EUSKO JAURLARITZAKO HEZKUNTZA SAILARI INFORMAZIO PUBLIKOA ESKURATZEKO ESKAERA

Eskatzailea: Abendaño Ikastolako Familien Elkartea

Gaia: Eskola-jantoki zerbitzuaren kontrolari eta auditoretzari buruzko informazio publikoa eskuratzeko eskaera

AZALTZEN DU

Lehenengoa.– EAEko unibertsitatez kanpoko ikastetxe publikoetako eskola-jantoki zerbitzua Hezkuntza Sailaren titulartasuneko zerbitzu osagarria dela.

Bigarrena.– Zerbitzu hori administrazio-kontratuen bidez ematen dela (catering eta janarien garraioa), eta pleguetan enpresa esleipendunek eta Administrazioak berak auditoriak, kontrol-txostenak, ikuskapen-aktak, egiaztapen analitikoak eta jarraipen-mekanismoak egiteko betebeharra dutela.

Hirugarrena.– Hezkuntza Sailak, halaber, kanpoko aholkularitza- eta kontsultoretza-kontratuak dituela kalitatearen kudeaketari eta osasun- eta higiene-kontrolari dagokionez, eta horiek kanpoko auditoretza-txostenak, aktak eta emaitzak sortzen dituztela.

Laugarrena.– Kontratu horien exekuzioan sortutako dokumentazioa informazio publikoa dela 19/2013 Legearen arabera, funtzio publikoen egikaritzean sortu edo eskuratu delako.

SOLICITUD DE ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA AL DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN GOBIERNO VASCO

Solicitante: Asociación de Familias de la Ikastola Abendaño

Asunto: Solicitud de acceso a la información pública relativa al control y auditoría del servicio de comedor escolar

EXPONE

Primero.– Que el servicio de comedor escolar de los centros públicos no universitarios de la CAPV es un servicio complementario de titularidad del Departamento de Educación.

Segundo.– Que dicho servicio se presta mediante contratos administrativos de servicios (catering y transporte de comidas), cuyos pliegos regulan la obligación de las empresas adjudicatarias y de la propia Administración de elaborar auditorías, informes de control, actas de inspección, verificaciones analíticas y otros mecanismos de seguimiento.

Tercero.– Que el Departamento de Educación dispone asimismo de contratos de asesoría y consultoría externa en materia de gestión de calidad y control higiénico-sanitario, que generan informes, actas y resultados de auditoría externos.

Cuarto.– Que la documentación generada en la ejecución de estos contratos constituye información pública en los términos de la Ley 19/2013, de transparencia, por haber sido elaborada o adquirida en el ejercicio de funciones públicas.

Bosgarrena.– Abendañoko Familien Elkarteak Abendaño Ikastolako eskola-jantokiko erabiltzaileen gurasoak ordezkatzen dituela; ikastetxe hori 1. lote kontraktualean dago (Vitoria-Gasteiz), eta hiriko beste ikastetxe batzuek bezala enpresa esleipendun berak ematen du zerbitzua; beraz, interes zuzen eta legitimoa dago zerbitzuaren kalitatea, elikagaien segurtasuna eta kontrol-maila ezagutzeko.

Seigarrena.– 2026ko urtarrilaren 13an eta 16an elikagaien segurtasunarekin lotutako intzidentzia larriak gertatu zirela lote bereko ikastetxeetan, catering zerbitzua ematen duen enpresa berak hornituta, hau da, **EUREST EUSKADI SL** enpresak. Zehazki:

- 2026ko urtarrilaren 13an, Umandi Ikastolan, bigarren txandan, 40 ikasle baino gehiagori eragin zien sintomatologia gastrointestinaleko elikadura-intoxikazio posible baten berri eman zen komunikabideetan.
- Egun berean, CEIP San Martín ikastetxean, “haragirik gabeko menuko bigarren platera eta txerririk gabeko menua" kendu zen, janaria tenperatura desegokian jaso zelako eta bero-katea hautsi zelako.
- 2026ko urtarrilaren 16an, CEIP San Martín ikastetxean berriro gertatu zen intzidentzia bat, eta “haragirik gabeko menuko bigarren platera eta txerririk gabeko menua" berriz ere kendu zen, bi aldiz egiaztatu ondoren janaria araudiak ezarritakoa baino tenperatura baxuagoan iritsi zela, bakterioen ugalketa eta elikadura-intoxikazio arriskua sortuz.

