ZIRKULARRA, ADMINISTRAZIO ETA ZERBITZUEN SAILBURUORDEARENA, 2026-2027 IKASTURTETIK AURRERA ZUZENEKO KUDEAKETAKO ESKOLA-JANTOKIEN FUNTZIONAMENDUARI BURUZKOA

1. Zuzeneko kudeaketako jantokiak 2
2. Zerbitzua emateari buruzko informazioa 3
3. Menuak 4
3.1 Menu motak eta dietak 4
3.2 Menuen hiruhileko programazioa 5
3.3 Dieta bereziak 5
4. Jankide motak eta jantokiko plazen kudeaketa 8
4.1 Ohiko jankidea 8
4.2 Aldizkako ohiko jankidea 8
4.3 Noizbehinkako jankidea 8
4.4 Jantokiko plazen kudeaketa 9
5. Jantokia kudeatzea eta administratzea: organo kudeatzaileak, sukaldeko langileak, officeko langileak eta begiraleak 9
5.1 Jantokiko arduraduna 9
5.2 Begiraleak 10
5.3 Sukaldeko langileak eta sukaldeko eta jantokiko laguntzaileak (office) 11
5.4 Begiraleen eta officeko langileen ordu osagarriak office 12
5.5 Langile-ratioak kalkulatzeko doikuntzak 13
5.6 Doikuntzak irailean eta ekainean 13
6. Osasun-autokontroleko sistemak: akpka eta autokontrolerako plan orokorra 14
7. Finantzaketa: 14
7.1 Kuotak 14
7.2 Kuotak itzultzea 15
8. Ikastetxeen kudeaketa ekonomikoari buruzko jarraibideak 16
9. Gorabeherak kudeatzeko jarraibideak 17
10. Instrucciones para la solicitud excepcional de menú transportado (centros in situ) 19
11. Langileak ez dauden kasuetarako jarraibideak 19
12. Aldaketak w74n - jantokien kudeaketa: menuak eskatzea aplikazioaren bidez 20
I. ERANSKINA 22
II. ERANSKINA 25
III. ERANSKINA 27
IV. ERANSKINA 28

Este documento es una representación del documento original electrónico, verificable en la **sede electrónica** mediante el **localizador** indicado al pie de página.
Dokumentu hau jatorrizko dokumentu elektronikoaren irudikapen bat da, **egoitza elektronikoan** egiaztagarria, orri-oinean adierazitako **lokalizatzailearen** bidez.

LOKALIZATZAILEA / LOCALIZADOR: J0D0Z-T8VZS-Y737
EGOITZA ELEKTRONIKOA / SEDE ELECTRÓNICA: https://euskadi.eus/lokalizatzailea / https://euskadi.eus/localizador
SINATZAILE / FIRMANTE: BLANCA MARIA GUERRERO OCEJO | 2026/11/12 14:31:40

Hezkuntzako sailburuaren 2024ko irailaren 9ko Aginduaren bidez (2024ko irailaren 20ko EHAA), Euskal Autonomia Erkidegoko unibertsitatez kanpoko ikastetxe publikoetako derrigorrezko hezkuntzako eta Haur Hezkuntzako (lehen zikloko hirugarren maila eta bigarren zikloa) eskola-jantokiak arautzen dira.

Arau-esparru hori Hezkuntzako sailburuaren 2024ko irailaren 9ko Aginduarekin osatzen da. Agindu horren bidez, Euskal Autonomia Erkidegoko unibertsitatez kanpoko ikastetxe publikoetan derrigorrezko hezkuntzan eta Haur Hezkuntzan (lehen zikloko hirugarren maila eta bigarren zikloa) eskola-jantokiko zerbitzuaren prezio publikoak finkatzen dira, eta horien salbuespen eta murrizketez baliatzeko baldintzak zehazten dira.

Ondoren, bi aginduak Hezkuntzako sailburuaren 2026ko uztailaren 27ko Aginduaren bidez aldatu dira (2026ko abuztuaren 10eko EHAA, 150. zk.). Agindu horrek prezio publikoei buruzko aginduaren 4. eta 5. artikuluak indargabetzen ditu, eta eskola-jantokiak arautzen dituen aginduaren 12. artikuluaren 1. apartatua aldatzen du.

Zirkular honen xedea da, bestalde, jarraibide espezifikoak ematea zuzeneko kudeaketako eskola-jantokien funtzionamendurako, aipatutako aginduetan berariaz jasota ez dauden antolaketa-, kudeaketa- eta zerbitzu-alderdiak garatuz eta zehaztuz. Era berean, araudia ikastetxe guztietan modu homogeneoan aplikatzen dela bermatu nahi du, zerbitzuaren kalitatea, ikasleentzako arreta egokia eta baliabide publikoen erabilera egokia ziurtatuz.

1. ZUZENEKO KUDEAKETAKO JANTOKIAK

Zuzeneko kudeaketako eskola-jantokietan, zerbitzua Hezkuntzako sailburuaren 2024ko irailaren 9ko Aginduan ezarritako baldintzetan ematen da. Agindu horren bidez, Euskal Autonomia Erkidegoko unibertsitatez kanpoko ikastetxe publikoetako derrigorrezko hezkuntzako eta haur-hezkuntzako (lehen zikloko hirugarren maila eta bigarren zikloa) eskola-jantokiak arautzen dira.

