



GASTEIZKO ESKOLEN
SUKALDE PLATAFORMA

ESKOLA-JANTOKIAK KONTRATATZEKO JARDUNBIDE TXARREN ESKULIBURUA

NOLA DISEINATU MILIOIKAKO KONTRATU BAT HAURREK ONDO JATEN DUTELA BERMATU GABE

Arabako ikastetxe publiko askotako eskola-jantokiko zerbitzua, gaur egun, **Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza Sailaren** kontratu baten mende dago, janari prestatuak ekoizteko, garraiatzeko eta banatzeko.

Ez da kontratu txikia. Kontratuaren aurrekontua 40 milioi eurotik gorakoa da, eta, beraz, lurraldeko eskola-elikadurako sistemaren pieza nagusietako bat da.

Indarrean dagoen kontratua 2026ko ekainean amaituko da, baina luzapen posibleak aurreikusten ditu. Epe laburrean, gainera, ageriko muga bat dago: ez dago denbora materialik ikastetxeetan sukaldeak in situ eraikitzeke datorren ikasturtea baino lehen. Beraz, sistema nahitaez kanpora aterako da, eta sukalde zentrolean oinarrituko da, janaria ikastetxeetara garraiatzeko.

Baina sukalde zentralaren eredua epe laburrean saihestezina izateak ez du esan nahi orain arteko baldintza berberetan erreproduzitu behar denik.

Izan ere, egungo kontratua aztertzean, ondorio nahiko argi bat agertzen da: eskola-jantokiko arazo asko ez dira sukaldean hasten... kontratazio-agirian hasten dira.

Oso prezio doituak, eskakizun tekniko anbiguoak, hornidura-katearen gaineko kontrol eskasa, ingurumen-parametro gutxi janari-garraioan oinarritutako sistema baterako eta

MANUAL DE MALAS PRÁCTICAS EN LA CONTRATACIÓN DE COMEDORES ESCOLARES

CÓMO DISEÑAR UN CONTRATO MILLONARIO SIN GARANTIZAR QUE LOS NIÑOS COMAN BIEN

El servicio de comedor escolar en numerosos centros públicos de Álava depende actualmente de un **contrato del Departamento de Educación del Gobierno Vasco** para la **elaboración, transporte y entrega de comidas preparadas**.

No se trata de un contrato menor. El presupuesto del contrato asciende a **más de 40 millones de euros**, lo que lo convierte en una de las principales piezas del sistema de alimentación escolar del territorio.

El contrato vigente **finaliza en junio de este curso 2026**, aunque prevé posibles prórrogas. A corto plazo existe además una limitación evidente: **no hay tiempo material para construir cocinas in situ en los centros antes del próximo curso**. Por tanto, el sistema seguirá siendo necesariamente **externalizado y basado en cocina central con transporte de comida a los colegios**.

Pero que el modelo de cocina central sea inevitable a corto plazo **no significa que deba reproducirse exactamente en las mismas condiciones que hasta ahora**.

De hecho, al analizar el contrato actual aparece una conclusión bastante clara: **muchos de los problemas del comedor escolar no empiezan en la cocina... empiezan en el pliego de contratación**.

Precios extremadamente ajustados, exigencias técnicas ambiguas, escaso control sobre la cadena de suministro, pocos parámetros ambientales para un sistema basado en



GASTEIZKO ESKOLEN
SUKALDE PLATAFORMA

logistika elikadura-kalitatearen gainetik eta jantokiaren hezkuntza-dimentsioaren gainetik lehenesten duen zerbitzuaren antolaketarako.

Eraitza da kontratuak formalki bete dezakeen eredu bat, baina ez ditu erabat bermatzen eskola-jantokiko zerbitzu publiko batek izan beharko lituzkeen osasun-, jasagarritasun- eta elikagai-hezkuntzako helburuak.

Dokumentu honetan, hori nola gertatzen den erakusten duten adibide batzuk jasotzen dira.

Kontratazio publikoan arau sinple samarra dagoelako: plegua gaizki diseinatuta badago, kontratuaren eraitza ere hala izango da.

MENUAREN PREZIOAK ONDO JATEA EZINEZKOA EGITEN DUENEAN

Pleguak dioena

AKPAk gehieneko prezio unitarioak ezartzen ditu sukalde nagusian egindako menuetarako:

- Menu osoa: 2,95 €
- Lehen platera: 1,18 €
- Bigarren platera: 1,47 €
- Postrea: 0,30 €

Gainera, baldintza-agiriak honako hau ezartzen du berariaz:

- prezio horiek gaitzen dituzten eskaintzak baztertu egingo dira.

Eta kontratu osoa baldintzatzen duten beste bi elementu gehitzen ditu:

5.4 klausula – Prezioak berrikustea

- Prezioak berrikustea: Ez

6. klausula – Kontratuaren iraupena

transporte de comida y una organización del servicio que **prioriza la logística sobre la calidad alimentaria y la dimensión educativa del comedor.**

El resultado es un modelo que puede **cumplir formalmente el contrato**, pero que **no garantiza plenamente los objetivos de salud, sostenibilidad y educación alimentaria que debería tener un servicio público de comedor escolar.**

Este documento recoge algunos ejemplos de cómo ocurre esto.

Porque en contratación pública hay una regla bastante simple: **si el pliego está mal diseñado, el resultado del contrato también lo estará.**

CUANDO EL PRECIO DEL MENÚ HACE IMPOSIBLE COMER BIEN

Lo que dice el pliego

El PCAP fija precios unitarios máximos para los menús elaborados en cocina central:

- Menú completo: 2,95 €
- Primer plato: 1,18 €
- Segundo plato: 1,47 €
- Postre: 0,30 €

Además, el pliego establece expresamente que:

- las ofertas que superen estos precios serán rechazadas.

