



## **ESKOLA-JANTOKIETAKO MENUAK OSATZEN DITUZTEN PRODUKTUEN KALITATEARI BURUZKO INFORMAZIO- ETA GARDENTASUN-ESKAKIZUNA.**

**GARRAIATUKO CATERING-AREN GAINEKO KONTRATUAK:** janari prestatuak prestatzea, garraiatzea eta entregatzea eta prestazio osagarriak kudeaketa zuzeneko jantokiak funtzionarazteko, Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza Sailaren mendeko zenbait ikastetxe publikotan.

2023-2024 ikasturtea hasi zenetik eta eskola-jantokien zerbitzu-kontratu berriak indarrean jarri zirenetik, familiak oso kezkatuta gaude gure seme-alabei ematen dieten janariaren kalitateaz. Horregatik, eta kontratu horien inguruko gardentasun eta informazio faltari aurre egiteko, zuzenean jotzen dugu kontratatutako enpresetara, eskatzeko kontratuetan onartutako klausulen eta konpromisoen betetze-mailaren jarraipena egiteko behar den informazioa.

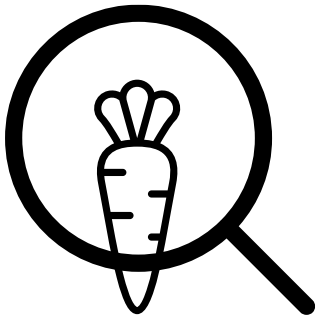
### **1.- IKASLEEN GURASO-ELKARTEEN ZILEGITASUNA ESKOLA-JANTOKIEN KONTRATUAK BEHAR BEZALA BETETZEN DIRELA KONTROLATZEKO ETA HORREN JARRAIPENA EGITEKO.**

Ikasleen guraso-elkarteak ikastetxeetako ordezkari-organoren kide gara, eta organo horiek legez aitortutako eskumena dute jantokien funtzionamendua eta haietan ematen den zerbitzua gainbegiratzeko. Hala, sailburuaren 2000ko martxoaren 22ko Aginduak, eskola-jantokiak erregulatzen dituenak, honako hau xedatzen du:

14. artikulua.- Ikastetxearen ordezkari-organoren kide garenari honakoak dagozkie:
- Jantokiaren funtzionamendua gainbegiratzeko.
  - Administrazioari bidaltzea kontratatutako enpresaren zerbitzuaren ezaugarriak eta kalitateari buruzko txostenak.

Eskola-jantokien kontratu horiei aplikatzen zaien Sektore Publikoko Kontratuen Legearen bitartez ere, lege-gaikuntza dugu kontratu horien betearazpenaren kontrolean egoteko. Hala, Legeak zenbait kontratu «zerbitzu berezi» gisa kalifikatzen ditu, zein erabiltzaile motari zuzenduta dauden kontuan hartuta (Legearen IV. eranskina), eta, ildo horretan, arau berezi batzuk zehazten ditu.

Arau horien artean, Legearen 47. xedapen gehigarriak, IV. eranskinetako zerbitzu-kontratuei aplikatu behar zaienak, hala nola eskoletan otorduak hornitzeko zerbitzuari (CPV 55524000-9) eta adingabeen eguneko zaintza-zerbitzuari (CPV 85312110-3) dagokienez, honako hau azpimarratzen du:



«...kontratazio-organoek fase guztietan zainduko dute **zerbitzuen kalitatea**, jarraitutasuna, irisgarritasuna, lorgarritasuna, eskuragarritasuna eta exhaustibotasuna **bermatzen dela**, bai eta erabiltzaile-kategoria bakoitzaren beharrian berariazkoak –talde kaltetu eta ahulen beharrianak barne–, **zerbitzuetako erabiltzaileen inplikazioa...**».

Horrez gain, familiok legitimitate indartua dugu kontratu horien betearazpenean informazioa eta gardentasuna eskatzeko; izan ere, gu gara hein handiengan haiek finantzatzen ditugunak:

Kontratu horietarako onartutako eta Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza Saileko Kudeaketa Ekonomikoko zuzendariak sinatutako memoria ekonomikoetan jasotzen da zein den kudeaketa zentralizatuko catering bidezko jantoki-eredu horren finantzaketa-kargaren banaketa,.