Hezkuntza Sailak kudeaketa-eredu horri atxikitako ikastetxeetan ematen duen zerbitzu osagarria da. Sistema hori jantoki-zerbitzuaren kudeaketa integrala da, eta, besteak beste, eremu hauek hartzen ditu:

- Menuak planifikatzea eta egitea, dieta berezietara egokitutakoak barne.
- Ikasleen adin desberdinetarako egokia den nutrizio-politika diseinatzea eta aplikatzea.
- Hornidurak eta zerbitzuak kontratatzea, baita kudeaketa logistikoa eta kalitate-kontrola ere.
- Zerbitzua behar bezala emateko behar diren langile-ratioak zehaztea.
- Elikagaien manipulazioaren eta elikagaien higienearen arloko jardunbide egokiak ezartzea eta gainbegiratzea.

Alderdi horien guztien jarraipena eta kontrola trazabilitate-sistemen bidez egiten da, aldizkako auditoretzetan eta laguntza tekniko espezializatuaren bidez egindako kontroletan oinarrituta.

Horretarako, Hezkuntza Sailak aldian-aldian izapidetzen ditu janari prestatuak, lehengaiak eta eskola-jantokiaren funtzionamenduari lotutako beste zerbitzu batzuk eskuratzeko kontratazio-espedienteak, kontratazio-agirietan ezarritakoaren arabera.

Espediente horietan sartzen dira bai janaria ikastetxeko instalazioetan bertan prestatzen den jantokiak, bai garraio-sistemen bidez hornitzen direnak, ikastetxe bakoitzaren ezaugarrien eta zuzkiduren arabera.

Eskola-jantokiko zerbitzuaren zuzeneko kudeaketaren esparruan, hiru prestazio-modalitate bereiz daitezke, ikastetxe bakoitzaren ezaugarrien arabera:

- Lehenik eta behin, garraiatutako menua duten ikastetxeak; horietan, enpresa adjudikaziodunek menuak prestatzen dituzte beren sukalde nagusietan, eta, ondoren, ikastetxera eramaten dituzte, zerbitzatzeko.
- Bigarrenik, sukalde propioa duten ikastetxeak. Horietan, menuak in situ egiten dira, enpresek hornitutako lehengaietatik abiatuta, eta Hezkuntza Sailaren mendeko sukaldeko langileek edo enpresa adjudikazioduneko langileek prestatzen dituzte.
- Azkenik, zentro mistoak daude, bi modalitateak konbinatzen dituztenak. Batetik, garraiatutako menuen hornidura, eta, bestetik, ikastetxeko instalazioetan bertan zuzenean prestatzea, antolaketa-premien eta erabilgarri dauden baliabideen arabera.

Era berean, Sailak berariazko espediente bat izapidetzen du aldian behin, zuzeneko kudeaketako jantokien eta haien hornitzaileen kalitate-kudeaketaren arloko aholkularitza teknikoko zerbitzuak kontratatzeko. Zerbitzu horren barruan sartzen dira, besteak beste, enpresa adjudikaziodunek kontratu-baldintzak betetzen dituztela kontrolatzea, zerbitzuari atxikitako langileen prestakuntza eta etengabeko aholkularitza teknikoa.

Laguntza tekniko horri esleitutako jardueren artean, honako hauek nabarmentzen dira: auditoretza higieniko-sanitarioak egitea, eskola-jantokietan datuak bildu eta aztertzea, lehengaiak eta fitxa teknikoak gainbegiratzea, hiruhilekoko menuak baliozkotzea, saiakuntza analitikoak egitea eta zerbitzua ematean gerta daitezkeen gorabeherak kudeatu eta konpontzea.

2. ZERBITZUA EMATEARI BURUZKO INFORMAZIOA

Jantoki-zerbitzuari buruzko informazioa Sailaren webgunean dago argitaratuta.

Jantokiko arduradunak zerbitzuaren jarraipena egingo du, eta familiek egin ditzaketen kontsultei eta gorabeherei erantzungo die. Era berean, II. eranskinean jasotako jankidearen fitxa emango die. Fitxa horretan, zerbitzua behar bezala kudeatzeko behar den informazioa jasoko da, eta, besteak beste, ikaslearen identifikazioa, jantokira bertaratutako egunak, gurasoen, tutoreen edo legezko ordezkarien harremanetarako datuak eta, hala badagokio, premia nutrizional edo dietetiko espezifikoak.

Zerbitzuaren kontratazioari buruzko informazioa kontratatzailearen profilean dago. Hala ere, I. eranskinean, zerbitzuaren kontratazioari buruzko zenbait alderdi jasotzen dira.

3. MENUAK

3.1 MENU MOTAK ETA DIETAK

Menu mota hauek daude:

1. Menu basala
2. Txerrikirik gabeko menua.
3. Menu obolaktobegetarianoa.
4. Menu obolaktobegetarianoa arrainarekin.
5. Nutrizio-premia berezietarako dietak: intolerantziak, alergiak eta tratamendu dietetiko espezifikoa duten patologietarako dietak.

Menuen osaera berbera izango da menu mota bakoitzaren barruan, hezkuntza-mailaren araberako gramajeak doitzea alde batera utzi gabe.