Zazpigarrena.– Gertaera horiek estatuko eta tokiko komunikabideetan zabaldu direla, garrantzi publikoko eta sanitario bereziko

Quinto.– Que la Asociación de Familias de Abendaño representa a madres y padres de alumnado usuario del comedor escolar del centro Ikastola Abendaño, centro incluido en el lote contractual número 1 Vitoria- Gasteiz, servido por la misma empresa adjudicataria que otros centros educativos de la ciudad, existiendo un interés directo y legítimo en conocer el grado de calidad, seguridad alimentaria y control del servicio prestado en dicho lote.

Sexto.– Que los días 13 y 16 de enero de 2026 se produjeron diversas incidencias graves relacionadas con la seguridad alimentaria en centros educativos incluidos en el mismo lote contractual, y abastecidos por la misma empresa adjudicataria del servicio de catering, **EUREST EUSKADI SL.** En particular:

- el día 13 de enero de 2026 se publicó la posible existencia una intoxicación alimentaria con sintomatología gastrointestinal que afectó a más de 40 menores usuarios del servicio de comedor en la Ikastola Umandi, durante el segundo turno de comidas;
- ese mismo día se procedió a la retirada del “segundo plato del menú sin carne y menú sin cerdo” del menú en el CEIP San Martín, tras detectarse la recepción de comida a temperatura inadecuada, con ruptura de la cadena de calor;
- y el día 16 de enero de 2026 se produjo una nueva incidencia en el CEIP San Martín, retirándose nuevamente el “segundo plato del menú sin carne y menú sin cerdo” tras comprobarse en dos ocasiones la llegada de comida a temperatura inferior a la reglamentaria, con el consiguiente riesgo de proliferación bacteriana e intoxicación alimentaria.

Séptimo.– Que dichos hechos han sido objeto de difusión en medios de comunicación de ámbito estatal y local, constituyendo hechos

egitate nabarmenak direla, eta eskola-jantoki zerbitzuaren kontrolari, auditoretzari, intzidentziei eta neurri zuzentzaileei buruzko informazioaren gardentasuna eta eskuragarritasuna indartu beharra agerian uzten dutela.

OINARRI JURIDIKOAK

I.– Informazio publikoa eskuratzeko eskubidea, 19/2013 Legearen 12. artikuluan aitortua.

II.– Lege horren 13. artikuluaren arabera, informazio publikoa dira Administrazio Publiko baten esku dauden edukiak edo dokumentuak, edozein formatu edo euskarritan, funtzio publikoak betetzean sortuak edo eskuratuak badira.

III.– Eskatutako informazioa zerbitzu publiko baten kudeaketari, kontrolari eta gainbegiratzeari dagokio, eta ez die eragiten sekretu komertzial edo industrialei, datuen disoziazio egokiaren bidez babestu badaitezke. Gainera, interes publiko nagusi bat dago, baita eskola-jantokiko erabiltzaile diren ikasleen gurasoen interes legitimo eta zuzena ere, kontuan hartuta kaltetutako kolektiboaren zaurgarritasun berezia (2 eta 12 urte bitarteko adingabeak), eta eskatutako informazioak haien osasuna eta elikagaien segurtasuna zuzenean babesten dituela.

IV.– Datu pertsonalak badaude, Administrazioak informazioa datu horiek disoziatuta ematea onartzen da espresuki.