LURRALDEA	URTEKO KOSTUA (BEZa barne)	FAMILIEN KUOTAK	EJren EKARPENA
ARABA	13.621.575,96 €	8.018.575,96 € (% <b>58,87</b> )	5.603.000,00 €
GIPUZKOA	20.845.751,13 €	10.236.042,41 € (% <b>49,11</b> )	10.609.708,72 €
BIZKAIA	34.288.438,57 €	21.515.438,57 € (% <b>62,75</b> )	12.773.000,00 €
GUZTIRA	68.755.765,66 €	39.770.056,94 € (% <b>57,85</b> )	28.985.708,72 € (% <b>42,16</b> )

## **2.- ELIKAGAIEN ETA ERABILITAKO SUKALDARITZA-TEKNIKEN KALITATEARI BURUZKO KONTRATU-BETEKIZUNAK.**

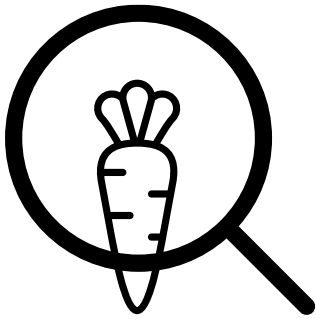
Elikagai eta plater prestatuen kalitatea kontratatutako enpresek nahitaez bete beharreko baldintza da. Baldintza horiek eskola-jantokien kontratu hauetarako onartutako preskripzio teknikoaren agirian zehazten dira:

### **PRESKRIPZIO TEKNIKOEN AGIRIA**

#### **1.- JANTOKI-ZERBITZUA: KONTSIDERAZIO OROKORRAK**

*Hezkuntza Sailaren mendeko ikastetxe publikoetako kudeaketa zuzeneko jantokien funtzionamendurako prestazio osagarriak emateko eta janari prestatuak prestatzeko, garraiatzeko eta entregatzeko ardura duten enpresa kontratistek konpromisoa hartuko dute zerbitzu hori agiri honetan ezarritakoaren arabera kudeatzeko:*

*1.2.- Honako hauek ezarriko ditu: lehengaiak eta plater prestatuak behar bezala manipulatzeko, elaboratzeko, kozinatzeko, garraiatzeko eta kontrolatzeko prozesuak, sistematika eta barne-araudia; lehengaien eta zerbitzatutako azken menuaren segurtasuna, gramajeak, kalitatea eta ezaugarri organoleptikoak bermatuko dituzten baliabide produktiboak, logistikoak eta kontrolekoak zehaztuta.*



*Xede horretarako egokitutako baliabide teknologikoak eta ekipamendua izango ditu.*

*Agiri honetako eskakizunekin bat datorren kalitate-sistema ezarriko da.*

Oinarri teknikoen agiri honen I. eranskinak, «Lehengaien zehaztapenak» izenekoak, honako hau xedatzen du:

*Kontratatutako lehengai buruzko zehaztapen propioak garatu beharko ditu, honako hauek kontuan hartuta:*

- Zehaztapen horiek produktuen eta zerbitzuaren kalitatea bermatzeko diseinatu beharko dira.*
- Hornitzaileak zehaztasun horien berri zehatza izan beharko du.*
- Oinarri teknikoen agirian ezarritako guztia kontuan hartuta diseinatu beharko dira.*

Ondoren, «Nutrizio-politika» izeneko II. eranskinean, I. eranskinetako zehaztapenak garatzen dira:

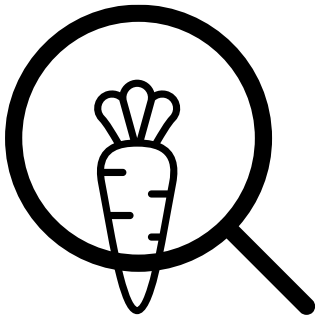
#### **LEHENA. LEHENGAIEN KALITATEA.**

*Enpresa esleipendunak agiri bidez egiaztatuko du menuak osatzen dituzten platerak egiteko lehengai eta elikagai guztiak indarrean dagoen legeriaren arabera baimendutako enpresetatik datozela («Lehengaien zehaztapenak» izeneko I. eranskinaren arabera).*