Menu basalak elikadura orekatua, askotarikoa eta ikasleen nutrizio-beharretara egokitua ematen du, eta ez du egokitzapen dietetiko espezifikorik behar. Helburua da nutrizio-egoera egokia bermatzea, elikadura-ohitura osasungarriak sustatzea eta elikadura desegokiak osasunerako eragin ditzakeen arriskuak prebenitzea.

Menu basalaren programazioan, astean behin landare-jatorriko proteina ematen duten elikagaiak oinarri dituzten platerak sartuko dira.

Txerrikirik gabeko menua menu basalaren patroia oinarritzat hartuta programatutako menua da, txerrikia eta haren eratorriak kenduz, bai eta halakoak izan ditzaketen elikagaiak ere. Txerri-haragi hori antzeko nutrizio-ekarpena duten beste elikagai batzuekin ordeztu behar da.

Menu **obolaktobegetarianoari** dagokionez, zerealak (pasta, arroza, ogia...), lekaleak, patatak, fruta freskoak, fruitu lehorrak eta olioa sartzeaz gain, animalia-jatorriko elikagai batzuk ere sartzen dira dietan, hala nola arrautzak eta esnekiak (esnea eta esnekiak). Menu honetan ez dago ez haragirik, ez arrainik, ez itsaskirik, ezta horiek dituzten produkturik ere. Oro har, plater arin bat (kremak, entsaladak, arrozak, pastak, zopa, barazkiak, etab.) eta janariaren proteina-ekarpen nagusia irudikatzen duen plater bat (lekaleak, arrautzak, zereal eta sojazko produktu hartzituak...) eskaini nahi dira, postrearekin (esnekia edo fruta) eta ogiarekin batera.

Arraina duen menu obolaktobegetarianoak menu obolaktobegetarianoaren egiturari jarraitu beharko dio, eta arraina gehitu beharko du menuaren programazioan.

Eskola-jantokiko zerbitzua emateko hornitutako elikagaiak eta produktuak zerbitzu horretarako bakarrik erabili beharko dira, eta zerbitzu horretarako ezarritako ordu-tartean kontsumitu beharko dira. **Ezin izango dira inola ere erabili ikasleek ordutegi horretatik kanpo dituzten beste elikadura-premia batzuei erantzuteko, hala nola gosariei, bazkariei, askariei edo bestelako ahorakinei, ikastetxean bertan egiten badira ere.**

3.2 MENUEN HIRUHILEKO PROGRAMAZIOA

Menuen eta dieten programazioak hiru hilean behin egingo dira (iraileko programazioa barne), eta behar besteko aurrerapenarekin entregatuko dira, Hezkuntza Saileko laguntza teknikoak berrikusi eta, hala badagokio, onar ditzan. Zehazki, epe hauen aurretik aurkeztuko dira:

- **Ekaineko lehen astea**: lehen hiruhilekoari dagokion programazioa (iraila barne).
- **Urriko lehen astea:** bigarren hiruhilekoari dagokion programazioa.
- **Urtarrileko bigarren astea**: hirugarren hiruhilekoari dagokion programazioa.

Programazioa onartu ondoren, menuak ezin izango dira aldatu, aldaketa ezinbesteko arrazoiengatik edo Hezkuntza Sailaren irizpidearen arabera behar bezala justifikatutako eta onartutako arrazoiengatik ez bada.

Aldaketak ezin izango dira ikastetxeen eskaera partikularren ondorio izan, ezta enpresa adjudikaziodunak menuak birprogramatuz konpon ditzakeen gorabeheren ondorio ere.

Modu justifikatuan aldatutako platerek, nutrizio-politika betetzeaz gain, jatorrizko plateraren kategoria komertzial berekoak edo handiagokoak izan beharko dute produktuaren kalitateari dagokionez.

Menuen programazioak baimendu ondoren, web bidezko informazio-sisteman argitaratzeko bidaliko dira. Gerora egiten den edozein aldaketa Hezkuntza Sailak baimendu beharko du aldez aurretik, eta, onartu ondoren, sistema horretan argitaratu beharko da.

Aldaketak Excel txantiloi bakarrean jakinarazi beharko ditu kontratistak ikasturte osoan zehar (PTAren VI. eranskina: Menu-aldaketak jakinarazteko txantiloia). Txantiloi horretan bertan bilduko dira aldaketa-eskaera guztiak, Saileko Laguntza Teknikoak dagokion onarpenarekin edo ukapenarekin batera.

Baloratu ahal izateko (onartu ala ez), aldaketa Sailari eta Laguntza Teknikoko Zerbitzuari jakinarazi beharko zaio, hura aplikatzeko aurreikusitako eguna baino 96 ordu lehenago gutxienez. Erantzuteko gehieneko epea 48 ordukoa izango da, jakinarazpena egiten denetik aurrera.

Hezkuntza Sailak baimendutako menuen aldaketa oro ikastetxeko zuzendaritzari edo hark eskuordetutako pertsonari edo pertsonei jakinarazi beharko zaie, gutxienez menua aplikatu baino 24 ordu lehenago.