ESKATZEN DU

19/2013 Legearen babesean, honako informazio hau ematea, bai 2026ko urtarrilaren 13an eta 16an izandako intzidentziei lotutakoa, bai azken hiru

notorios de especial relevancia pública y sanitaria, y ponen de manifiesto la necesidad de reforzar la transparencia y el acceso a la información relativa a los controles, auditorías, incidencias y medidas correctoras del servicio de comedor escolar.

FUNDAMENTOS JURÍDICOS

I.– Derecho de acceso a la información pública reconocido en el artículo 12 de la Ley 19/2013, de transparencia.

II.– De conformidad con el artículo 13 de la citada ley, se entiende por información pública, los contenidos o documentos, cualquiera que sea su formato o soporte, que obren en poder de una Administración Pública, y que hayan sido elaborados o adquiridos en el ejercicio de sus funciones.

III.– La información solicitada se refiere a la gestión, control y supervisión de un servicio público, sin afectar a secretos comerciales o industriales que no puedan, en su caso, quedar salvaguardados mediante la oportuna disociación de datos. Concurre, además, un interés público prevalente, así como un interés legítimo y directo de carácter cualificado por parte de los padres y madres de alumnado usuario del servicio de comedor escolar, habida cuenta de la especial vulnerabilidad del colectivo afectado, integrado por menores de entre 2 y 12 años de edad, y de la incidencia directa de la información solicitada en la protección de su salud y seguridad alimentaria.

IV.– Se acepta expresamente que, en caso de contener datos personales, la Administración facilite la información previa disociación de los mismos.

SOLICITA

Que, al amparo de la Ley 19/2013, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno, se facilite la siguiente información, tanto la vinculada a las

urteetakoari dagokiona (EUREST EUSKADI SL enpresarekin indarrean dagoen catering-kontratuaren hasieratik):

> Vitoria-Gasteizko 1. lotean sartzen diren Abendaño Ikastolako eta gainerako ikastetxeetako jantokiei dagokienez, EUREST EUSKADI SL enpresak, Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza Sailak edo kanpoko enpresa aholkulariak egindako kontrol higieniko-sanitarioko txosten, kalitate-txosten, ikuskapen-aktak, jarraipen-txosten eta gainerako kontrol-dokumentu guztien kopia.

Zehazki, honako informazio hau barne hartu beharko da:

incidencias acaecidas los días 13 y 16 de enero de 2026, como la relativa a los últimos tres años (desde el inicio del contrato de catering vigente con la empresa de EUREST EUSKADI SL):

> Copia de todos los informes de control higiénico-sanitario, de calidad del servicio, actas de inspección, informes de seguimiento y demás documentos de control elaborados por la empresa adjudicataria (EUREST EUSKADI SL), por el Departamento de Educación de Gobierno Vasco o la empresa asesora externa, correspondientes al comedor del centro Ikastola Abendaño y resto de centros incluidos en el lote 1 Vitoria-Gasteiz.
>
> En concreto deberán incluir la siguiente información:

1.- Eskola-menuko analitika mikrobiologikoak (egunerokoak).

Vitoria-Gasteizko 1. loteko ikastetxe guztietako zuzendaritzek jasotako eguneroko lagin lekukoen gainean egindako analitikak eskuratzea eskatzen da.

Bereiziki, Umandi Ikastolan eta CEIP San Martín ikastetxean 2026ko urtarrilaren 13an eta 16an emandako menuen lagin lekukoen gainean egindako analitika mikrobiologikoak, baita intzidentzia horiekin lotutako beste edozein analitika ere (kontraanalisiak, errepikapenak edo txosten osagarriak barne).

Halaber, PPTPren arabera, janari garraiatuko zentroetan kontratistak (EUREST EUSKADI SL) ikasturteko bilketa bat egingo du, eta bilketa bakoitzean lehen eta bigarren plateraren lagin bana eta gainazal-lagin bat aztertuko dira. Vitoria-Gasteizko 1. loteko ikastetxe guztietan egindako analitikak eskuratzea eskatzen da.

1.- Analítica microbiológica diaria del menú escolar.