*Jarraian, eskola-jantokietarako janariak prestatzeko lehengaiak eskatzen zaizkien kategorien zerrenda dago adierazita. Produktuen kategorietan edozein aldaketa egiteko, Hezkuntza Sailak aldez aurretik baliozkotu beharko du.*

II. eranskin honetan ezarritako elikagaien kalitate-betekizunak nabarmenduko ditugu:

Olioak gantzak eta	<b>Ezin izango da erabili</b> gantz-azido ase ugariko oliorik (kokoa, <b>palma</b> , <b>palmistea</b> ) edo <b>trans gantz</b> azido ugariko oliorik. Entsaladarako ongailu eta bizigarrietarako erabilitako olio <b>oliba-olio birjina estra</b> edo oliba-olio birjina izango da <b>beti</b> . Frijitzeko, ahal dela, oliba-olioa edo ekilore-olio goi-oleikoa erabiliko da.
Haragia	Haragi-espezieen haragiak, <b>ahal dela, freskoak</b> izango dira. Hutsean ontziratutako haragi freskoak erabiliz gero, 21 eguneko <b>iraungitze-epe maximoa</b> izango du hiltzeko unetik. Haragi <b>ultraizoztuak</b> erabiliz gero, <b>urtebeteko</b> iraungitze-epe maximoa izango du hiltzeko unetik.



Bero bidez tratatu gabeko haragiaren deribatuak.	<b>Gehienez, hilean behin</b> , txahal-haragiaren plateraren ordeztu behi-haragiaren prestakin bat jarri ahal izango da. Tratatu gabeko haragiaren deribatuak. Haragiaren jatorria: espezieen nahasketa (hanburgesak, <i>burger meat</i> , haragi-bolak eta saltxitxa freskoak). Osaeran <b>gutxienez % 75 haragi</b> eta <b>gehienez % 20 gantz</b> izan beharko dute. Urdaiazpiko egosia eta beso egosia, txorizoa eta saltxitxoa <b>estra kategoria komertzialekoak</b> izango dira.
Aurrekozinatuak	- arrain-aurreformatuak, gutxienez <b>% 80ko arrain-edukia</b> izan beharko dute. - San jakoboak: % 40 haragiaren deribatu pasteurizatua
Zerealak eta deribatuak (arroza, pasta eta ogia)	Erabilitako zerealak <b>estra edo lehen mailako kalitatekoak</b> izango dira. Ahal den neurrian, <b>bihi osoko barietateen</b> erabilera sustatu beharko da.
Lekaleak	Erabilitako lekaleak beti <b>estra kalitatekoak</b> izango dira.
Barazkiak	Ahal den neurrian, <b>sasoiko barazki freskoak</b> erabiliko dira.
Frutak	<b>Sasoiko fruta</b> erabiliko da. Erabilitako kategoriak <b>estra kalitatekoak eta lehen mailakoak</b> izango dira. Fruta freskoak osorik, gaitzik gabe eta garbi egongo dira, kanpoko hezetasun anormalik gabe, eta ez dute usain edo zapora arrarorik izango.
Gatza eta beste ongailu batzuk	<b>Saihestu egin behar da</b> platerak haragi-salda kontzentratuekin edo osaeran glutamato monosodiko moduko zapora-indartzaileak dituen <b>edozein gehigarriekin ontzea</b> .

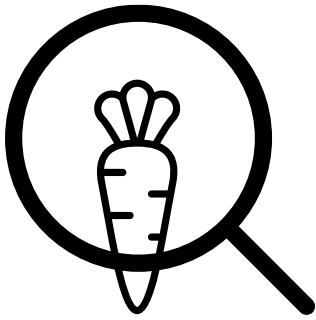
### 3.- ENPRESEK ASTERO ESKAINI BEHARREKO ETIKETA EKOLOGIKOKO, LABELEKO ETA BIDEZKO MERKATARITZAKO PRODUKTUAK.

Kontratua arautzen duen agirian ezarritako gutxieneko kalitate horiez gain, lizitazioetan, Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza Sailak azpimarratu egin du **enpresa parte-hartzaileek eskaintzen zituzten produktuen kalitatearen garrantzia**, izan ere, **prezioaren irizpideari (38 puntu) baino puntuazio handiagoa (52 puntu)** ematen baitzion. Beraz, kalitate-irizpide hori erabakigarria izan da kontratuen esleipena lortzeko, eta zorrotza izan behar da kalitate hori menuetan benetan sartzeari buruzko informazioari eta gardentasunari dagokionez.