3.3 DIETA BEREZIAK

3.3.1 Nutrizio-premia berezietarako dieta motak

Oro har, menua berbera izango da eskola-jantokiko zerbitzuaren erabiltzaile guztientzat, eta elikadura osasungarri, askotariko eta orekatuaren irizpideei jarraituz egingo da.

Hala ere, nutrizio-premia bereziak daudenean, beharrezkoak diren egokitzapen dietetikoak egingo dira, erabiltzaile bakoitzaren patologiaren edo egoera espezifikoaren

arabera.

Nolanahi ere, menu egokituek menu basalaren ahalik eta antz handiena izan beharko dute, bai elikagai-motari eta -motari dagokienez, bai zerbitzatutako kantitateei dagokienez, eta erabiltzailearen osasunerako kaltegarriak izan daitezkeen osagaiak edo osagaiak soilik baztertu edo ordeztu beharko dira.

Aldatutako plater edo osagaiek kategoria komertzial berekoak izan beharko dute, edo kalitate handiagokoak, jatorrizko plater edo osagaiarekiko.

Nutrizio-premia berezietarako dietak taldekatzeko irizpide hau ezartzen da:

- Elikadura-alergien eta -intolerantzien talde komunak: talde zeliakoa, esnerik gabeko taldea, arrautzarik gabeko taldea, arrainik gabeko taldea eta itsaskiak (guztira), arrainik gabeko taldea (osoa edo partziala), itsaskirik gabeko taldea (osoa edo partziala), lekadunak ez diren taldeak (osoa edo partziala), lekale lehorrik gabeko taldea (osoa edo partziala), fruitu lehorrik gabeko taldea (guztira), frutarik gabeko multzoa (osoa edo partziala), frutarik eta fruitu lehorrik gabeko multzoa (osoa edo partziala).
- Elikadura-alergia eta -intolerantzia anitzak edo elikagai jakin batekiko intolerantziak. Ez da talderik ezartzen kasu bakoitzaren berezitasunagatik, eta, beraz, arreta pertsonalizatua emango da..
- Tratamendu dietetiko espezifikoa duten patologietarako dietak: hipokalorikoa, hiposodikoa, kolesterol gutxikoa, diabetesa, etab.
- Dieta blandaastringentea. Dieta mota hori ez dago nutrizio-premia berezietarako dietak eskatzeko eskakizun orokorren mende (espezialistaren txosten mediko ofiziala); aitzitik, ikastetxeak eskatuta emango da.
- Latexari alergia.

Elikagaiak manipulatzeko, egiteko eta ontziratzeko prozesuek une oro bermatu beharko dute gurutzaketarik edo kutsadura gurutzaturik ez dagoela, bereziki elikagaiekiko alergiak edo intolerantziak dituzten ikasleentzako menuen kasuan.

Sukalde zentraletan egindako dieta bereziak banaka ontziratu beharko dira, elikagaiaren osotasuna bermatzen duten ontzi egokiak erabiliz. Era berean, ontzi horiek behar bezala identifikatuta eta etiketatuta iritsi beharko dute, dieta mota argi adierazita, zerbitzuaren fase guztietan trazabilitatea zaintzeko.

Ikastetxe bakoitzak dieta berezien erregistro eguneratua izango du, eta zuzendaritza-taldeak beteko du. Nolanahi ere, datu pertsonalak babestearen arloan indarrean dagoen araudia betetzen dela bermatu beharko da.

Ikastetxeko zuzendaritzak zainduko du jantoki-zerbitzuarekin lotutako langile guztiek ezagutzen eta betetzen dutela «Menu bereziak (alergiak eta elikadura-intolerantziak) egiteko eta zerbitzatzeko jarduketa-protokoloan» ezarritakoa, eta zerbitzuaren etapa guztietan behar bezala aplikatzen dela bermatuko du.

Bestalde, enpresa adjudikaziodunak ezingo du, inola ere, menu edo dieta berezi horiek emateagatik adjudikazio-kontratuan ezarritakoa baino zenbateko handiagorik fakturatu.

3.3.2 Eskabidea eta dokumentazioa

Ikastetxeak, menu bereziak egiteko edo eskaera horiek zerbitzuaren enpresa esleipendunari helarazteko, egiaztatu beharko du ikaslearen legezko tutoreek aurkeztutako eskaerarekin batera honako dokumentazio hau aurkezten dela:

- Dagokion espezialistak emandako txosten medikoa, dieta espezifikoa agintzen duena.
- Istripuz ahoratuz gero jarduteko protokoloa.

Dokumentazio horrek ikastetxean eskuragarri egon beharko du jantokira joaten den lehen egunetik. Hala ere, gerora agertzen bada intolerantzia, alergia edo gaixotasuna, dieta berezia eskatzeko unean aurkeztu beharko da.

Ez zaie menu berezien eskaerei erantzungo espezialistak modu eztabaidaezinean zehaztu arte elikagai jakin batekiko gaixotasuna, alergia edo intolerantzia dagoela. Era berean, ez da onartuko elikagaien marka espezifikoei buruzko eskaerarik.

Elikagai bat pixkanaka sartzeko behar den gainbegiratzea, diagnostikoa berretsi arte, eskola-jantokiaren eremutik kanpo egin beharko da.

