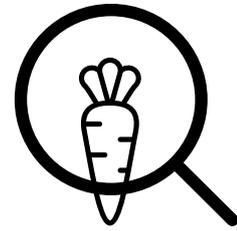




In-situ 2023-2025/2026

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**.

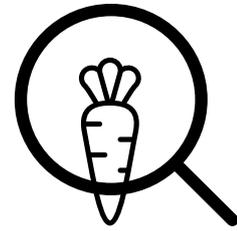
Este objetivo se enmarca dentro de nuestro objetivo estratégico de **fomentar la participación de la comunidad educativa para la mejora de la calidad de la Escuela Pública Vasca**. Asimismo, queremos **conseguir una alimentación escolar más saludable, justa y sostenible**.

ANTECEDENTES

El anterior contrato de cocina in-situ para los comedores de los centros 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 abril de 2022, mediante la publicación del correspondiente anuncio. Se tramitan **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 septiembre 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.



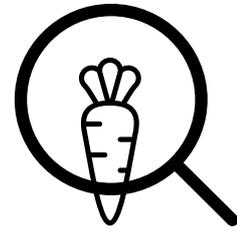
¿QUÉ EMPRESAS SON LAS ADJUDICATARIAS DE LOS CONTRATOS?

ARABA

| Lote | Adjudic | Suministro IVA excl | Cuidador IVA exento | Cocinera IVA excl | Auxiliar cocina IVA excl | Etiqueta ecológica | Etiqueta label | Comercio justo | Analít. adic. | Proveedores zona Comarca/CAPV productos |
|-------------|---------|---------------------|---------------------|-------------------|--------------------------|--------------------|----------------|----------------|---------------|---|
| 1 Ayala | Magui | 1,44 € | 23,40 € | 25,90 € | 22,85 € | 12 | 10 | 2 | 20 | 0/15 |
| 2 Laguardia | Magui | 1,48 € | 23,40 € | 25,90 € | 23,20 € | 12 | 10 | 2 | 20 | 0/15 |
| 3 Agurain | Magui | 1,48 € | 23,40 € | ----- | ----- | 12 | 10 | 2 | 20 | 0/15 |
| 4 Añana | Ausolan | 1,48 € | 23,40 € | ----- | ----- | 12 | 10 | 2 | 20 | 2/13 |
| 5 Zuia | Ausolan | 1,84 € | 23,40 € | ----- | ----- | 12 | 10 | 2 | 20 | 0/15 |
| 6 Kanpezu | Ausolan | 1,48 € | 23,40 € | 25,90 € | ----- | 12 | 10 | 2 | 20 | 0/15 |

BIZKAIA

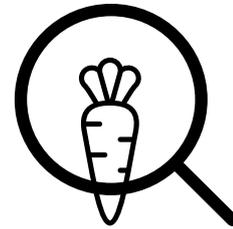
| Lote | Adjudicat | Suministro IVA excl | Cuidador IVA exento | Cocinera IVA excl | Auxiliar IVA excl | Etiqueta ecológica | Etiqueta label | Comecio justo | Analíticas adicionales | Proveedores zona Comarca/CAPV productos |
|----------------|----------------|---------------------|---------------------|-------------------|-------------------|--------------------|----------------|---------------|------------------------|---|
| 1 Bilbao | Medit.catering | 1,48 € | 21,15 € | 28,24 € | 25,31 € | 12 | 10 | 2 | 20 | 2/13 |
| 2 Gran Bilbao | Ausolan | 1,38 € | 23,40 € | 25,90 € | 21,90 € | 12 | 10 | 2 | 20 | 4/11 |
| 3 Uribe | Ausolan | 1,40 € | 23,40 € | ----- | ----- | 12 | 10 | 2 | 20 | 0/15 |
| 4 Durangald | Ausolan | 1,43 € | 23,40 € | ----- | 21,60 € | 12 | 10 | 2 | 20 | 1/14 |
| 5 Arratia | Goñi | 1,48 € | 23,40 € | ----- | ----- | 12 | 10 | 2 | 20 | 0/15 |
| 6 Lea Artibai | Goñi | 1,48 € | 23,40 € | ----- | ----- | 12 | 10 | 2 | 20 | 0/15 |
| 7 Enkarterriak | Goñi | 1,48 € | 23,40 € | ----- | ----- | 12 | 10 | 2 | 20 | 0/15 |
| 8 Busturialdea | Goñi | 1,48 € | 23,40 € | ----- | ----- | 12 | 10 | 2 | 20 | 0/15 |



GIPUZKOA

| Lote | Adjudicataria | Suministro IVA excl | Cuidadora IVA exento | Cocinera IVA excl | Auxiliar IVA excl | Etiqueta ecológica n° product | Etiqueta label n° product | Comercio justo n° product | Analíticas adicionales | Proveedores zona Comarca/CAPV productos |
|----------------|---------------|---------------------|----------------------|-------------------|-------------------|-------------------------------|---------------------------|---------------------------|------------------------|---|
| 1 Donostialdea | Ausolan | 1,41 € | 23,40 € | 24,50 € | ----- - | 12 | 10 | 2 | 20 | 6/9 |
| 2 Urola kosta | Ausolan | 1,44 € | 23,40 € | ----- | ----- - | 12 | 10 | 2 | 20 | 0/15 |
| 3 Goierri | Ausolan | 1,45 € | 23,40 € | 24,90 € | ----- - | 12 | 10 | 2 | 20 | 0/15 |
| 4 Donostia | Ausolan | 1,48 € | 23,40 € | 24,90 € | ----- - | 12 | 10 | 2 | 20 | 0/15 |
| 5 Tolosaldea | Medit. Cat. | 1,77 € | 21,89 € | ----- | ----- | 12 | 10 | 2 | 20 | 0/15 |
| 6 Deba Behea | Goñi | 1,44 € | 23,40 € | ----- | ----- | 12 | 10 | 2 | 20 | 0/15 |
| 7 Debagoiena | Goñi | 1,44 € | 23,40 € | ----- | ----- | 12 | 10 | 2 | 20 | 0/15 |
| 8 Bidasoa | Goñi | 1,44 € | 23,40 € | ----- | ----- | 12 | 10 | 2 | 20 | 0/15 |