Horrela, administrazio-klausula berezien agiriko 22. klausulan 52 puntura arte baloratzen da produktuen kalitatea:

**1.- Etiketa Ekologiko Europarrak edo baliokideak (I. mota):** 1,5 puntu enpresa lizitatuak **asteko menuan** sartzeko konpromisoa hartzen duen produktu bakoitzeko; gehienez, 24 puntu lote bakoitzeko.

**2.- Fairtrade (bidezko merkataritza) zigiluak, IFAT edo baliokidea:** 2 puntu enpresa lizitatuak **asteko menuan** sartzeko konpromisoa hartzen duen produktu bakoitzeko; gehienez, 4 puntu lote bakoitzeko.



**3.- Kalitate-ziurtagiriak, Eusko Label, Euskal Baserri, JBD, AGB, BTB edo antzeko beste batzuk: 2 puntu enpresa lizitatuak **aste**ko menuan sartzeko konpromisoa hartzen duen produktu bakoitzeko; gehienez, 24 puntu lote bakoitzeko.**

Produktu horiek sartzeko konpromisoa kontratuaren indarraldi osoan errespetatu behar da. Botere esleituak fakturen kopia eskatu ahal izango du edozein unetan, betetzen dela egiaztatzeko.

Beren eskaintzetan puntuaziorik handiena lortu zuten eta loteetako kontratuen esleipendun izan diren enpresek honako hauek eskaini dituzte, eta, beraz, **ASTE bakoitzeko menuetan sartzeko konpromisoa hartu dute:**

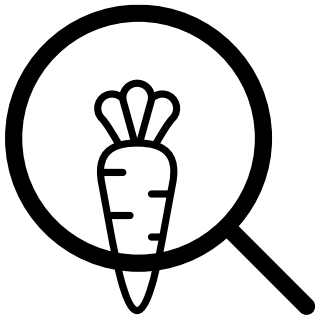
ENPRESA	Etiketa ekologikoa produktu kop./aste	Eusko Label, Eusko Baserri produktu kop./aste	Bidezko merkataritza produktu kop./aste
EUREST	16	8 edo 12, loteen arabera	2
GASTRO.CANTÁBRICA	16	8-10, loteen arabera	2
GASTRONOMIA VASCA	16	10-12, loteen arabera	2
AUSOLAN	16	12	2

#### **4.- IKASTETXEETAN ARGITARATUTAKO ETA BANATUTAKO MENUETAN INFORMAZIOARIK EZ EGOTEA**

Lote desberdinetan kontratatutako enpresek martxorako programatutako menuak aztertu ditugu, haien web-orrietan argitaratuta daudenak. Argitaratutako menuetan ez da informazioarik agertzen eta ez dira identifikatzen etiketa ekologikoko, labeleko edo bidezko merkataritzako konpromisoa betetzen duten plater eta produktuak, edo identifikatzen direnean, produktu kopurua ez dator bat agiritan eskatzen den aste kopuruarekin.

Oinarri teknikoaren agirian, 8. klausulan («MENUEN ETA DIETEN KUDEAKETA ETA PROGRAMAZIOA»), 6. apartatuan (Menuak aurkezteko arauak, berrikusi eta onartzeko), honako hau xedatzen da:

Web bidezko informazio-sistema bat eduki nahi da, menua osatzen duten plater guztiei buruzko informazio guztia eskuragarri edukitzeko, beste bilaketarik egin beharrik gabe, eta, horrela, ondoren deskribatzen den informazioa modu erabat egituratuan eta bateratuan eskuratu ahal izango da:



Web bidezko informazio-sistematik, **plater-fitxa** bakoitzera (lehen eta bigarren platera-hornigaiarekin) sartzeko aukera egongo da; plater-fitxa bakoitzean **hura osatzen duten osagai guztiak identifikatzeko aukera egongo da, eta, aldi berean, enpresa esleipendunaren lehengaiaren zehaztapenera** eta zehaztapen horri lotutako **hornitzailearen fitxa teknikoetara** sartu ahal izango da. Web bidezko informazio-sistemak hilabete bakoitzeko menu-programazioa izan behar du abiapuntu. Horrez gain, lehengaiaren zehaztapenak egun zehatz bakoitzari dagokiona izan behar du.