Y añade dos elementos más que condicionan todo el contrato:

Cláusula 5.4 – Revisión de precios

- Revisión de precios: No

Cláusula 6 – Duración del contrato



GASTEIZKO ESKOLEN
SUKALDE PLATAFORMA

- Hasierako iraupena: 30 hilabete
- 10 hilabeteko bi luzapen gehigarri egiteko aukera

Esleipen-sistemak, gainera, eskaintza ekonomiko baxuenak saritzen ditu, eta enpresak menuaren prezioa are gehiago jaistea sustatzen du.

Horrek praktikan esan nahi duena

Menu bakoitzeko 2,95 euroko gehieneko prezioarekin, enpresa esleipendunak honako hauek estali behar ditu aldi berean:

- lehengaiak
- elaborazioa eta kozinatzea
- sukaldeko langileak
- instalazioen amortizazioa
- sukalde nagusitik garraiatzea
- logistika eta banaketa
- administrazio-kudeaketa gastuak
- enpresa-marjina

Eta, gainera:

- la bost urte iraun dezakeen kontratu batean.
- prezioak berrikusi gabe, nahiz eta elikagaien kostuak igo.

Aurreikusitako emaitza

Menuaren prezioa hain txikia denean eta, gainera, urteetan eguneratu ezin denean, sistemak lehengaiaren kostuak murriztera bultzatzen du ezinbestean.

Horrek esan nahi du:

- produktu ultraprozesatuak edo kostu txikikoak gehiago erabiltzea
- produktu fresko gutxiago

- Duración inicial: 30 meses
- Posibilidad de dos prórrogas adicionales de 10 meses

El sistema de adjudicación, además, premia las ofertas económicamente más bajas, incentivando que las empresas compitan bajando aún más el precio del menú.

Lo que esto significa en la práctica

Con un precio máximo de 2,95 € por menú, la empresa adjudicataria debe cubrir al mismo tiempo:

- materias primas
- elaboración y cocinado
- personal de cocina
- amortización de instalaciones
- transporte desde cocina central
- logística y distribución
- gestión administrativa
- margen empresarial

Y hacerlo, además:

- durante un contrato que puede durar casi cinco años
- sin revisión de precios, aunque suban los costes de los alimentos.

Resultado previsible

Cuando el precio del menú es tan bajo y además no se puede actualizar durante años, el sistema empuja inevitablemente a reducir costes en la materia prima.

Esto suele traducirse en:

- mayor uso de productos ultraprocesados o de bajo coste
- menor presencia de producto fresco



GASTEIZKO ESKOLEN
SUKALDE PLATAFORMA

- tokiko edo sasoiko produktuak gutxiago erabiltzea
- bolumen handiko merkatu globaletako erosketak
- menuen estandarizazio industrial

Bestela esanda:

kontratuaren diseinu ekonomikoak berak bultzatzen du eskola-elikadura eredu industrializatu baterantz.

PLEGUAQ ESKATZEN DUENEAN... BAINA EZ DU BEHARTZEN

**Elikagaien kalitateari buruzko
espezifikazio tekniko lausoak**

PTPAk formulazio ugari jasotzen ditu, eta, lehen begiratuan, kalitate-eskakizunak dirudite. Hala ere, xehetasunez aztertzean, errepikatutako patroi bat agertzen da:

ez dira betebeharrak, gomendioak baizik.

Eta horrek erabat aldatzen du eragina.

1. adibidea

Arrain freskoa... "ahal den neurrian"

Baldintza-agiriak honako hau ezartzen du:

"Astean arrain anoa bat zerbitzatuko da gutxienez. Ahal den neurrian, arrain freskoa erabiliko da, gutxienez hilean behin. "

Horrek esan nahi du:

- arrain freskoa hilean behin baino ez dago bermatuta
- Gainerakoa izoztu edo prozesatu egin daiteke.

- menor utilización de productos locales o de temporada
- compras en mercados globales de gran volumen
- estandarización industrial de los menús

En otras palabras:

el propio diseño económico del contrato empuja hacia un modelo de alimentación escolar industrializada.

CUANDO EL PLIEGO EXIGE... PERO NO OBLIGA

**Especificaciones técnicas vagas sobre
calidad alimentaria**

El PPTP incluye numerosas formulaciones que, a primera vista, parecen exigencias de calidad. Sin embargo, al analizarlas con detalle aparece un patrón repetido:

no son obligaciones, sino recomendaciones.

Y eso cambia completamente su efecto.

Ejemplo 1

El pescado fresco... "en la medida de lo posible"

El pliego establece:

"Se servirá como mínimo una ración de pescado semanal. Se utilizará en la medida de lo posible pescado fresco, con una frecuencia mínima de una vez al mes."

Esto significa que:

- el pescado fresco solo está garantizado una vez al mes
- el resto puede ser congelado o procesado



GASTEIZKO ESKOLEN
SUKALDE PLATAFORMA

Eta kontratua ezin hobeto betetzen jarraituko litzateke.

2. adibidea

Zein arrain zerbitzatzen den adieraztea ere ez da nahitaezkoa.

Baldintza-agiriak honako hau gehitzen du:

"Arrain freskoaren animalia-espezia merkatuaren eskuragarritasunaren mende egongo da, eta ez da beharrezkoa izango arrain-espezia menuaren programazioan zehaztea."

Ondorioa:

- trazabilitatea ahuldu egiten da
- produktuaren jatorriaren, jasangarritasunaren edo kalitatearen gaineko kontrola murrizten da

3. adibidea

Frijitzeko olio... "ahal dela"

PTPAk honako hau ezartzen du:

"Frijitzeko, oliba-olioa edo ekilore-olio oleiko altua erabiliko da lehentasunez."

Gako-hitza da, batez ere.

