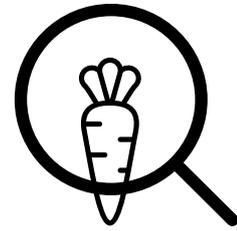




Cátering transportado 2023-2025/2026

VERSIÓN REDUCIDA



INTRODUCCIÓN

Al inicio de este curso 2023-2024 han entrado en vigor los nuevos contratos de comedores de los centros educativos públicos. En estos contratos se recogen las condiciones que deben cumplir las empresas de cáterin que llevan la comida elaborada a los centros sin cocina (contrato de cáterin transportado) y las que llevan la materia prima a los centros con cocina (cáterin in situ). Asimismo, se regulan algunas de las condiciones relacionadas con el personal (cocina, office, monitorado).

Estos contratos van a tener una duración mínima de tres cursos escolares, pudiéndose alargar dos años más. Se han firmado entre el Departamento de Educación y las diferentes empresas de cáterin que han ganado la licitación, proceso en el que no hemos podido participar de ninguna manera.

No obstante, **sí podemos participar en el control del servicio**. De hecho, la normativa en vigor (Orden de 22 de marzo de 2000) nos habilita para ello. Así, establece que corresponde al OMR “supervisar el funcionamiento del comedor”. Asimismo, establece que es potestad de la Comisión de Comedor (comisión que depende del OMR), “evaluar el servicio de comedor y plantear mejoras al OMR”.

El objetivo de este documento es explicaros de forma sencilla las condiciones que deben cumplir las empresas, para **ayudaros a realizar esa labor de control**.

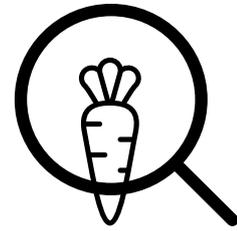
Este objetivo se enmarca dentro de nuestro objetivo estratégico de **fomentar la participación de la comunidad educativa para la mejora de la calidad de la Escuela Pública Vasca**. Asimismo, queremos **conseguir una alimentación escolar más saludable, justa y sostenible**.

ANTECEDENTES

El anterior contrato de servicio de catering transportado para los comedores de los centros educativos públicos de la Comunidad Autónoma de Euskadi fue adjudicado por la Viceconsejera de Educación el 25 septiembre de 2015, para una duración de 24 meses y con posibilidad de aprobar hasta tres prórrogas, llegando como máximo hasta el 30 de junio de 2019.

El actual contrato se comenzó a licitar en noviembre de 2021, mediante la publicación del correspondiente anuncio, pero su adjudicación se ha retrasado hasta julio de 2023. Se han tramitado **tres expedientes de contratación, divididos por territorios**, y cada uno de ellos **divididos en lotes**, que también responden a una lógica territorial.

La ejecución de los contratos comienza el 1 de julio de 2023 y se extenderá durante tres cursos escolares (hasta el curso 2025-2026) con posibilidad de acordar hasta dos prórrogas para un curso adicional cada una de ellas.



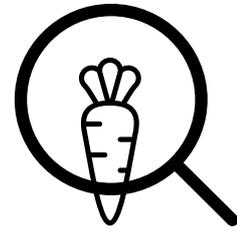
¿QUÉ EMPRESAS SON LAS ADJUDICATARIAS DE LOS CONTRATOS?

ARABA

Lote	Empresa	Precio menú (IVA excl)	Cuidadora (IVA exento)	aux cocina (IVA excl)	Productos etiq ecolog	Productos label	Productos com justo
1- Gasteiz	Eurest	2,77 €	24,17 €	24,55 €	16	8	2
2-Zuia	Serunion	2,62 €	21,78 €	21,78 €	16	11	2
3- Ayala-Laguardia	Serunion	2,60 €	21,00 €	21,00 €	16	11	2

