



Euskadi destina 192,2M€ para el servicio de comedores en centros educativos públicos

15-07-2020

Los menús de los comedores escolares en Euskadi tendrán más fruta, verdura y un 20% menos de sal; además de ser más sostenibles y respetuosos con el entorno. Estas son algunas de las medidas reflejadas en los pliegos de cláusulas que el Departamento de Educación ha elaborado para el procedimiento de contratación. Se aumenta también el número de lotes, pasando de 18 a 30, para incentivar la participación de las pymes en la contratación pública. El criterio del precio se reduce a un 40%.

El Consejo de Gobierno del Gobierno Vasco aprobó en su reunión del martes 14 de julio, a propuesta de la consejera de Educación **Cristina Uriarte**, destinar 192.200.770,52 de euros para la contratación del servicio de elaboración de comidas, entrega de materias primas, transporte de dichas materias primas y prestaciones complementarias para el funcionamiento de los comedores de gestión directa en los centros públicos. Tras la aprobación del citado gasto, el Departamento de Educación iniciará la licitación para la contratación del servicio de comedor.

Los pliegos de cláusulas que el Departamento de Educación ha elaborado para este procedimiento de contratación presentan numerosas e importantes novedades, muchas de ellas relativas a cuestiones nutricionales y medioambientales.

Por una parte, y con el objetivo de incentivar la participación de las pymes en la contratación pública, en el nuevo procedimiento de contratación se incrementa el número de lotes, pasando éstos de 18 a 30. Estos lotes de contratación se diferencian en dos grupos, en función de las instalaciones que presentan los centros: lotes con cocina *in situ* (14 lotes), y lotes con comida transportada (16 lotes).

Alimentación saludable

Desde el punto de vista nutricional, los pliegos recogen, además, las propuestas recibidas en el marco del *Plan de iniciativas para una alimentación saludable en Euskadi*. Entre las medidas más significativas y que se verán reflejadas en el diseño y elaboración los menús, destacan:

- Más fruta: pasa de 3 a 4 días a la semana.
- Incremento de verduras y legumbres, así como de guarniciones vegetales.
- Eliminación de derivados cárnicos pasteurizados.
- Aporte de fibra: pan integral, mínimo una vez por semana.
- Reducción de la sal: objetivo de reducir en un 20% la sal en la elaboración de los platos, en los próximos dos años.

Por otra parte, desde un punto de vista medioambiental y de sostenibilidad, los nuevos pliegos también reflejan novedades. En este sentido, además de los ya habituales planes de gestión medioambiental que han de presentar las empresas adjudicatarias (con planes de gestión de residuos, de reducción de agua, energía o uso de envases), los pliegos recogen un nuevo criterio para valorar las ofertas presentadas por las empresas, asociado al concepto de alimentos ambientalmente mejores. Entre estos alimentos se distinguen:

- Alimentos de sostenibilidad local, que minimizan el impacto medioambiental y el coste de ciclo de vida.
- Alimentos de producción ecológica: con certificación según reglamento de la CE.
- Alimentos de producción integrada: acreditando certificación según normativa vigente.
- Alimentos de bienestar animal/pesca sostenible: acreditando certificaciones.

Estos criterios vinculados a la calidad adquieren un mayor peso a la hora de la valoración de ofertas, representando hasta un 60% de la puntuación asignable. El criterio del precio se reduce a un 40%.

94.000 menús diarios

Actualmente en Euskadi hay 515 comedores de gestión directa del Departamento de Educación, en los que diariamente se sirven cerca de 94.000 menús, entre el alumnado de Educación Infantil, Primaria y ESO. Estos comedores ofrecen los siguientes tipos de menús y dietas: menú basal; menú ovolactovegetariano; menú ovolactovegetariano con pescado; menú no cerdo; y dietas para necesidades nutricionales especiales (intolerancias, alergias y dietas para patologías con tratamiento dietético específico, con informe médico oficial del especialista).

La duración de los nuevos contratos será de 20 meses (sin contar los meses de julio y agosto), con posibilidad de prórroga.

– Consulta toda la información sobre concursos públicos relacionados con el sector de la restauración social y colectiva en nuestra sección de 'Licitaciones' (actualizamos todos los viernes).

Noticias Relacionadas

- Menorca al plat de l'escola, un proyecto en busca de un sistema alimentario más sostenible
- Gobierno y comunidades priorizan la actividad presencial en los colegios para el curso 20/21
- La ración de los alimentos, clave para llevar al plato el diseño de un menú escolar equilibrado
- La patronal andaluza pide actualizar los precios de los servicios en las escuelas infantiles