Se solicita acceso a las analíticas llevadas a cabo sobre las muestras testigo diarias recogidas por la Dirección de todos los centros escolares del lote 1 Vitoria-Gasteiz.

De manera expresa, y sin carácter limitativo, se solicita el acceso a las analíticas microbiológicas realizadas sobre las muestras testigo de los menús servidos en la Ikastola Umandi y en el CEIP San Martín los días 13 y 16 de enero de 2026, correspondientes a menús que han sido objeto de incidencias sanitarias, así como a cualquier otra analítica asociada a dichos episodios (incluidas contraanalíticas, repeticiones o informes complementarios).

Asimismo, según el PPTP, en los centros de comida transportada la contratista (EUREST EUSKADI SL) *"llevará a cabo una (1) recogida por curso. En cada recogida se realizará una analítica microbiológica de al menos una muestra del primer y segundo plato y una muestra de superficie para verificar el*

procedimiento de limpieza y desinfección". Se solicita acceso a las analíticas llevadas a cabo por la empresa en todos los centros escolares del lote 1 Vitoria-Gasteiz.

2.- Lehengaietako analitikak.

PPTPren arabera, kontratistak (EUREST EUSKADI SL) sukalde zentral propioan lehengaien laginak hartuko ditu, honako baldintzetan:

- *Behi- eta txerri-haragia: 4 analitika/ikasturte*
- *Hegazti- edo untxi-haragia: 2 analitika/ikasturte.*
- *Haragi-prestakinak eta haragi-produktuak (hanburgesak, albondigak, txorizoa, urdaiazpiko egosia): 8 analitika/ikasturte*
- *Aurrez prestatutako produktuak: 3 analitika/ikasturte.*
- *Arraina eta eratorriak: 2 analitika/ikasturte/arrain mota.*
- *Arrautza pasteurizatua: 1 Analitika/ikasturte.*
- *Frutak, barazkiak eta lekaleak: 3 analitika/ikasturte.*

Lehengaietan egindako analitika eta kontrol guztietarako sarbidea eskatzen da.

2.- Analítica materias primas.

Conforme el PPTP el contratista (EUREST EUSKADI SL) recogerá muestras de materias primas en la propia central de cocina en los siguientes términos:

- *Carne vacuno y cerdo: 4 analíticas/ curso.*
- *Carne de ave o conejo: 2 analíticas/ curso.*
- *Preparados de carne y productos cárnicos (Hamburguesas, albóndigas, chorizo, jamón cocido): 8 analíticas/ curso.*
- *Precocinados: 3 analíticas/ curso.*
- *Pescado y derivados: 2 analíticas/ curso/ variedad de pescado.*
- *Huevo pasteurizado: 1 analíticas/ curso.*
- *Frutas, verduras y legumbres: 3 analíticas/curso.*

Se solicita acceso a las analíticas y controles realizados sobre las materias primas.

3.- Kontratistaren hiruhileko txostenak (EUREST EUSKADI SL).

PPTPren arabera, *"hiruhileko bakoitzean kontratistak Hezkuntza Sailaren esku jarriko du egindako analisiak eta horien ebaluazioa jasotzen dituen txosten bateratu bat. Aurkezteko azken egunak hauek dira:*

– Urtarrilaren 15a.
– Apirilaren 15a.
– Ekainaren 30a."

Hezkuntza Sailari bidalitako hiruhileko txosten bateratuen kopia eskatzen da.

3.- Informes trimestrales del contratista (EUREST EUSKADI SL).

Conforme el PPTP, "*trimestralmente la contratista deberá poner a disposición del Departamento de Educación un informe recopilatorio con los análisis realizados y la evaluación de los mismos. Las fechas límites de entrega son:*

- *15 de enero.*
- *15 de abril.*
- *30 de junio*.

Se solicita copia de los informes trimestrales de carácter recopilatorio enviados al Departamento de Educación.

4.- Kontratistaren lankidetza kalitate-kontrolean.