GIPUZKOA

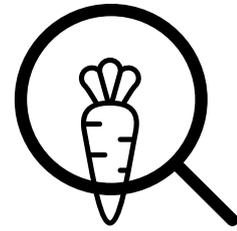
Lote	Empresa	Precio menú (IVA excl)	Precio cuidadora (IVA exento)	Precio aux cocina (IVA excl)	Productos etiq ecolog	Productos label	Productos com justo
1- Donostia	Eurest	2,91 €	24,87 €	25,34 €	16	8	2
2- Donostialdea	Serunion-Aibak	2,80 €	23,50 €	23,65 €	16	11	2
3- Bidasoa	Serunion-Aibak	2,80 €	23,60 €	23,80 €	16	11	2
4- Deba Behea	Gastronomía Cantábrica	2,71 €	24,00 €	24,00 €	16	8	2
5- Urola Kosta	Gastronomía Cantábrica	2,78 €	24,00 €	24,00 €	16	8	2
6-Goierrri	Serunion-Aibak	2,94 €	25,25 €	25,26 €	16	11	2
7- Deba Garaia	Gastronomía Vasca	2,79 €	25,25 €	25,26 €	16	12	2
8- Tolosaldea	Ausolan	2,92 €	26,37 €	26,37 €	16	12	2



BIZKAIA

Lote	Empresa	Precio menú (IVA excl)	Precio cuidadora (IVA exento)	Precio aux cocina (IVA excl)	Productos etiq ecolog	Productos label	Productos com justo
1- Gran Bilbao - Margen Izq.	Gastronomía Vasca	2,49 €	23,50 €	23,50 €	16	8	2
2- Bilbao	Gastronomía Vasca	2,54 €	24,00 €	24,00 €	16	8	2
3- Gran Bilbao - Margen Derecha	Eurest	2,80 €	24,85 €	25,19 €	16	12	2
4- Zona Minera-Alto Nervión	Eurest	2,79 €	24,96 €	24,93 €	16	12	2
5- Durangaldea	Gastronomía Cantábrica	2,71 €	24,00 €	24,00 €	16	8	2
6- Uribekosta	Gastronomía Cantábrica	2,60 €	25,02 €	25,00 €	16	10	2
7- Busturialdea	Gastronomía Cantábrica	2,62 €	25,02 €	25,01 €	16	10	2
8- Arratia	Gastronomía Cantábrica	2,78 €	24,00 €	24,00 €	16	8	2
9- Lea Artibai-Enkarterriak	Gastronomía Vasca	2,77 €	24,93 €	24,92 €	16	10	2

Como se puede ver, **en esta nueva licitación se ha vuelto a reproducir la concentración de adjudicaciones en unas pocas empresas.**



¿POR QUÉ DEBEMOS CONTROLAR EL SERVICIO?

El contrato de comedor es un “servicio especial” según la Ley de Contratos del Sector Público, (Ley 9/2017 publicada en BOE del 9/11/2017), por lo tanto, el contratante (el Departamento de Educación) **puede establecer mecanismos de participación de las personas usuarias**. No obstante, el Departamento no ha realizado dicha consulta. Es decir, no ha contado con las familias a la hora de elaborar las condiciones del contrato.

Por otra parte, **somos las familias las que financiamos mayoritariamente estos contratos** que decide unilateralmente y de manera centralizada la Consejería de Educación, ya que financiamos el 57,85% del servicio.

Territorio	Coste anual (iva incl)	Cuotas familias	Aportación GV
ARABA	13.621.575,96 €	8.018.575,96 € (58,87 %)	5.603.000,00 €
GIPUZKOA	20.845.751,13 €	10.236.042,41 € (49,11 %)	10.609.708,72 €
BIZKAIA	34.288.438,57 €	21.515.438,57 € (62,75 %)	12.773.000,00 €
TOTAL	68.755.765,66 €	39.770.056,94 € (57,85 %)	28.985.708,72 €

Por último, como ya hemos indicado en la introducción los centros educativos públicos, a través de su órganos de decisión y representación (OMR), podemos realizar el control del servicio.

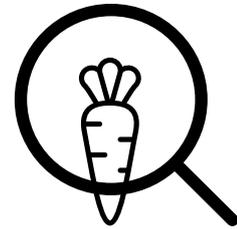
¿CUÁLES SON LOS REQUISITOS Y CONDICIONES DE CALIDAD BÁSICOS QUE HA FIJADO LA CONSEJERIA DE EDUCACIÓN EN LOS CONTRATOS CENTRALIZADOS?

PRODUCTOS ECOLÓGICOS, LABEL, DE COMERCIO JUSTO Y DE CERCANÍA

Uno de los criterios de valoración de las ofertas ha sido la inclusión de productos ecológicos, label, de comercio justo y de proveedores locales/de la CAV (estos últimos solo en el caso de cocinas in situ).