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 el 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 establecer 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 79 % del servicio.

| Territorio | Coste anual (IVA incl) | Cuotas familias | Aportación GV |
|------------|------------------------|------------------------|-----------------------|
| ARABA | 3.100.575 € | 2.572.575 € (82,97 %) | 528.000 € (17,03 %) |
| GIPUZKOA | 6.628.274 € | 5.516.274 € (83,23 %) | 1.112.000 € (16,77 %) |
| BIZKAIA | 15.906.223 € | 12.181.223 € (76,59 %) | 3.725.000 € (23,41%) |
| TOTAL | 25.635.072 € | 20.270.072 € (79,08%) | 5.365.000 € (20,92%) |

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

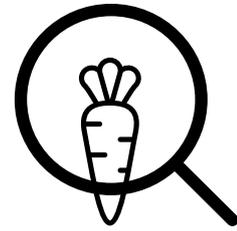
¿CUÁLES SON LOS REQUISITOS Y CONDICIONES DE CALIDAD BÁSICOS QUE HA FIJADO LA CONSEJERIA DE EDUCACIÓN EN LOS CONTRATOS CENTRALIZADOS?

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 de elaboración in situ:

- Gestión de aprovisionamiento (gestión de pedidos, validación de entregas, informar al centro para saber cómo aceptar o rechazar mercancía).
- Hacer inventario de materias primas.
- Entregar materias primas como máximo a las 24 horas desde la realización del pedido y siempre antes de las 12,00.
- Fecha de caducidad:
 - Si es menor de 1 mes, entregar como mínimo 3 días antes.
 - Si es mayor a 1 mes, el límite de admisión es de 1 mes antes del consumo preferente.

-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 fallo en la logística de entrega de las materias primas o fallo en el centro de la cocina in situ que impida la elaboración de platos.

-Mejora continua:

- La empresa se obliga a la mejora de sus procesos, procedimientos, controles, fichas técnicas de producto y sistemas de evaluación.

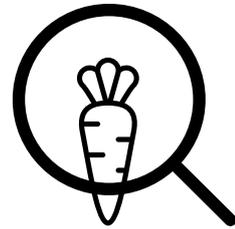
-Documentación:

- 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.

-Recogida de muestras testigo:

- La empresa debe suministrar el material necesario para recoger muestras testigo de las comidas solo en el caso de que el personal de cocina dependa de la empresa.

-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.
- La empresa facilitará al centro un **sistema de control diario con información sobre el cumplimiento de las especificaciones de materia prima**. La información se verificará por la dirección del centro o quien delegue y se recogerá en un registro firmado por ambas partes.

2) Personal

-Horario del personal de comedor y cocina:

- 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

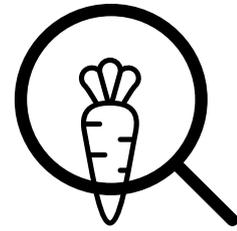
-Limpieza y desinfección:

- La empresa debe hacerse cargo de la limpieza de la cocina-office (solo en el caso de que el personal de cocina sea de la empresa), el comedor, del mobiliario y de los utensilios.

4) Incidencias

-Gestores de zona:

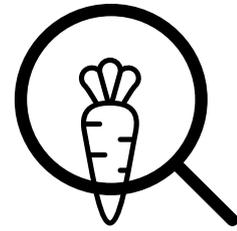
- Las y los gestores de zona deben **resolver las incidencias** que se observen en la prestación de dicho servicio.
- Deberán **visitar** los centros con cocina in situ **1 vez por semana**.
- Se deben **recoger actas** de las reuniones mantenidas entre la gestora de zona y el centro.



POLÍTICA NUTRICIONAL

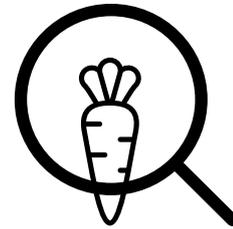
FRECUENCIAS

| | 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 inadecuada o deficiente calidad de los servicios con transcendencia directa para la salud (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**:

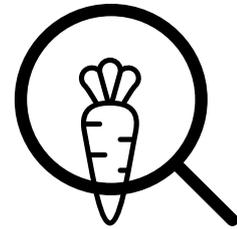
- El no transporte y/o entrega de materias primas por segunda vez en el mismo año académico (hasta 80.000 €).
- El incumplimiento de lo contenido en este contrato en cuanto lo relativo a los menús facilitados (hasta 100.000 €).

-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/expjaso282139/es_doc/index.html?ruta=informacionAmpliadaAnuncios&busquedaAvanzada=
- Contrato Bizkaia: https://www.contratacion.euskadi.eus/webkpe00-kpeperfi/es/contenidos/anuncio_contratacion/expjaso281751/es_doc/index.html?ruta=informacionAmpliadaAnuncios&busquedaAvanzada=
- Contrato Gipuzkoa: https://www.contratacion.euskadi.eus/webkpe00-kpeperfi/es/contenidos/anuncio_contratacion/expjaso278300/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