Horrek esan nahi du:

- beste olio merkeago batzuk erabil daitezke
- kontratua urratu gabe

4. adibidea

Haragi freskoa ere... "lehentasunez"

Baldintza-agiriak honako hau adierazten du:

Y el contrato seguiría cumpliéndose perfectamente.

Ejemplo 2

Ni siquiera es obligatorio indicar qué pescado se sirve

El pliego añade:

"La especie animal de pescado fresco estará sujeta a la disponibilidad del mercado, no siendo necesario detallar la especie de pescado en la programación del menú."

Consecuencia:

- se debilita la trazabilidad
- se reduce el control sobre origen, sostenibilidad o calidad del producto

Ejemplo 3

El aceite de fritura... "preferentemente"

El PPTP establece:

"Para las frituras se utilizará preferentemente aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico."

La palabra clave es preferentemente.

Eso significa que:

- pueden utilizarse otros aceites más baratos
- sin incumplir el contrato

Ejemplo 4

La carne fresca... también "preferentemente"

El pliego señala:



GASTEIZKO ESKOLEN
SUKALDE PLATAFORMA

"Haragi-espezieen haragiak, ahal dela, freskoak izango dira."

Baina ez du finkatzen:

- haragi freskoaren gutxieneko ehunekoa
- haragi izoztua erabiltzeko muga argia

Beraz, kontratuak honako hauek erabiltzeko aukera ematen du:

- haragi izoztua
- haragi prozesatu

betiere haragi-prestakinen edo aurrekozinatuen mugak gainditzen ez badira.

5. adibidea

Sasoiko barazki freskoak... ahal bada

Baldintza-agiriak honako hau ezartzen du:

"Ahal den neurrian, sasoiko barazki freskoak erabiliko dira."

Horrek esan nahi du ez dagoela:

- gutxieneko ehuneko
- nahitaezko maiztasun
- tokiko erosketaren betebeharrak

Nahikoa da ezinezkoa izan dela alegatzea.

6. adibidea

Esnekiak "ez oso azukredunak"

Baldintza-agiriak honako hau adierazten du:

- esnekiak ez dira oso azukredunak izango

Baina ez du finkatzen:

- gehieneko azukre-gramoak

"Las carnes de las diferentes especies cárnicas serán preferentemente frescas."

Pero no fija:

- porcentaje mínimo de carne fresca
- límite claro al uso de carne congelada

Por tanto, el contrato permite utilizar:

- carne congelada
- carne procesada

siempre que no se superen los límites de preparados cárnicos o precocinados.

Ejemplo 5

Verdura fresca de temporada... si se puede

El pliego establece:

"Se utilizará en la medida de lo posible verdura fresca de temporada."

Eso significa que no existe:

- porcentaje mínimo
- frecuencia obligatoria
- obligación de compra local

Basta con alegar que no ha sido posible.

Ejemplo 6

Lácteos "no muy azucarados"

El pliego indica que:

- los lácteos no serán muy azucarados

Pero no fija:

- gramos máximos de azúcar



GASTEIZKO ESKOLEN
SUKALDE PLATAFORMA

- nutrizio-profil egiaztagarri

Emitza:

kontrola interpretazio subjektiboan geratzen da.

PTPAREN KLAUSULA NUTRIZIONALKI KRITIKOAK

- perfil nutricional verificable

Resultado:

- el control queda en una interpretación subjetiva.

CLÁUSULAS NUTRICIONALMENTE CRÍTICAS DEL PPTP



GASTEIZKO ESKOLEN
SUKALDE PLATAFORMA

Pleguak betetzeko aukera ematen duenean... baina ez nahitaez hobeto jan behar

Atal honetan, Preskripzio Teknikoen Agiriaren (PTPA) alderdi batzuk aztertzen dira, nutrizioaren ikuspegitik.

1. adibidea

Frijituen eta arrautzaztatuen baimendutako maiztasuna

Pleguak baimentzen duena

PTPAk ezartzen du menuen asteko programazioan honako hauek sar daitezkeela:

- **2 frijiketa gehienez astean**
- **astean 2 arrautzaztatze gehienez**

Nutrizio-kalteberatasuna

Baldintza-agiriak ez du ezartzen:

- **koipe handiko sukaldaritza-tekniken muga bateratua**
- **olioa berrerabiltzeari buruzko parametroak**
- **plateraren azken koipe-edukiaren gaineko mugak**

Ondorio nutrizionala

Horri esker, asteko menuak dentsitate energetiko handiko plateren maiztasun nahiko handia du, eta, aldi berean, baldintza-agiria formalki betetzen da.

2. adibidea

Haragi-prestakinak eta aurrekozinatuak onartzea

Pleguak baimentzen duena

PTPAk honako hauek onartzen ditu:

- **haragi-prestakinak: hilean 2 aldiz, gehienez**
- **produktu aurrekozinatuak: hilean behin gehienez**

Nutrizio-kalteberatasuna

Mota horretako produktuek honako hauek izaten dituzte:

- **gatz gehiago**

Cuando el pliego permite cumplir... pero no necesariamente comer mejor

Este apartado analiza algunos aspectos del **Pliego de Prescripciones Técnicas (PPTP)** desde una perspectiva nutricional.

Ejemplo 1

Frecuencia permitida de frituras y rebozados

Lo que permite el pliego

El PPTP establece que en la programación semanal de menús pueden incluirse:

- **hasta 2 frituras por semana**
- **hasta 2 rebozados por semana**

Vulnerabilidad nutricional

El pliego no establece:

- **un límite conjunto de técnicas culinarias de alto contenido graso**
- **parámetros sobre reutilización del aceite**
- **límites sobre el contenido final de grasa del plato**

Consecuencia nutricional

Esto permite que el menú semanal incluya **una frecuencia relativamente elevada de platos de alta densidad energética**, manteniendo al mismo tiempo el cumplimiento formal del pliego.