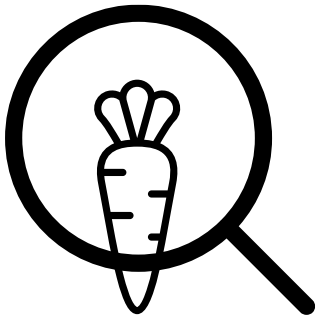
Plater-fitxen informaziorako sarbide hori ez dago eskuragarri ikasleen guraso-elkarteentzat, ez eta ikastetxeetako ordezkari-tza-organo gorenentzat ere.

Aurrekoarekin bat etorritz,

#### **KONTRATATUTAKO ENPRESEI ESKATZEN DIEGU,**

hain zuzen ere, kontratatu direnei Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza Sailaren mendeko zenbait ikastetxe publikotan, kudeaketa zuzeneko jantokiak funtzionarazteko xedeaz, janari prestatuak prestatzeko, garraiatzeko eta entregatzeko eta prestazio osagarriak emateko,

**ENPRESAREN WEBGUNERAKO SARBIDEA EMAN DEZATELA, PLATER-FITXAK ikusi ahal izateko**, kontratatutako enpresentzat nahitaezkoak diren edukia eta informazioa jasotzen baitute, preskripzio teknikoaren agiriaren 8.6 klausulan xedatzen denez, eskola-jantokietarako menu garraiatuen zerbitzu-kontratu horiek arautzeari dagokionez.



## **REQUERIMIENTO DE TRANSPARENCIA E INFORMACIÓN SOBRE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS INCLUIDOS EN LOS MENÚS DE LOS COMEDORES ESCOLARES.**

**CONTRATOS DE CATERING TRANSPORTADO:** Elaboración, transporte y entrega de comidas preparadas y prestaciones complementarias para el funcionamiento de los comedores de gestión directa en diversos centros públicos dependientes del Departamento de Educación del Gobierno Vasco.

Desde el inicio del curso 2023-2024 y la entrada en vigor de los nuevos contratos de servicio de comedores escolares, las familias estamos muy preocupadas por la calidad de las comidas que reciben nuestras hijas e hijos. Por este motivo, y ante la falta de transparencia e información que envuelve estos contratos, nos dirigimos directamente a las empresas contratadas solicitando la información necesaria para hacer un seguimiento del cumplimiento de las cláusulas y compromisos asumidos en los contratos.

### **1.- LEGITIMIDAD DE LAS AMPAS PARA INTERVENIR EN EL CONTROL Y SEGUIMIENTO DEL CORRECTO CUMPLIMIENTO DE LOS CONTRATOS DE LOS COMEDORES ESCOLARES.**

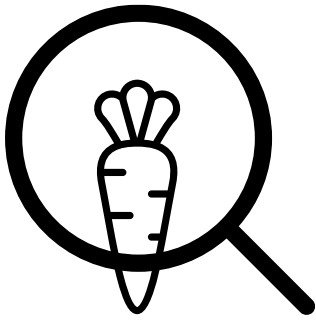
Las AMPAS de las escuelas formamos parte de los Órganos de Máxima Representación de los centros escolares, que tienen competencia reconocida legalmente para la supervisión del funcionamiento de los comedores y del servicio que se presta en ellos. Así, la Orden de 22 de marzo de 2000, del Consejero de Educación, por la que se regulan los comedores escolares establece:

Artículo 14.- Corresponde al Órgano de Máxima Representación del centro (OMR):

- Supervisar el funcionamiento del comedor.
- Elevar a la Administración informes, sobre las características y la calidad del servicio de la empresa contratada.

También a través la Ley de Contratos del Sector Público, de aplicación a estos contratos de comedores escolares, tenemos habilitación legal para reclamar presencia en el control de su ejecución. Así, la Ley califica una serie de contratos como de “servicios especiales” teniendo en cuenta al tipo de personas usuarias a los que están dirigidos (Anexo IV de la Ley) y en este sentido especifica unas normas también especiales.