PPTPren arabera, kontratistak (EUREST EUSKADI SL) ikastetxeko zuzendaritzarekin lankidetzan aritu beharko du zerbitzuaren kalitate-kontrolean. Baldintzen pleguaren arabera, "*kontrol hori egiteko, kontratistak hornidura bakoitzarekin batera honako datuak jasoko dituen eguneroko erregistro bat emango du:*

- *Entregatzeko ordutegia*
- *Ontziratzearen baldintza higienikoak*
- *1. plateraren tenperatura*
- *2. plateraren tenperatura*
- *1. plateraren kantitatea*
- *2. plateraren kantitatea*
- *1. plateraren termo-aurkezpena*
- *2. plateraren termo-aurkezpena*
- *1. plateraren kalitate sentsoriala*
- *2. plateraren kalitate sentsoriala* *Etiketatzea eta iraungitze-data (beharrezkoa denean)*
- *Oharrak."*

2026ko urtarrilaren 13 eta 16ko Umandi Ikastolako eta CEIP San Martín ikastetxeetako zuzendaritzei kontratistak emandako eguneroko erregistroen kopia eskatzen da.

Era berean, aipatutako erregistroetan jasotako datuak egiaztatu direla frogatzen duten ikastetxeko zuzendaritzek (edo haien ordezkariek) egindako txostenen kopia ere eskatzen da.

4.- Colaboración de contratista en Control de calidad.

Según el PPTP la contratista (EUREST EUSKADI SL) debe colaborar con la dirección del centro en el control de calidad del servicio. Según el pliego, *"para la realización de este control la contratista facilitará con cada suministro un registro diario conteniendo los siguientes datos:*

- *Horario de entrega*
- *Condiciones higiénicas del envasado.*
- *Temperatura 1º plato*
- *Temperatura 2º plato*
- *Cantidad 1º plato*
- *Cantidad 2º plato*
- *Presentación en termo 1º plato*
- *Presentación en termo 2º plato*
- *Calidad sensorial 1º plato*
- *Calidad sensorial 2º plato*
- *Etiquetado y caducidad (En los casos que sea preciso).*
- *Observaciones."*

Se solicita copia del registro diario entregado por la contratista a las Direcciones de los centros escolares de Ikastola Umandi y CEIP San Martin de los días 13 y 16 de enero de 2026.

Asimismo, se solicita copia de los informes realizados por la Dirección de los centros o persona en quien delegue, que acredite la verificación de los datos contenidos en los citados registros.

5.- Eusko Jaurlaritzaren kontrol higieniko-sanitarioa eta kalitate-kudeaketa.

Kanpoko enpresa aholkulari/auditoreak edo, hala badagokio, Eusko Jaurlaritzako langileek egindako honako dokumentazioaren kopia eskatzen da:

- – Hiruhilekoan proposatutako menuen ebaluazioa, eta hautemandako desbideratzeei buruzko txostenak, nutrizio-politikaren betetze-maila egiaztatuz.

5.- Control higiénico sanitario y gestión de calidad de Gobierno Vasco.

Se solicita copia de la siguiente documentación elaborada por la empresa asesora/ auditora externa, o en su caso, personal de Gobierno Vasco:

- Evaluación de menús propuestos trimestralmente, e informes con las desviaciones detectadas, comprobando cumplimiento de política nutricional.

– Lehengaiak jarraitzea eta baliozkotzea, eta janari-hornidura kontratuko PPTPren baldintzak betetzen dituztela egiaztatzea.
– Plateraren Fitxa Teknikoen gaineko gainbegiratzea, eta janari-hornidura kontratuko PPTPren baldintzak betetzen dituztela egiaztatzea.
– Arriskuen eta kontrol-puntu kritikoen analisia, eta horiek osasun-autokontrol sisteman txertatzea.