Ejemplo 2

Admisión de preparados cárnicos y precocinados

Lo que permite el pliego

El PPTP admite la presencia de:

- **preparados cárnicos: hasta 2 veces al mes**
- **productos precocinados: hasta 1 vez al mes**

Vulnerabilidad nutricional

Este tipo de productos suele presentar:

- **mayor contenido de sal**
- **mayor contenido de grasa**



GASTEIZKO ESKOLEN
SUKALDE PLATAFORMA

- **koipe gehiago**
- **osagai nagusiaren proportzio txikiagoa**

Hala ere, baldintza-agiriak ez ditu honako hauei buruzko baldintza zorrotzak ezartzen:

- **benetako haragi edo arrainaren gutxieneko ehunekoa**
- **gehienezko sodio-mugak**
- **gehigarrik ez izatea edo gehigarri horiek mugatzea**

Ondorio nutrizionala

Menuak oso prozesatutako produktuak izan ditzake kontratua urratu gabe, betiere aurreikusitako hileko maiztasuna errespetatzen bada.

3. adibidea

Gatz, azukre edo koipe potentzial handiko akonpainamenduak

Pleguak baimentzen duena

PTPAk onartzen du laguntza jakin batzuk egotea, maiztasun hauekin:

- **patata frijituak edo txipak: astean behin**
- **Tomate-saltsak: astean 2 aldiz, gehienez**
- **maionesa: hilean 2 aldiz**

Nutrizio-kalteberatasuna

Baldintza-agiriak ez du zehazten:

- **saltsen gehieneko nutrizio-profila**
- **azukre erantsien mugak**
- **sodio-mugak**

Ondorio nutrizionala

Osagarri horiek nabarmen areagotu dezakete menuko gatzaren, koipearen eta azukreen guztizko edukia, plater osoaren nutrizio-kontrolerako mekanismo argirik egon gabe.

- **menor proporción de ingrediente principal**

Sin embargo, el pliego **no fija requisitos estrictos** sobre:

- **porcentaje mínimo de carne o pescado real**
- **límites máximos de sodio**
- **ausencia o limitación de aditivos**

Consecuencia nutricional

El menú puede incorporar **productos altamente procesados sin incumplir el contrato**, siempre que se respete la frecuencia mensual prevista.

Ejemplo 3

Acompañamientos con alto potencial de sal, azúcar o grasa

Lo que permite el pliego

El PPTP admite la presencia de determinados acompañamientos con las siguientes frecuencias:

- **patatas fritas o chips: 1 vez por semana**
- **salsas de tomate: hasta 2 veces por semana**
- **mahonesa: hasta 2 veces al mes**

Vulnerabilidad nutricional

El pliego no define:

- **un perfil nutricional máximo de las salsas**
- **límites de azúcares añadidos**
- **límites de sodio**

Consecuencia nutricional

Estos acompañamientos pueden **incrementar significativamente el contenido total de sal, grasa y azúcares del menú**, sin que exista un mecanismo claro de control nutricional del conjunto del plato.



GASTEIZKO ESKOLEN
SUKALDE PLATAFORMA

4. adibidea

Gatza murriztea: egiaztapen-sistematik gabeko helburu bat

Pleguak dioena

PTPAk bi urteko epean gatza pixkanaka % 20 murrizteko helburua ezartzen du.

Nutrizio-kalteberatasuna

Hala ere, baldintza-agiriak ez du honako hau ezartzen:

- erreferentziako oinarri-lerro
- neurketa-metodo
- nahitaezko auditoretza analitikoak
- ez-betetzeagatiko penalizazioak

Ondorio nutrizionala

Helburua adierazpen programatiko bat da, eta ez du mekanismo argirik haren aplikazio eraginkorra bermatzeko.

5. adibidea

Ogi integralaren erabilera mugatua

Pleguak baimentzen duena

PTPAk honako hauek ezartzen ditu:

- Irin integraleko ogia: astean behin

Nutrizio-kalteberatasuna

Baldintza-agiriak ez du zehazten:

- irin integralaren gutxieneko ehunekoa
- ez du ezartzen ogi integralaren aldeko lehentasun sistematikorik fintzearen aldean

Ondorio nutrizionala

Eskolako menuan zereal integralen kontsumoa oso txikia da, egungo nutrizio-gomendioetan duen garrantzia gorabehera.

INGURUMEN IRIZPIDEAK ETA ERAGINA

Ejemplo 4

Reducción de sal: un objetivo sin sistema de verificación

Lo que dice el pliego

El PPTP establece el objetivo de **reducir progresivamente la sal en un 20 % en un plazo de dos años**.

Vulnerabilidad nutricional

Sin embargo, el pliego no establece:

- línea base de referencia
- método de medición
- auditorías analíticas obligatorias
- penalizaciones por incumplimiento

Consecuencia nutricional

El objetivo queda configurado como **una declaración programática**, sin mecanismos claros que garanticen su aplicación efectiva.

Ejemplo 5

Uso limitado del pan integral

Lo que permite el pliego

El PPTP establece la presencia de:

- **pan con harina integral: 1 vez por semana**

Vulnerabilidad nutricional

El pliego no determina:

- porcentaje mínimo de harina integral
- ni establece **preferencia sistemática por pan integral frente al refinado**

Consecuencia nutricional

El consumo de **cereales integrales en el menú escolar queda reducido a un nivel mínimo**, pese a su papel relevante en las recomendaciones nutricionales actuales.

CRITERIOS AMBIENTALES E IMPACTO



GASTEIZKO ESKOLEN
SUKALDE PLATAFORMA

Pleguak hondakinak neurtzen ditu... baina ez du garraioaren inpaktua kontrolatzen

Zer arautzen du PTPAk?