Entre estas normas, la Disposición Adicional 47 de la Ley, aplicable para contratos de servicios incluidos en el Anexo IV, como es éste de servicio de comidas para escuelas (CPV 55524000-9) y de servicio de cuidado diurno de menores (CPV 85312110-3) subraya:



“...los órganos de contratación velarán en todas sus fases por la **necesidad de garantizar la calidad**, la continuidad, la accesibilidad, la asequibilidad, la disponibilidad y la exhaustividad de los servicios; las necesidades específicas de las distintas categorías de usuarios, incluidos los grupos desfavorecidos y vulnerables; **la implicación de los usuarios de los servicios**,...”

Además, las familias tenemos una legitimidad reforzada para reclamar información y transparencia en la ejecución de estos contratos, puesto que somos las que los financiamos mayoritariamente:

En las Memorias Económicas aprobadas para estos contratos y firmados por la Directora de Gestión Económica del Departamento de Educación del Gobierno Vasco, se recoge cuál es el reparto de la carga de la financiación de este modelo de comedores de gestión centralizada mediante catering.

TERRITORIO	COSTE ANUAL (IVA INCL)	CUOTAS FAMILIAS	APORTACIÓN GV
ARABA	13.621.575,96 €	8.018.575,96 €( <b>58,87</b> %)	5.603.000,00 €
GIPUZKOA	20.845.751,13 €	10.236.042,41 €( <b>49,11</b> %)	10.609.708,72 €
BIZKAIA	34.288.438,57 €	21.515.438,57 €( <b>62,75</b> %)	12.773.000,00 €
TOTAL	68.755.765,66 €	39.770.056,94 €( <b>57,85</b> %)	28.985.708,72 €(42,16%)

## **2.-REQUISITOS CONTRACTUALES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y LAS TÉCNICAS CULINARIAS EMPLEADAS.**

La calidad de los alimentos y los platos preparados es un requisito de obligado cumplimiento por parte de las empresas contratadas, que se especifican en el Pliego de Prescripciones Técnicas aprobadas para estos contratos de comedores escolares:

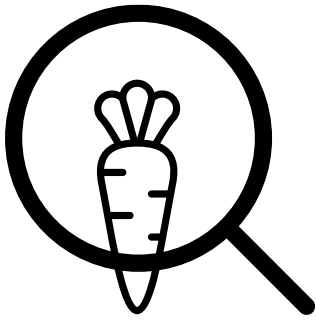
### ***PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS***

#### ***1.- SERVICIO DE COMEDOR: CONSIDERACIONES GENERALES***

*Las empresas contratistas del servicio de elaboración de comidas preparadas, transporte y entrega de las mismas y prestaciones complementarias para el funcionamiento de los comedores de gestión directa de los centros públicos dependientes del Departamento de Educación se comprometerán a realizar la gestión de dicho servicio de acuerdo a lo establecido en este pliego:*

*1.2.- Establecerá: los procesos, la sistemática, y la normativa interna a seguir para la correcta manipulación, elaboración, cocinado, transporte y control de las materias primas y platos elaborados; determinando los medios productivos,*





*logísticos y de control que garanticen la seguridad, los gramajes, la calidad y las características organolépticas tanto de las materias primas como del menú final servido.*

*Dispondrá de los medios tecnológicos y de equipamiento adaptados a tal fin.*

*Dispondrá implantado un sistema de calidad acorde con las demandas de este pliego.*

El Anexo I de este Pliego de Bases Técnicas, titulado “Especificaciones de materias primas” establece que:

*La contratista deberá desarrollar las especificaciones de materia prima propias teniendo en cuenta lo siguiente:*

- Estas especificaciones deberán ser diseñadas para el aseguramiento de la calidad de los productos y el servicio.*
- El proveedor deberá tener conocimiento exacto de dichas especificaciones.*
- Deberán ser diseñadas teniendo en cuenta todo lo establecido en este pliego de bases técnicas.*

A continuación, en el Anexo II titulado “Política nutricional” se desarrollan las especificaciones del Anexo I:

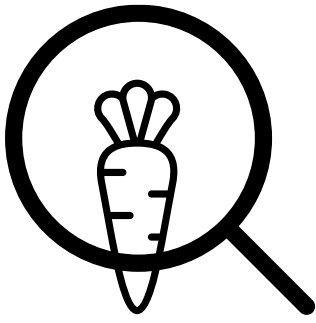
**PRIMERO. CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS.**