3.3.3 Kanpoko elikagaiak kontsumitzeko salbuespenezko baimena

Familiak emandako elikagaien kontsumoa kasu hauetan bakarrik baimenduko da:

a) Ikastetxearen edo sukaldeko instalazioen antolamendu-baldintzek menu bereziak behar bezala egiteko behar diren eskakizunak bermatzen ez dituztenean, edo elaborazio horien ondoriozko kostu gehigarria onartezina denean.
b) Ikastetxeak ikasleen printzipio etiko edo erlijiosoetara egokitutako menurik eskaintzen ez duenean, Elikagaien Segurtasunari eta Nutrizioari buruzko uztailaren 5eko 17/2011 Legea garatzeko arauak ezartzen dituen apirilaren 15eko 315/2025 Errege Dekretuaren 10.2 artikuluan xedatutakoaren arabera.

Ikaslearen legezko tutoreek dagokion eskabidea aurkeztu beharko dute, III. eranskina betez, alergia edo intolerantzia egiaztatzen duen dokumentazioarekin batera, a) apartatuan aurreikusitako kasuan. Lurralde-ordezkaritza eskudunak eskaera hori aztertuko du, eta Zerbitzu Zentralei dagokien txostena egingo du, baietsi edo ezetsi den baloratzeko. Azken ebazpena Hezkuntza Sailaren Zerbitzu Zentralek emango dute. Jakinarazi arte, ez da baimenduko kanpotik datozen elikagaiak kontsumitzea.

Era berean, familiek IV. eranskina bete eta sinatu beharko dute. Eranskin horren bidez, beren gain hartuko dute ekartzen dituzten elikagaien egoeraren eta higiene- eta osasun-baldintzen gaineko erantzukizuna, bai eta elikagaiak prestatu, manipulatu, kontserbatu eta garraiatzearen ondoriozko arriskuen gainekoa ere, kutsadura gurutzatuarekin edo balizko elikadura-intoxikazioekin lotutakoak barne.

Ikasleek beren familiak emandako elikagaiak kontsumitzen badituzte, erabilitako ontziek (taperrak, termoak edo beste ontzi batzuk) behar bezala identifikatuta egon beharko dute, ikaslearen izen-abizenekin, datarekin, eta, hala badagokio, ikastaroarekin eta taldearekin, haien trazabilitate eta manipulazio egokia bermatzeko. Ontzi horiek elikagaiekin erabiltzeko egokiak izan beharko dute, higiene-baldintza egokietan egon beharko dute eta hermetikoki ixteko aukera eman beharko dute. Zentroko langileek

kontserbatzeko baldintza egokietan biltegiratuko dituzte (hoztea beharrezkoa denean) eta, hala badagokio, eskura dauden bitartekoen bidez lehengoratuko dituzte, kutsadura gurutzatu oro saihesteko neurriak muturreraino eramanez.

Gainera, ikastetxeak espazio espezifiko bat prestatuko du eskola-jantokiaren barruan ikasle horientzat, eta, ahal den neurrian, gainerako jankideekiko bereizketa funtzionala egingo du. Neurri horren helburua ustekabeko kutsadura-arriskuak minimizatzea izango da, bereziki elikadura-alergiak edo -intolerantziak dituzten ikasleen kasuan, une oro elikagaiak kontsumitzeko eta jantoki-zerbitzuko langileek behar bezala gainbegiratzeko baldintza seguruak bermatuz.

Hezkuntza Sailak kanpoko elikagaiak kontsumitzeko baimendutako ikasleen erregistro eguneratua eduki beharko du ikastetxeak, eta hozte- eta berotze-baliabide egokiak daudela bermatu beharko du, elikagai horiek osasunerako arriskurik gabe behar bezala kontserbatu eta kontsumitu ahal izateko.

Aplikatu beharreko prezio publikoa 4. apartatuan ezarritako jankide motaren arabera dagokiona izango da, 7.1 apartatuko zenbatekoekin. a) kasuan baimendutako ikasleei soilik, % 50eko hobaria aplikatuko zaie jantoki-zerbitzura atxikitako langileen kostuen gainean, Hezkuntza Saileko Administrazio eta Zerbitzuen sailburuordearen urtarrilaren 9ko 1/2020 Jarraibidean xedatutakoaren arabera.

Salbuespen gisa, alergia, intolerantzia edo gaixotasunaren ezaugarriek ikaslearen osasunerako arrisku handia dakartenean, eta mediku espezialista eskudunak txostena egin ondoren, jantoki-zerbitzuan ez onartzea erabaki ahal izango da, egoera horrek irauten duen bitartean.

4. JANKIDE MOTAK ETA JANTOKIKO PLAZEN KUDEAKETA

Jantokiko eskaeren aldizkakotasunaren eta epeen arabera, ikasleak ohiko jankideak, aldizkako ohiko jankideak edo noizbehinkako jankideak izango dira.

4.1 Ohiko jankidea

Eskola-jantokiko zerbitzua arautzen duen Hezkuntzako sailburuaren 2024ko irailaren 9ko Aginduaren 13.2 artikuluaren arabera, honako hauek hartuko dira ohiko jankidetzat:

- Jantoki-zerbitzua ikasturte osorako eskatzen duten Haur Hezkuntzako, Lehen Hezkuntzako eta Derrigorrezko Bigarren Hezkuntzako ikasleak, astean hiru (3) egunez gutxienez.
- Hedatze proiektuan arratsaldeko lanaldian parte hartzen duten ikasleak, hiru hilean behin gutxienez, eta astean hiru (3) egunez gutxienez.