- Propuestas de mejora.
- Hobekuntza-proposamenak.
- Egindako kontrolak.
- Enpresa aholkulariak proposatutako eskola-jantokietako langileentzako prestakuntza-plana.
- Berariaz eta mugarik gabe, 2026ko urtarrilaren 13 eta 16an Umandi Ikastolan eta CEIP San Martín ikastetxean gertatutako intzidentziei buruzko txostenak, kontrolak edo kontsultei emandako erantzunak.
- Hezkuntza Sailaren eskariz enpresa aholkulariak egindako lehengaien egiaztapen-analisiak, eskola-menuko eguneroko analitika mikrobiologikoak, eta prestatutako plateren nutrizio-osaerari buruzko entseguak.
- Janari-hornitzaile diren enpresei buruzko azken txosten orokorrak eta partzialak, elikagai-talde bakoitzeko lehengaien kalitate-memoriaren betetze-maila egiaztatzeko entsegu analitiko espezifikoen emaitzak aztertzen dituztenak, emaitzen interpretazio teknikoa, ondorioak eta gomendioak barne.
- Zehazki, honako datu hauek jasotzen dituzten dokumentuak:
    - Erabilitako landare-olioaren eta birziklatutako landare-olioaren

- Seguimiento y validación de materias primas y comprobación de que cumplen los requisitos del PPTP del contrato de suministro de comida.
- Supervisión realizada a Fichas Técnicas de Plato y comprobación de que cumplen los requisitos del PPTP del contrato de suministro de comida.
- Análisis de peligros y puntos de control críticos, y su incorporación al sistema de autocontrol sanitario.
- Propuestas de mejora.
- Controles realizados.
- Plan de formación al personal de comedores escolares propuesto por empresa asesora.
- De forma expresa y sin carácter limitativo, informes, controles o respuestas a consultas en relación a los incidentes ocurridos en la Ikastola Umandi y CEIP San Martin los días 13 y 16 de enero de 2026.
- Ensayos analíticos de comprobación de materias primas, analíticas microbiológicas de menús diarios escolares así como ensayos sobre composición nutricional de los platos elaborados, realizados por la empresa asesora bajo petición del Departamento de Educación de Gobierno Vasco.
- Informes finales globales y parciales sobre las empresas suministradoras de comidas, que analicen el resultado de los ensayos analíticos específicos de comprobación del cumplimiento de la memoria de calidades de las materias primas por grupo de alimentos, donde se incluye la interpretación técnica de los resultados obtenidos como las conclusiones y recomendaciones.
- En concreto, documentación donde se reflejen los siguientes datos:

kantitatea, eta oliba-olioarekiko erabilera-ehunekoa.

- Haragi freskoen portzentajea erabilitako haragi guztien gainean.
- Zerbitzatutako arrainaren kantitatea, eta horren zein portzentaje den freskoa.
- Barazki freskoen portzentajea erabilitako barazki guztien gainean.
- Aurrez prestatutakoak, arrautzeztatuak eta frijituak dituzten menuen kopurua, eta menu guztien gaineko portzentajea.
- Sortutako hondakinen kantitatea eta gaikako bilketaren portzentajea.
- Barazki, lekale, zereal eta fruituen banaketa-kanal laburra egiaztatzen duen dokumentazioa, produktu-fitxen eta jatorriaren bidez.

- Cantidad de aceite vegetal utilizado y aceite vegetal reciclado, y porcentaje de utilización con respecto al aceite de oliva.
- Porcentaje de carnes frescas utilizadas con respecto al total de carnes.
- Cantidad de pescado servido, y porcentaje del mismo que es fresco.
- Porcentaje de verduras frescas utilizadas con respecto al total de verduras.
- Cantidad de menús que contienen precocinados, rebozados y frituras, y porcentaje con respecto a número total de menús.
- Cantidad de residuos generados y porcentaje de recogida selectiva.
- Documentación acreditativa del canal corto de distribución de hortalizas, legumbres, cereales y frutas mediante aportación de fichas de producto y su procedencia.

Vitoria-Gasteizen, 2026ko urtarrilaren 26an

AFAko presidentea

En Vitoria-Gasteiz, a 26 de enero de 2026

Presidenta del AFA

MAIDER BELLOSO OREJA