*La empresa adjudicataria acreditará documentalmente (según Anexo I. Especificaciones de Materias Primas), que todas las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los platos que conforman los menús proceden de empresas autorizadas de acuerdo con la legislación vigente.*

*A continuación, se expone un listado de las categorías exigidas a las materias primas para la elaboración de comidas para comedores escolares. Cualquier variación respecto a las categorías de los productos requerirá de una validación previa por parte del Departamento de Educación.*

Destacamos los requisitos de calidad de los alimentos establecidos en este Anexo II:

Aceites y grasas	<b>No se podrán utilizar</b> aceites ricos en ácidos grasos saturados (coco, <b>palma, palmiste</b> ) o en ácidos <b>grasos trans</b> . El aceite utilizado para aderezos y aliños de ensaladas será <b>siempre aceite de oliva virgen extra</b> o aceite de oliva virgen. Para las frituras se utilizará preferentemente el aceite de oliva o el aceite de girasol alto oleico.
Carnes	Las carnes de las diferentes especies cárnicas serán <b>preferentemente frescas</b> . En caso de utilizar carnes frescas envasadas al vacío la <b>caducidad máxima</b> desde sacrificio será de 21 días.

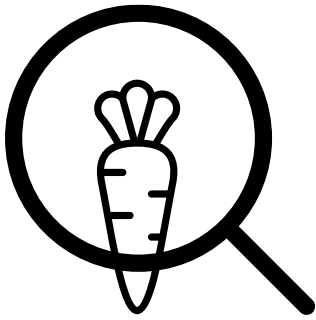


	En caso de utilizar carnes <b>ultracongeladas</b> la caducidad máxima desde sacrificio será de <b>1 año</b> .
Derivados cárnicos no tratados por calor	Se permitirá que <b>una vez al mes como máximo</b> el plato de carne de ternera sea sustituido por un preparado de carne de vacuno. Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento. Origen de la carne mezcla de especies (hamburguesas, burger meat, albóndigas y salchichas frescas). Deberán contener un <b>porcentaje mínimo</b> en su composición del <b>75% de carne</b> y un <b>máximo del 20% de</b> contenido en grasa. El jamón cocido y la Paleta cocida, chorizo y salchichón deberán ser de <b>categoría comercial extra</b> .
Precocinados	- preformados de pescados, estos deberán contener no menos de un <b>80% de contenido en pescado</b> . - San Jacobos: 40% derivado cárnico pasteurizado
Cereales y derivados (arroz, pasta y pan)	Los cereales empleados serán de <b>calidad extra o primera</b> . Se deberá potenciar en lo posible el empleo de <b>variedades integrales</b> .
Legumbres	Las legumbres utilizadas serán siempre de <b>calidad Extra</b> .
Verduras	Se utilizará en la medida de lo posible verdura <b>fresca de temporada</b> .
Frutas	Se utilizará <b>fruta de temporada</b> . Las categorías utilizadas serán de <b>calidad extra y primera</b> . Las frutas frescas se presentarán enteras, sanas y limpias, exentas de toda humedad externa anormal y carecerán de olor o sabor extraños.
Sal y otros condimentos	Se <b>debe evitar condimentar</b> los platos con caldo de carnes concentrados o <b>cualquier tipo de aditivo</b> que contenga en su composición potenciadores de sabor como glutamato monosódico.

### 3.- PRODUCTOS A INCLUIR SEMANALMENTE CON ETIQUETAS ECOLÓGICAS, LABEL Y COMERCIO JUSTO OFERTADOS POR LAS EMPRESAS.

Además de estas calidades mínimas establecidas en el Pliego regulador del contrato, en las licitaciones, el Departamento de Educación del Gobierno Vasco, ha subrayado **la importancia de la calidad de los productos que ofertaban las empresas participantes** y que valoraba incluso con una **puntuación superior (52 puntos) al criterio del precio (38 puntos)**. Por tanto, este criterio de calidad ha sido determinante para conseguir las adjudicaciones de los contratos, y debe ser rigurosa la información y transparencia sobre su incorporación efectiva en los menús.