4.2 Aldizkako ohiko jankidea

Eskola-jantokiko zerbitzua arautzen duen Hezkuntzako sailburuaren 2024ko irailaren 9ko Aginduaren 13.3 artikuluaren arabera, ohiko jankide etentzat hartuko dira zaintza partekatuko egoeran dauden ikasleak, edo gurasoen edo tutoreen lan-egoerak ikasturte osoan erregulartasunez bertaratzea aurreikus dezakeenak, asteak edo hilabeteak txandakatuta.

4.3 Noizbehinkako jankidea

Hezkuntzako sailburuaren 2024ko irailaren 9ko Aginduaren 13.4 artikuluan aurreikusitakoaren babesean, behin-behineko jankidetzat hartuko dira aurreko

apartatuak betetzen ez dituzten ikasleak. Onartzeko irizpideak aipatutako aginduaren 15. artikuluan araututako Eskola Kontseiluan hartuko dira.

4.4 Jantokiko plazen kudeaketa

Jantokiaren gehieneko edukiera baimendua nahikoa ez denean eskaera guztiei erantzuteko, zerbitzu-txanda bat baino gehiago ezarri ahal izango da.

Oro har, txanda bakoitzak gutxienez hogeita hamar (30) minutu iraungo du. Hala ere, ikastetxeko jantoki-batzordeak edo, halakorik ezean, Eskola Kontseiluak, salbuespen gisa eta behar bezala justifikatutako arrazoiengatik, iraupen hori murriztea erabaki ahal izango du kasu jakin batzuetan.

Ikasturtea hasi ondoren, ikasle batek hilabete (1) baino gehiagoz jangela-zerbitzua erabiltzeari uzten badio, behar bezala justifikatutako arrazoirik gabe, Eskola Kontseiluak erabaki ahal izango du esleitutako plaza mantentzea edo galtzea.

Jantokiko plazen esleipena Hezkuntzako sailburuaren 2024ko irailaren 9ko Aginduaren 12. artikuluan ezarritako lehentasun-hurrenkeraren arabera egingo da (agindu horren bidez, eskola-jantokiko zerbitzua arautzen da), Hezkuntzako sailburuaren 2026ko uztailaren 27ko Aginduaren bidez artikulu horren 1. apartatuan egindako aldaketa kontuan hartuta (agindu horren bidez, aipatutako agindua aldatzen da).

Jantoki partekatuetan, ikasle guztiak jantokia dagoen ikastetxeko ikasletzat hartuko dira, plazak esleitzeko lehentasun-ordena aplikatzeari dagokionez. Kasu horietan, jantoki-zerbitzua erabiltzeko egunen kopurua zerbitzua kokatuta dagoen ikastetxeko eskola-egunen kopuruaren araberakoa izango da.

5. JANTOKIA KUDEATZEA ETA ADMINISTRATZEA: ORGANO KUDEATZAILEAK, SUKALDEKO LANGILEAK, OFFICEKO LANGILEAK ETA BEGIRALEAK

Hezkuntzako sailburuaren 2024ko irailaren 9ko Aginduan, kudeaketa-organoen eta langileen eginkizun hauek jasotzen dira:

- Eskola Kontseilua
- Ikastetxeko zuzendaritza-taldea
- Jantokiko batzordea
- Jantokiko arduraduna
- Sukaldeko langileak
- Officeko langileak
- Begiraleak

Zerbitzuaren kalitatea hobetzeko, ikastetxeko Eskola Kontseiluak txostenak eta iradokizunak egin ahal izango ditu, ondorengo kontratazio-espedienteetan kontuan hartzeko.

5.1 Jantokiko arduraduna

Jantokiko arduradunei dagokie eskola-jantokiko zerbitzua arautzen duen Hezkuntzako sailburuaren 2024ko irailaren 9ko Aginduaren 16. artikuluan zerrendatutako eginkizunak betetzea.

5.2 Begiraleak

Begiraleei dagokie eskola-jantokiko zerbitzua arautzen duen Hezkuntzako sailburuaren 2024ko irailaren 9ko Aginduaren 21. artikuluan adierazitako eginkizunak betetzea.

Begiraleen ordutegia goizeko eskolak amaitzen direnetik arratsaldeko eskolak hasi artekoa izango da, betiere dagokion Hezkuntzako Lurralde Ordezkaritzak onartutako eskola-ordutegiaren arabera. Beraz, ezin izango dira gainjarri eskola-ordutegia eta begiraleen ordutegia.

Arratsaldez eskolarik ez dagoen egunetan, begiraleen ordutegia, betiere Sailak onartutako txanda kopuruaren arabera, honako hau izango da gehienez:

	Txanda 1	2 txanda edo gehiago
2 urtekoen gela, haur eta lehen hezkuntza	1 h 30 min.	2 h.
Derrigorrezko Bigarren Hezkuntza	1 h.	1 h 30 min.