En los cuadros iniciales podéis ver el número de productos con estas mejoras (qué requisitos debe cumplir) ha ofertado vuestra empresa. **Para saber en concreto qué productos de estas calidades y en qué menús los van a introducir (va a ofrecer), podéis hacer la consulta a la misma empresa o al Departamento de Educación.**

Al ser uno de los criterios de valoración, estos productos pasan a ser obligaciones del contrato (este requisito es de obligado cumplimiento), por lo que su incumplimiento puede suponer la imposición de una sanción prevista en los Pliegos de licitación.



OTRAS OBLIGACIONES DE INTERÉS

Estas son las cláusulas de obligado cumplimiento para las empresas que consideramos más destacables:

1) Alimentación

-Menú transportado en caliente:

- Debe transportarse y conservarse a más de 65 °.
- **No se acepta la elaboración de los platos de los menús en frío y su transporte en caliente.**
- La entrega debe realizarse **entre las 10:00 y las 12:00 a.m.**

-Gestión y programación de menús:

- Se ofrecerán **cuatro tipos de menús:**
 - menú basal.
 - menú no cerdo.
 - menú ovolactovegetariano.
 - menú ovolactovegetariano con pescado.
- Además, se ofrecerán dietas para el **alumnado con necesidades nutricionales especiales.**

-Divulgación de los menús:

- Las programaciones de los menús y dietas serán **trimestrales.**
- Se entregarán **con una semana de antelación al inicio de cada trimestre.**
- **Deberán llegar impresas** al personal de cocina y a los padres, madres o tutores del alumno para su correcto seguimiento.

-Modificación de menú una vez aprobado:

- Los menús no podrán ser modificados salvo causa mayor o justificación aceptada por el Departamento de Educación.

-Menú de salvaguarda:

- La empresa contratista deberá contar con un menú de salvaguarda que deberá suministrar en caso de rechazo del centro, fallo en el centro (comida transportada en frío) o cocina central.

-Tareas del contratista:

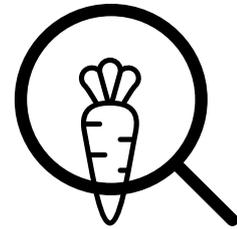
- Gestionar los menús solicitados por el centro y validarlos.
- Aportar al centro la información que precisa para conocer lo que tiene que hacer en el momento de recepcionar los menús.
- Corregir los problemas de suministro.

-Recogida de muestras testigo:

- La empresa debe suministrar el material necesario para recoger muestras testigo de las comidas. La responsable de comedor deberá recoger las muestras y guardarlas adecuadamente.

-Inspección, autorización y control:

- La empresa deberá colaborar con la dirección del centro o persona(s) en quien delegue en el control de la calidad del servicio, para lo que tendrá que facilitar al centro un registro diario con una serie de datos: temperatura, cantidades, etiquetado...



- Una vez realizadas las comprobaciones oportunas, se procederá a la **aceptación** o **rechazo** del servicio por la dirección del centro o persona(s) en quien delegue. La empresa deberá contar con un **menú de salvaguarda**.

-Documentación:

- La empresa debe facilitar al centro **en formato papel** toda la información relativa al comedor, incluidas las fichas técnicas de los platos y las actas de las reuniones mantenidas con el centro.

2) Personal

-Horario del personal de comedor, cocina y office:

- El horario de los cuidadores de comedor irá **desde el final de las clases de la mañana hasta el comienzo de las clases de la tarde**.
- Las ratios se ajustarán a lo establecido en la Circular de funcionamiento de comedores de 2021-2022.

-Bajas y perfil lingüístico:

- **La empresa se responsabilizará de forma inmediata de las bajas que se produzcan entre el personal que aporta**, para lo que dispondrá de una **bolsa de personal** en número suficiente con la **formación actualizada**.
- La empresa se responsabilizará de contar con **personal que pueda comunicarse en euskera con el alumnado**.

3) Higiene

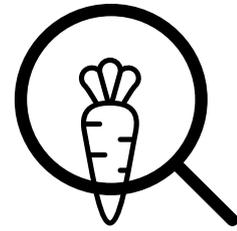
-Limpieza y desinfección:

- La empresa debe hacerse cargo de la limpieza de la cocina-office, el comedor, del mobiliario y de los utensilios.