Baldintza-agiriak ingurumen-kudeaketako hainbat neurri jasotzen ditu, batez ere honako hauetan oinarrituta:

Kontsumoen eta hondakinen kudeaketa

PTPAk honako hauek eskatzen ditu:

- **uraren, energiaren eta elikagai-hondakinen** ingurumen-kudeaketako neurriak
- hondakinak bereiztea eta erretiratzeta
- **olio erabilien kudeaketaren** kontrola

Ereduaren egiturazko kalteberatasuna

Sukalde nagusian eta janari-garraioan oinarritutako sistema batean, ingurumen-inpaktu nagusia garraio-logistikan dago, hain zuzen ere.

Hala ere, pleguak:

- **entregarako ordu-tarte** finkoak
- **banaketa-ibilbideak** ematea eskatzen du

baina **ez du garraioa ingurumen-betebehar neurgarri bihurtzen.**

Baldintza-agiriak ezartzen ez duena

Ez dira agertzen eska daitezkeen parametroak, hala nola:

- **gehieneko garraio-distantzia zentro bakoitzeko**
- **sukalde-amaieraren eta zerbitzuaren arteko gehieneko denbora**
- **garraioaren karbono-aztarnaren adierazleak**
- **emisioak murrizteko helburuak**
- **adierazle egiaztagarriekin optimizazio logistikoa egiteko betebeharra**

Ondorio praktikoa

Kontratuak garraio intentsiboko egoerak ahalbidetzen ditu, ibilbide luzeekin edo

El pliego mide residuos... pero no controla el impacto del transporte

Qué sí regula el PPTP

El pliego introduce diversas medidas de gestión ambiental, centradas principalmente en:

Gestión de consumos y residuos

El PPTP exige:

- medidas de gestión ambiental sobre **agua, energía y desperdicio alimentario**
- segregación y retirada de residuos
- control de la **gestión de aceites usados**

Vulnerabilidad estructural del modelo

En un sistema basado en **cocina central y transporte de comida**, el principal impacto ambiental se encuentra precisamente en la **logística de transporte**.

Sin embargo, el pliego:

- fija **franjas horarias de entrega**
- exige aportar **rutas de reparto**

pero **no convierte el transporte en una obligación ambiental medible.**

Lo que el pliego no establece

No aparecen parámetros exigibles como:

- **distancia máxima de transporte por centro**
- **tiempo máximo entre fin de cocinado y servicio**
- **indicadores de huella de carbono del transporte**
- objetivos de **reducción de emisiones**
- obligación de **optimización logística con indicadores verificables**

Consecuencia práctica

El contrato permite escenarios de **transporte intensivo**, con trayectos largos o tiempos prolongados entre cocinado y consumo, siempre que:

- se respete la franja horaria
- y se presenten rutas de reparto.



GASTEIZKO ESKOLEN
SUKALDE PLATAFORMA

kozinatuaren eta kontsumoaren arteko denbora luzeekin, betiere:

- Ordutegia errespetatzen bada.
- eta banaketa-ibilbideak aurkezteko.

Hau da:

pleguak hondakinak kontrolatzeko aukera ematen du... baina ez ereduaren ingurumen- inpaktu nagusia.

**KONTRATUAREN DIMENTSIOA
ETA MERKATUAREN
KONTZENTRAZIOA**

Es decir:

**el pliego permite controlar residuos...
pero no el principal impacto ambiental del
modelo.**

**DIMENSIÓN DEL CONTRATO Y
CONCENTRACIÓN DEL
MERCADO**



GASTEIZKO ESKOLEN
SUKALDE PLATAFORMA

Tamaina handiko kontratua

Aztertutako kontratuak 76.934.230,70 euroko balio zenbatetsia du guztira.

Gainera, lotekako banaketa asimetrikoa da argi eta garbi:

- **1. lotea (Gasteiz): 66.626.957,70 €**

Hau da, kontratuaren balio ekonomiko gehiena lote bakar batean biltzen da.

Ondorio operatiboa

Dimentsio honetako kontratu batek eskatzen du:

- **ekoizpen-ahalmen handia** (sukalde zentral industrialak)
- **gaitasun logistikoa eguneko milaka menutan**
- **finantza-kaudimen handi**

Baldintza horiek sukaldaritza kolektiboko operadore handiek bakarrik har ditzakete beren gain.

Lehiakideentzako arriskua

Baldintza-agiriak honako hau ezartzen du:

- enpresa bakoitzari **gehienez ere bi lote** esleitu ahal izango zaizkio.

baina salbuespen bat sartzen du:

«Sortak hutsik gera ez daitezen, beste sorta batzuen adjudikaziodun ere izan ahalko da, interes publikoa dela eta».

Horrek nahi denaren kontrako ondorioa eragin dezake:

loteak handiegiak badira, **benetako lehia murriztu egiten da**, eta kontratua, azkenean, **oso operadore gutxitan** kontzentratu daiteke.

Sektore Publikoko Kontratuen Legearekiko harremana

SPKLren 99.3 artikulua ezartzen du kontratuak sortatan banatu behar direla ETEei kontratazio publikorako sarbidea errazteko.

Kontratua formalki hainbat sortatan banatzen bada ere, balioaren zatirik handiena dimentsio handiko sorta bakar batean

Un contrato de gran tamaño

El contrato analizado tiene un **valor estimado total de 76.934.230,70 €**.

Además, el reparto por lotes es claramente asimétrico:

- **Lote 1 (Vitoria): 66.626.957,70 €**

Es decir, **la gran mayoría del valor económico del contrato se concentra en un único lote**.

Consecuencia operativa

Un contrato de esta dimensión exige:

- **gran capacidad productiva** (cocinas centrales industriales)
- **capacidad logística para miles de menús diarios**
- **solvencia financiera elevada**

Estas condiciones tienden a ser asumibles **solo por grandes operadores de restauración colectiva**.