Bi kasuetan, arratsaldez eskolak ematen diren egunen ordutegia adierazitako gehienekoa baino txikiagoa bada, ordutegi hori bera aplikatuko da arratsaldez eskolarik ez dagoen egunetan.

Eskola-jantokirako kontratatu beharreko begirale-kopurua zehazteko, jarraian jasotzen den ratioen eta irizpideen taula hartuko da kontuan, eta, kalkulua egiteko, ohiko ikasleak soilik hartuko dira kontuan.

Begirale kopurua	IKASLE KOPURUA ETAPAKO			
	2 urtekoen gela	Haur Hezkuntza (3-4-5 urte)	Lehen Hezkuntza	DBH
1	6-9	08-15	16-33	21-45
2	10-18	16-30	34-66	46-85
3	19-27	31-46	67-99	86-125
4	28-36	47-65	100-132	126-165
5	37-45	66-82	133-164	166-205
6	46-54	83-97	165-194	206-245
7	55-63	98-112	195-224	246-285
8	64-72	113-127	225-254	286-325
9	73-81	128-142	255-284	326-365
10	82-90	143-157	285-314	366-405
11	91-99	158-172	315-344	406-445
12	100-108	173-187	345-374	446-485
13	109-117	188-202	375-404	486-525
14	118-126	203-217	405-434	526-565

15	127-135	218-232	435-464	566-605
16	136-144	233-247	465-494	606-645
17	145-153	248-262	495-524	646-685
18	154-162	263-277	525-554	686-725
19	163-171	278-292	555-584	726-765
20	172-180	293-307	585-614	766-805

Begirale-kopurua zehazteko, irizpide hauek aplikatuko dira:

- Hezkuntza-maila bakoitzean lehen begiralea esleitzeko, beharrezkoa izango da ezarritako lehen tarteari dagokion gutxieneko jankide kopurua izatea.
- Hezkuntza-maila batean baino gehiagotan ez bada lortzen begirale bat esleitzeko behar den gutxieneko jankide-kopurua, baina jankide horien batura 15 edo gehiago bada, jantokiko begirale bat esleituko da.
- Bi urteko gelaren kasuan, begirale bat edukitzeko behar den gutxieneko jankide-kopurua lortzen ez bada, jankide horiek Haur Hezkuntzako bigarren zikloko ikasleekin batera zenbatu ahal izango dira kalkulua egiteko.
- Nolanahi ere, eskola-jantoki guztiek gutxienez begirale bat izatea bermatuko da.
- Ikastetxeak antolatu eta banatu ahal izango du zenbat begirale esleitu zaizkion hezkuntza-maila bakoitzari, antolamendu-premien arabera eta jantoki-zerbitzuak behar bezala funtzionatzen duela bermatzeko.
- Lehen hezkuntzako ratioen murrizketa pixkanaka ezarriko da. 2026-2027 ikasturtean, Lehen Hezkuntzari dagokion ratioa 37tik 33ra murriztuko da begirale bakoitzeko. Horrez gain, Lehen Hezkuntzako lehen hiru ikasturteetan 30 ikasle baino gehiago badaude, begirale gehigarri bat esleituko da automatikoki. Neurri hori iragankorra izango da 2026-2027 ikasturtetik aurrera, eta 2027-2028 ikasturtean aplikatzeari utziko zaio. Une horretan, Lehen Hezkuntzako ratio orokorra 30 jankidekoa izango da begirale bakoitzeko. Era berean, 2026-2027 ikasturtetik aurrera, 3 urteko jankideak 20 baino gehiago direnean, begirale gehigarri bat esleituko da automatikoki.

Hezkuntza-premia bereziak (aurrerantzean, HPB) dituzten ikasleei dagokienez, autonomia-programa espezifiko bat lotuta dutenek hezkuntza-laguntzako espezialista baten esku-hartzea eskatu ahal izango dute. Premia hori **HPBko aholkulariek egindako ebaluazio psikopedagogikoak zehaztuko du**, eta ikaslearen jarduketa-plan pertsonalizatuan jasoko da.

Espezialista horren esku-hartzerik behar ez den kasuetan, HPBak dituzten ikasleei jantokiko begiraleek emango diete arreta, gainerako ikasleen baldintza berberetan, eta une oro bermatuko da haien beharretara egokitutako arreta.

Era berean, ikasle guztiak hartuko dira kontuan jantokiko begiraleen ratioak kalkulatzeko, hezkuntza-premia bereziak dituzten ala ez kontuan hartu gabe.

5.3 Sukaldeko langileak eta sukaldeko eta jantokiko laguntzaileak (office)

Las condiciones laborales del personal de empresa se recogen en el Convenio Colectivo de empresas de colectividades en comedores escolares de gestión directa

dependientes del Departamento de Educación del Gobierno Vasco, para los años 2024-2030.

Sukaldeko langileei dagokie eskola-jantokiko zerbitzua arautzen duen Hezkuntzako sailburuaren 2024ko irailaren 9ko Aginduaren 19. artikuluan adierazitako eginkizunak betetzea.

Sailaren mendeko sukaldeko langileen lan-baldintzak Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza saileko lan-kontratudun langileen XII Hitzarmen Kolektiboan daude jasota.

Enpresako langileen lan-baldintzak Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza Sailaren mendeko zuzeneko kudeaketako eskola-jantokietako kolektibitate-enpresen Hitzarmen Kolektiboan(2024-2030) jasotzen dira.