Así, en la Cláusula 22 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares se valora con hasta 52 puntos, la calidad de los productos:



**1.- Etiquetas Ecológicas Europeas o equivalentes (Tipo I):** 1,5 puntos por cada producto que la empresa licitadora se comprometa a incluir en el **menú semanal**, hasta un máximo 24 puntos por lote.

**2.- Sellos de Fairtrade (Comercio Justo), IFAT o equivalente:** 2 puntos por cada producto que la empresa licitadora se comprometa a incluir en el **menú semanal**, hasta un máximo de 4 puntos por lote.

**3.- Certificados de Calidad, Eusko Label, Euskal Baserri, DOP, IDG, ETG u otros similares:** 2 puntos por cada producto que la empresa licitadora se comprometa a incluir en el **menú semanal**, hasta un máximo de 24 puntos por lote.

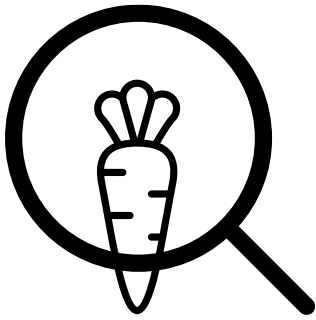
El compromiso de incluir estos productos deberá ser respetado durante toda la vigencia del contrato. El poder adjudicador podrá requerir en cualquier momento copia de facturas para comprobar el cumplimiento del mismo.

Las empresas que lograron la mayor puntuación de sus ofertas y que han resultado adjudicatarias de los contratos de los diversos Lotes, han ofertado, y por tanto **comprometido incorporar en los menús de cada SEMANA:**

EMPRESA	Etiqueta ecológica nºproductos/semana	Eusko Label, Eusko Baserri nºproductos/semana	Comercio Justo nºproductos/semana
EUREST	16	8 o 12 según Lotes	2
GASTRO.CANTÁBRICA	16	8-10 según Lotes	2
GASTRONOMIA VASCA	16	10-12 según Lotes	2
AUSOLAN	16	12	2

#### **4.- AUSENCIA DE INFORMACIÓN EN LOS MENÚ PUBLICADOS Y DISTRIBUIDOS EN LAS ESCUELAS**

Hemos chequeado los menús programados para el mes de marzo por parte de las empresas contratadas en los diferentes lotes, que están publicados en sus páginas web. En los menús publicados no se muestra información y no identifica los platos y productos que cumplen el compromiso de etiqueta ecológica, label o comercio justo, o cuando se identifica, no coincide en número de productos con la cantidad semanal exigida en los Pliegos.



En el Pliego de Bases Técnicas, la Cláusula 8 “GESTIÓN Y PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS Y DIETAS”, en su apartado 6 (Normas para presentar los Menús para su revisión y aprobación) regula que:

Se pretende disponer de un sistema de información vía web en el que se acceda a toda la información relativa a cada uno de los platos que componen el menú sin necesidad de realizar otras búsquedas, pudiendo acceder a la información descrita a continuación de una forma perfectamente estructurada y común:

Desde el sistema de información vía web se deberá poder acceder a cada una de las **Fichas de Plato** (primer y segundo plato-con guarnición), identificar por cada ficha de plato **cada uno de los ingredientes que lo componen y a su vez acceder a la Especificación de materia prima** propia de la empresa adjudicataria y a cada una de las **fichas técnicas de proveedor** asociada a dicha especificación. El sistema de información vía web debe partir de la programación de menú de cada mes. Además, la Especificación de materia prima debe ser la que corresponde a cada uno de los días concretos.

Este acceso a la información de las Fichas de Plato no es posible para las AMPAS y tampoco para los OMR de las escuelas.

De acuerdo con todo lo anterior,

#### **REQUERIMOS A LAS EMPRESAS CONTRATADAS**

para la prestación del servicio de elaboración, transporte y entrega de comidas preparadas y prestaciones complementarias para el funcionamiento de los comedores de gestión directa en diversos centros públicos dependientes del Departamento de Educación del Gobierno Vasco

**TENER ACCESO A LA WEB DE LA EMPRESA CONTRATADA para visualizar las FICHAS DE PLATO** con el contenido e información que establece como obligatoria para las empresas contratadas en la Cláusula 8.6 del Pliego de Prescripciones Técnicas que regulan estos contratos de servicio de comedores escolares de menús transportados.