Riesgo para la competencia

El pliego establece que:

- cada empresa podrá resultar adjudicataria **como máximo de dos lotes**

pero introduce una excepción:

“Para evitar que pudieran quedar lotes desiertos, podrá también resultar adjudicataria de otros lotes por razón de interés público”.

Esto puede producir el efecto contrario al pretendido:

si los lotes son demasiado grandes, **la concurrencia real se reduce**, y el contrato puede terminar concentrándose en **muy pocos operadores**.

Relación con la Ley de Contratos del Sector Público

El artículo **99.3 de la LCSP** establece que los contratos deben dividirse en lotes **para facilitar el acceso de las PYMES a la contratación pública**.

Aunque el contrato se divide formalmente en varios lotes, **la concentración de la mayor parte del valor en un único lote de gran dimensión**



GASTEIZKO ESKOLEN
SUKALDE PLATAFORMA

biltzeak, praktikan, ETEek lizitatzailer nagusi gisa duten parte-hartzea murrizten du.

HORNIDURA-KATEAREN
ESTERNALIZAZIO ESTRATEGIKOA

PTPAk ezartzen du enpresa adjudikaziodunak honako hauek egin beharko dituela:

- **lehengaien berezko espezifikazioak** egitea
- **produktu eta hornitzaile homologatuen zerrenda** aurkeztu
- **hornitzaileak homologatzeko barne-sistema** kudeatzea

Egiturazko arazoa

Diseinu horrek elikagai-sistemaren funtsezko erabakiak mugiarazten dizkio esleipendunari:

- zein produktu erabil daitezkeen
- zein hornitzailek eman ditzaketen.

Agirian alde zehatzetik zehatz behar, elementu horiek enpresa esleipendunaren esku geratzen dira.

Ereduaren arriskuak

Homologazio-sistema operadorearen esku geratzen denean:

lagundu dezake:

- **elikagai-banatzailer handiak**
- **kate logistiko industrialak**
- **catering kolektiboaren** ohiko hornitzaileak

eta honako hauetarako sarbidea oztopatzea:

- **tokiko ekoizleak**
- **Nekazaritzako elikagaien enpresa txiki eta ertainak**
- **nekazaritza-kooperatibak**

reduce en la práctica la participación de PYMES como licitadoras principales.

EXTERNALIZACIÓN ESTRATÉGICA DE LA CADENA DE SUMINISTRO

El PPTP establece que la empresa adjudicataria deberá:

- elaborar **especificaciones propias de materias primas**
- aportar una **relación de productos y proveedores homologados**
- gestionar un **sistema interno de homologación de proveedores**

Problema estructural

Este diseño desplaza al adjudicatario **decisiones clave del sistema alimentario**:

- qué productos pueden utilizarse
- qué proveedores pueden suministrarlos.

En lugar de definirse previamente en el pliego, estos elementos quedan **en manos de la empresa adjudicataria**.

Riesgos del modelo

Cuando el sistema de homologación queda en manos del operador:

puede favorecer:

- **grandes distribuidores alimentarios**
- **cadena logística industrial**
- proveedores habituales del **catering colectivo**

y dificultar el acceso de:

- **productores locales**
- **PYMES agroalimentarias**
- **cooperativas agrarias**

Consecuencia operativa

La política de compras del comedor escolar **queda definida por la estrategia empresarial del adjudicatario**, no por criterios públicos previamente establecidos.



GASTEIZKO ESKOLEN
SUKALDE PLATAFORMA

Ondorio operatiboa

Eskola-jantokiko erosketa-politika adjudikaziodunaren enpresa-estrategiak zehazten du, eta ez aldez aurretik ezarritako irizpide publikoek.

Gai hauei buruzko kontratu-betebeharrik ez dagoenean:

- sasoiko produktu
- ekoizpen ekologikoa
- jatorriaren trazabilitate egiaztagarri
- produktu freskoaren gutxieneko ehunekoa
- ultraprozesatuen mugak
- animalien ongizate
- arrantza jasangarria
- hornidurako karbono-aztarna

kontratuak aukera ematen du hornidura-katea **industria-hornitzaile globalen** bidez egituratzeko, baldintza-agiria formalki betez, baina elikadura-eredu osasungarriagoa edo jasangarriagoa bermatu gabe.

BEGIRALE-RATIOAK ETA JANTOKIAREN HEZKUNTZA-FUNTZIOA

Eskola-jantokien funtzionamenduari buruzko Administrazio eta Zerbitzuen sailburuordearen zirkularraren arabera, begirale-ratio maximoei esker, begirale bakar batek aldi berean artatzen ditu ikasle-talde asko (Lehen Hezkuntzan pertsona 1 37 ikasleko, duela gutxi 30 ikasletik 1).

Gainera, begiraleei esleitutako eginkizunak, funtsean, honako hauek dira:

- ikasleen zaintza
- ordenari euste
- janari-zerbitzu

En ausencia de obligaciones contractuales sobre:

- producto de temporada
- producción ecológica
- trazabilidad verificable del origen
- porcentaje mínimo de producto fresco
- límites de ultraprocesados
- bienestar animal
- pesca sostenible
- huella de carbono del suministro

el contrato permite estructurar la cadena de suministro mediante **proveedores industriales globales**, cumpliendo formalmente el pliego, pero sin garantizar un modelo alimentario más saludable o sostenible.

RATIOS DE MONITORADO Y FUNCIÓN EDUCATIVA DEL COMEDOR

Según la **Circular de la Viceconsejera de Administración y Servicios sobre el funcionamiento de los comedores escolares**, los ratios máximos de monitorado permiten que **un solo monitor atiende simultáneamente a grupos numerosos de alumnado (en educación primaria 1 persona cada 37 alumnos/as, recientemente 1 cada 30).**

Además, las funciones asignadas al personal monitor se centran fundamentalmente en:

- vigilancia del alumnado
- mantenimiento del orden
- servicio de comida
- recogida de menaje y apoyo en limpieza.