4) Incidencias

-Gestores de zona:

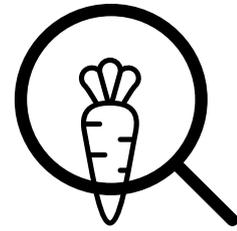
- Las y los gestores de zona deben **resolver las incidencias** que se observen en la prestación de dicho servicio.
- Se deben **recoger actas** de las reuniones mantenidas entre la gestora de zona y el centro.



POLÍTICA NUTRICIONAL

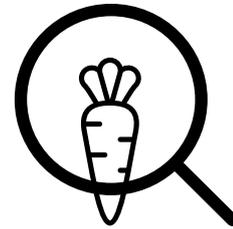
FRECUENCIAS

	Grupo de alimentos (Como ingrediente principal)	Frecuencias Mínimas	Frecuencias Máximas
Primeros platos	Verduras y hortalizas (con y sin patatas)	1/semana 6/mes	
	Arroz y pasta	1/semana	6/mes
	Legumbres (con verdura o patata)	1/semana 6/mes	
	Patatas (con carne/pescado)	2/mes	
Segundos platos	Carnes	2-3/semana	
	Preparados cárnicos		2/mes
	Pescados	1/semana 6/mes (pescado azul 1/mes)	
	Huevos	1-2/semana	
	Precocinados		1/mes
	Rebozados		2/semana
	Frituras		2/semana
Postre	Fruta fresca	4/semana	
	Fruta en conserva		1/mes
	Postre lácteo		1/semana
Guarniciones*	Vegetales crudos	2/semana	
	Verdura cocida	1/semana	
	Patatas fritas/ chips		1/semana
	Mahonesa		2/mes
	Tomate frito/salsa de tomate		2/ semana
Pan	Pan	1/día	
	Pan con harina integral	1/semana	



GRAMAJES

ALIMENTOS	3-6 AÑOS	7-12 AÑOS	13-16 AÑOS	>16 AÑOS
PRIMEROS PLATOS				
Alubias ⁽¹⁾	40-50	60-80	80-90	90-100
Lentejas ⁽¹⁾	40-50	60-80	80-90	90-100
Garbanzos ⁽¹⁾	40-50	60-80	80-90	90-100
Pasta ⁽¹⁾	50-60	60-80	80-90	80-90
Pasta, arroz (Sopa) ⁽¹⁾	20-25	25-30	25-30	25-30
Arroz ⁽¹⁾	50-60	60-80	80-90	80-90
Patatas (patatas con ...). Plato principal ⁽¹⁾	150-200	200-250	200-250	200-250
Verduras ⁽²⁾	100-120	120-150	150-200	200-250
Carne picada (Pasta, arroz) ⁽¹⁾	15-20	20-30	20-30	20-30
Salsa tomate (Pasta, arroz)	80-100	120-140	120-140	130-150
SEGUNDOS PLATOS				
Filete cerdo, ternera ⁽¹⁾	60-70	80-110	110-120	120-140
Chuletas, costillas ⁽³⁾	80-90	100-130	140-150	140-160
Filete de pollo, pavo ⁽¹⁾	70-80	90-120	120-130	130-150
Pollo (Guisado, asado) ⁽³⁾	200-240	200-240	300-325	300-325
Huevos	1 unidad	1 unidad	1-2 unidad	2 unidades
Pescado ⁽⁴⁾	80-100	100-120	120-150	150-180
Carne Picada (Albóndigas, hamburguesas) ⁽¹⁾	60-70	80-110	110-120	120-140
Carne para guisos (estofados, ragout) ⁽¹⁾	80-90	100-130	140-150	140-160
Precocinados.	Dado que existe una gran variación en la composición nutricional de los precocinados no se puede establecer un gramaje de ración, dicho gramaje lo establecerá cada empresa adjudicataria en base a la valoración nutricional específica de cada uno de los productos			
GUARNICIONES				
Verdura ⁽¹⁾	35-45	35-45	45-60	45-60
Lechuga ⁽¹⁾	20-25	20-25	25-30	25-30
Patatas ⁽¹⁾	30-40	30-40	40-50	40-50
Patatas Chips	15-20	15-20	20-25	20-25
Mahonesa/kétchup	10-20	10-20	20-30	20-30
Tomate frito	30-40	30-40	40-50	50-60
Arroz, pasta ⁽¹⁾	20-25	20-25	20-25	35-40
POSTRES				
Fruta fresca ⁽²⁾	120-150	120-150	150-200	175-225
Fruta en conserva	50-60	60-80	80-100	90-120
Postre lácteo	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad



PAN				
Pan	30	30	60	60

- (1) Gramaje expresado en peso crudo y neto.
- (2) Gramaje expresado en crudo y neto exclusivo de verdura (sin contabilizar patata)
- (3) Gramaje expresado en peso crudo y bruto
- (4) Gramaje expresado en peso crudo y neto. Sin glaseo.

¿CUÁLES SON LAS CONSECUENCIAS PREVISTAS EN LOS CONTRATOS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO?

Los incumplimientos de los requisitos y condiciones establecidos tienen como consecuencia la imposición de penalidades y sanciones a las empresas.

Atendiendo a la gravedad de los hechos y a las consecuencias que de estos se deriven, se clasifican en leves, graves y muy graves.

-Ejemplos de **infracciones graves**:

- La puesta a disposición del servicio de forma inmediata de una persona empleada sustituta en los casos de ausencia o de imposibilidad sobrevenida de prestación del servicio (hasta 30.000 €).
- La no elaboración, transporte y/o entrega de comida (hasta 50.000 €).
- La no entrega de la información solicitada en virtud de la aplicación del contrato o la entrega de información falsa (hasta 50.000 €).

-Ejemplos de **infracciones muy graves**:

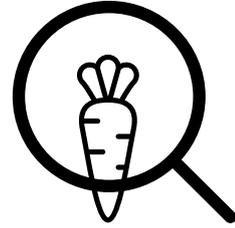
- La no elaboración, transporte y/o entrega de comida por segunda vez durante el mismo curso académico (hasta 80.000 €).
- El incumplimiento de lo contenido en este contrato en cuanto lo relativo a los menús facilitados (hasta 100.000 €).

-Sanción específica por incumplimiento de criterios de valoración:

- **El incumplimiento de compromisos asumidos a través de la oferta que se han tomado en consideración como criterio de valoración puede suponer una multa de entre el 1% y el 10% del precio o presupuesto máximo limitativo del contrato.**

Uno de los soportes para el inicio de la tramitación de la correspondiente incidencia, que lleve aparejada la penalidad correspondiente, vendrá constituido por las actas de las reuniones que, con la periodicidad que se demande por la Administración, se celebren con el Personal del Departamento de Calidad de la empresa contratista y los representantes del Departamento. Dichas actas no podrán ser impugnadas inicialmente.

El máximo responsable que tiene la responsabilidad de controlar y vigilar el cumplimiento de condiciones de los contratos, y en caso de incumplimiento, imponer las sanciones es el Viceconsejero de Administración y Servicios.



**Fuentes utilizadas para elaborar este documento:*

- Contrato Araba: https://www.contratacion.euskadi.eus/webkpe00-kpeperfi/es/contenidos/anuncio_contratacion/expjaso259588/es_doc/index.html?ruta=informacionAmpliadaAnuncios&busquedaAvanzada=
- Contrato Bizkaia: https://www.contratacion.euskadi.eus/webkpe00-kpeperfi/es/contenidos/anuncio_contratacion/expjaso258564/es_doc/index.html?ruta=informacionAmpliadaAnuncios&busquedaAvanzada=
- Contrato Gipuzkoa: https://www.contratacion.euskadi.eus/webkpe00-kpeperfi/es/contenidos/anuncio_contratacion/expjaso254148/es_doc/index.html?ruta=informacionAmpliadaAnuncios&busquedaAvanzada=



*

Esta publicación cuenta con la colaboración de la Diputación Foral de Bizkaia y de la Agencia Vasca de Cooperación al Desarrollo. El contenido de la misma es responsabilidad exclusiva de Bidezko Elikadura-Justicia Alimentaria y EHIGE y no refleja, necesariamente, la postura de la Diputación ni del Gobierno Vasco.

Octubre de 2023

Edita

Con el apoyo de

