja para el colegio y que nos propone toda una serie de cambios innovadores.

Comparativa entre el menú actual y el menú que se servirá a partir del mes de septiembre:

	Menú actual	Menú Ecológico Mixto (servido a partir de septiembre de 2015)
Verdura, fruta	2 Productos ecológicos cada semana	1 fruta y una verdura ecológica cada semana
Arroz, pasta y legumbres ecológicas		Siempre ecológicos
Carne certificada « calidad »	No	Siempre certificada
Pollo ecológico	No	Siempre ecológico
Productos de proximidad (km 0)	No	Sí, cocina y proveedor en Girona
Cocina natural sin aditivos, ni aceite de palma, ni grasas hidrogenadas,...	Sí	Sí
Capacidad para adaptarse a nuestra especificidad	Gran cocina en Pallejà	Cocina más « familiar » en Girona que solo produce 1500 menús al día.

Esta fase de selección habrá permitido, gracias a un trabajo conjunto entre el colegio y los padres de alumnos, mejorar considerablemente la calidad del menú de los alumnos. A partir del mes de septiembre, se reforzará el acompañamiento educativo sobre la importancia de comer de forma equilibrada y se implantará un programa con el objetivo de evitar el despilfarro alimentario.