GASTEIZKO ESKOLEN
SUKALDE PLATAFORMA

- etxeko tresneria jasotzea eta garbiketan laguntzea.

Ez da ikastetxearen hezkuntza-proiektuari lotutako funtzio pedagogiko egituraturik ezartzen.

Araudiak eskola-jantokia hezkuntza-gunetzat hartzen duen arren, ratio eta funtzio horietatik eratorritako antolaketa-ereduak, praktikan, begiraleek zerbitzua gainbegiratzeko eta kudeatzeko zereginetara mugatzen du, eta horrek zaildu egiten du jantokian benetako hezkuntza-lana egitea.

**ESLEIPEN IRIZPIDEAK, OSO
BERDEAK DIRUDITENAK...
BAINA EZ DUTE ERAGIN
HANDIRIK BENETAKO
MENUAN.**

No se establecen **funciones pedagógicas estructuradas vinculadas al proyecto educativo del centro.**

Aunque la normativa reconoce el **comedor escolar como un espacio educativo**, el modelo organizativo derivado de estos ratios y funciones reduce en la práctica el papel del personal monitor a tareas de **supervisión y gestión del servicio**, dificultando el desarrollo de una verdadera **labor educativa durante el tiempo de comedor.**

**CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN
QUE PARECEN MUY VERDES...
PERO INFLUYEN POCO EN EL
MENÚ REAL.**



GASTEIZKO ESKOLEN
SUKALDE PLATAFORMA

Baldintza-agiriak zer saritzen duen

Esleipen-sistemak 100etik 52 puntu arte ematen ditu ziurtatutako produktu jakin batzuk sartzeagatik, hala nola:

- **Europako** etiketa ekologikoa duten produktuak
- **bidezko merkataritzako zigiluak** dituzten produktuak
- **kalitate-ziurtagiriak** dituzten produktuak (Eusko Label, JDB, etab.)

Puntuazioa enpresak asteko menuan sartzeko konpromisoa hartzen duen produktu bakoitzeko ematen da.

Gainera, baldintza-agiriak gehienez 10 puntu ematen ditu elikagaiak garraiatzeko erabilitako ibilgailu motarengatik, DGTren ingurumen-bereizgarriaren arabera.

Lehen begiratuan, badirudi sistemak ingurumen-irizpideak eta elikagaien kalitate-irizpideak sartzen dituela.

Hala ere, nola diseinatu diren aztertzean, zerbitzuaren elikadura-eredua eraldatzeko benetako gaitasuna mugatua da.

"Produktu solteetan" oinarritutako irizpidea, ez menu osoan

Puntuazio-sistema produktu zehatz bakoitzeko puntuak batzean oinarritzen da, baina ez du ebaluatzen menuko elikadura-sistema osoa.

Baldintza-agiriak ez du ezartzen:

- **produktu ekologikoaren gutxieneko ehunekoa**
- **ziurtatutako produktuaren gutxieneko ehunekoa, lehengai guztien aldean**
- **gutxieneko presentzia-maiztasuna menuan**

Qué premia el pliego

El sistema de adjudicación otorga hasta **52 puntos sobre 100 por la inclusión de determinados productos certificados**, como:

- productos con **etiqueta ecológica europea**
- productos con **sellos de comercio justo**
- productos con **certificaciones de calidad (Eusko Label, DOP, etc.)**

La puntuación se concede **por cada producto que la empresa se comprometa a incluir en el menú semanal**.

Además, el pliego concede **hasta 10 puntos por el tipo de vehículo utilizado para transportar los alimentos**, en función del distintivo ambiental de la DGT.

A primera vista, el sistema parece introducir **criterios ambientales y de calidad alimentaria**.

Sin embargo, al analizar cómo están diseñados, su capacidad real para transformar el modelo alimentario del servicio es limitada.

Un criterio basado en “productos sueltos”, no en el conjunto del menú

El sistema de puntuación se basa en **sumar puntos por productos concretos**, pero **no evalúa el conjunto del sistema alimentario del menú**.

El pliego no establece:

- **porcentaje mínimo de producto ecológico**
- **porcentaje mínimo de producto certificado sobre el total de materias primas**
- **frecuencias mínimas de presencia en el menú**

Esto significa que una empresa puede obtener una puntuación elevada **incluyendo algunos productos certificados**, aunque el resto del menú se abastezca mediante circuitos industriales convencionales.

En otras palabras: el criterio **premia referencias concretas, no el modelo alimentario global**.



GASTEIZKO ESKOLEN
SUKALDE PLATAFORMA

Horrek esan nahi du enpresa batek puntuazio handia lor dezakeela, ziurtatutako produktu batzuk barne, nahiz eta menuaren gainerakoa ohiko industria-zirkuituen bidez hornitzen den.

Bestela esanda: irizpideak erreferentzia zehatzak saritzen ditu, ez elikadura-eredu globala.

"Produktu" kontzeptua ez dago definituta

Pleguak puntuak ematen ditu menuan sartzeko konpromisoa hartzen duen produktu bakoitzeko, baina ez du definitzen zer ulertu behar den zehazki produktutzat.

Ez da argitzen honako hauei buruzkoa den:

- osagai zehatz bat
- elikadura-kategoria bat
- merkataritza-erreferentzia espezifiko bat
- edo jaki bat plater prestatu baten barruan.

Zehaztugabetasun horrek lizitatzailleen arteko interpretazio desberdinei atea irekitzen die eta eskaintzen konparagarritasun objektiboa zailtzen du.

Ez da baloratzen erabilitako produktuaren benetako kantitatea

Puntuazio-sistemak ez du kontuan hartzen menuan erabilitako produktu ziurtatuaren benetako bolumena.

Ondorioz, enpresa batek puntuazioa lor dezake:

- **nahiz eta ziurtatutako produktuak gutxieneko presentzia izan kantitateari dagokionez**
- **edo menuetan noizean behin edo lekukotasunez erabiltzen bada ere.**

Irizpideak produktuaren existentzia neurtzen du, baina ez haren benetako eragina ikasleen dietan.

El concepto "producto" no está definido

El pliego concede puntos **por cada producto que se comprometa a incluir en el menú**, pero **no define qué debe entenderse exactamente por producto**.

No se aclara si se refiere a:

- un ingrediente concreto
- una categoría alimentaria
- una referencia comercial específica
- o un alimento dentro de un plato elaborado.

Esta indeterminación abre la puerta a **interpretaciones distintas entre licitadores** y dificulta la comparabilidad objetiva de las ofertas.

No se valora la cantidad real de producto utilizado

El sistema de puntuación tampoco tiene en cuenta **el volumen real de producto certificado utilizado en el menú**.

En consecuencia, una empresa puede obtener puntuación:

- **aunque el producto certificado tenga una presencia mínima en términos de cantidad**
- **o aunque se utilice de forma puntual o testimonial en los menús.**

El criterio mide **la existencia del producto**, pero no su **impacto real en la dieta del alumnado**.

Un control basado únicamente en facturas

El pliego prevé que la Administración pueda **solicitar facturas para comprobar el cumplimiento del compromiso**.

Este sistema permite comprobar **la compra del producto**, pero **no garantiza su presencia real ni su proporción en los menús servidos**.

Tampoco se establecen:

- auditorías alimentarias
- controles periódicos de porcentajes
- indicadores de consumo real.



GASTEIZKO ESKOLEN
SUKALDE PLATAFORMA

Fakturretan soilik oinarritutako kontrola

Baldintza-agiriak aurreikusten du Administrazioak fakturak eskatu ahal izango dituela konpromisoa betetzen dela egiaztatzeko.

Sistema horrek produktuaren erosketa egiaztatzeko aukera ematen du, baina ez du bermatzen produktua benetan bertan egongo denik, ezta zerbitzatutako menuetan zer proportzio duen ere.

Honako hauek ere ez dira ezartzen:

- elikagaien auditoriak
- ehunekoen aldizkako kontrolak
- benetako kontsumoaren adierazleak.

Ibilgailu "berdeagoak", baina garraioa murriztu gabe

Agiriak, halaber, janaria garraiatzeko erabiltzen diren ibilgailuen ingurumen-bereizgarriagatik puntuak ematen ditu.

Hala ere, irizpideak ez ditu kontuan hartzen garraioaren ingurumen-eraginaren funtsezko alderdiak, hala nola:

- egindako **distantzia**
- **eguneko kilometro kopurua**
- **kozinatu eta kontsumitu arteko denbora**
- **Zenbat** ibilbide behar diren.

Ondorioz, sistemak ingurumen-puntuazioa hobetu dezake, sukalde nagusiaren eta garraiatutako janariaren ereduaren inpaktu logistikoa benetan murriztu gabe.

Ondorioa

Emaitza esleipen-sistema bat da, itxuraz ingurumenarekin edo kalitatearekin zerikusia duten irizpideak sartzen dituena, baina, diseinuari esker, puntuazio altuak lor daitezke, elikadura-eredua eta zerbitzuaren sistema logistikoa nabarmen aldatu gabe.

Vehículos más “verdes”, pero sin reducir el transporte

El pliego también otorga puntos por el **distintivo ambiental de los vehículos utilizados para transportar la comida**.

Sin embargo, el criterio **no tiene en cuenta aspectos clave del impacto ambiental del transporte**, como:

- la **distancia recorrida**
- el **número de kilómetros diarios**
- el **tiempo entre cocinado y consumo**
- la **cantidad de rutas necesarias**

En consecuencia, el sistema puede mejorar la puntuación ambiental **sin reducir realmente el impacto logístico del modelo de cocina central y comida transportada**.

Consecuencia

El resultado es un sistema de adjudicación que introduce **criterios aparentemente ambientales o de calidad**, pero cuyo diseño permite obtener puntuaciones elevadas **sin modificar de forma significativa el modelo alimentario ni el sistema logístico del servicio**.

En la práctica, los criterios **premian compromisos puntuales**, pero no garantizan un cambio estructural hacia un modelo de comedor escolar **más saludable, más sostenible y más vinculado al territorio**.



GASTEIZKO ESKOLEN
SUKALDE PLATAFORMA

Praktikan, irizpideek unean uneko konpromisoak saritzen dituzte, baina ez dute bermatzen eskola-jantokiko eredu osasungarriago, jasangarriago eta lurraldeari lotuago bateranzko egiturazko aldaketa bat.

ONDORIOA

Baldintza-agiriaren baterako azterketak erakusten duenez, kontratu-diseinuak berak industrializazio altuko ekoizpen- eta hornidura-ereduak ahalbidetzen eta errazten ditu, kostuen murrizketan eta eskala handiko logistikan zentratuak.

Ikuspegi hori nekez uztartzen da osasungarria, ingurumenaren aldetik jasangarria eta ikastetxeen hezkuntza-proiektuan erabat integratua izan nahi duen eskola-elikadurako sistema batekin.

CONCLUSIÓN

El análisis conjunto del pliego muestra que el propio diseño contractual **permite y favorece modelos de producción y suministro altamente industrializados**, centrados en la reducción de costes y en la logística a gran escala.

Este enfoque resulta difícilmente compatible con un sistema de alimentación escolar que aspire a ser **saludable, ambientalmente sostenible** y plenamente **integrado en el proyecto educativo de los centros escolares**.

GASTEIZKO ESKOLEN SUKALDE PLATAFORMA

gasteizko.eskolen.sukaldeak@gmail.com