Officeko langileei dagokie eskola-jantokiko zerbitzua arautzen duen Hezkuntzako sailburuaren 2024ko irailaren 9ko Aginduaren 20. artikuluan ezarritako eginkizunak betetzea.

Jantoki-zerbitzuaren enpresa adjudikazioduneko sukaldeko eta officeko langileen kontratazioa ratio hauen arabera egingo da:

- Kanpoan egindako menua (garraiatua): ordubete 19 jankideko.
- Ikastetxean bertan (in situ) egindako menua: 4 ordu, mahaikide batetik 24ra, eta 2 ordu, 25 mahaikide bakoitzeko.

Ratio bakoitzeko esleitutako orduak ikastetxeak zehaztuko ditu, bere premien arabera.

Enpresa adjudikaziodunetako langileek jantokia erabiltzen badute, inola ere ez dira zenbatuko ratio hori kalkulatzeko.

Salbuespen gisa, jantokia in situ duten ikastetxeek jankideen eskariari erantzuteko behar den orduen/sukaldeko langileen ratio osoa ez badute, ikastetxeak catering-enpresek egindako menuekin osatu ahal izango du zerbitzua, egoera horrek irauten duen bitartean.

5.4 Begiraleen eta officeko langileen ordu osagarriak office

Begiraleek eta officeko langileek gehienez **18 ordu osagarri izango dituzte ikasturteko**. Ordu horiek egitea borondatezkoa izango da. Ordu horiek, hala badagokio, ikastetxeko jantokiko batzordeak proposatuta esleituko dira, eta Eskola Kontseiluari helaraziko zaizkio, jakinaren gainean egon dadin.

Ordu horiek eginkizun hauetarako erabiliko dira lehentasunez:

- Jantokiko arduradunarekin koordinazio-bileretan parte hartzea zerbitzuarekin lotutako alderdiei buruz.
- Jantokiaren urteko auditoriak aztertzea.
- Inzidentziak aztertzea eta hobetzeko proposamenak egitea.
- Jantokiaren egoeraren hasierako ebaluazioa, dieta berezien arreta barne.
- Zerbitzuaren arduradunei zuzendutako hobekuntza-proposamenak egitea.
- Ikastetxeak bazkalostean programatutako jarduerak garatzen laguntzea.
- Jantokiko arduradunak txostenak egiteko behar duen informazioa biltzea eta ematea.
- Jantokiko Batzordearen bileretan parte hartzea.

- AKPKA sistema eta Plan Orokorra berrikustea eta, hala badagokio, eguneratzea eta betetzea.

Jantokiko arduradunak eta enpresa adjudikaziodunak kontrolatuko dute ordu horiek nola egiten diren.

Era berean, jantokiko arduradunek baliozkotuko dituzte ordu horiek, ondoren enpresa adjudikaziodunak fakturatzeko.

Ordu osagarrien egiaztapena eta kontrola

Ordu osagarriak egin direla behar bezala egiaztatu beharko da, dagokion **aktaren edo banakako erregistroaren** bidez. Akta horretan, data, iraupena, egindako jardueraren edukia eta, hala badagokio, parte-hartzaileak jasoko dira.

Dokumentu hori jarduera egin duen langileak, ikastetxeko jantokiko arduradunak eta enpresa adjudikazioduneko zonako kudeatzaileak sinatu beharko dute. Alderdi guztien sinadura nahitaezkoa izango da orduak baliozkotzeko eta ondoren fakturatzeko.

Egiaztapen formal hori ez badago, ezin izango dira egindako orduak zenbatu.

5.5 Langile-ratioak kalkulatzeko doikuntzak

Oro har, ikasturte osorako langile-ratioen kalkuluak urrian egingo dira, ikastetxeek erregistratutako ohiko jankideen kopuruarekin, lurralde-ordezkaritzek ikastetxeei jakinarazten dieten egunean.

Behar bezala justifikatutako arrazoiengatik, ikastetxeko zuzendaritzak officeko langileen eta/edo jantokiko begiraleen orduak gehitzeko eskatu ahal izango du, baldin eta ezarritako ratioen arabera esleitutakoak nahikoak ez badira zerbitzua behar bezala ematen dela bermatzeko.

Horretarako, eskaera egin beharko da jantokien aplikazio informatikoaren bidez. Eskaera horretan, inguruabarrak modu arrazoituan azalduko dira, eta dagozkion egiaztagiriak erantsiko dira. Eskaera hori Zerbitzu Zentralek baloratu eta, hala badagokio, baimenduko dute, lurralde-ordezkaritza eskudunak aldeko txostena eman ondoren.

Baimena eman ondoren, **Zerbitzu Zentralek berek emango diote horren berri enpresa adjudikaziodunari**, baimendutako prestazioa eman ahal izateko. Ondorioz, ikastetxeek ezin izango diote zuzenean helarazi enpresa adjudikaziodunari zerbitzua handitzeari buruzko eskaerarik.

5.6 Doikuntzak irailean eta ekainean

Ohiko jankideen kopuruak behera egiten badu, batez ere irailean eta ekainean, langileak ezarritako ratioetara egokituko dira.

Horretarako, jantokiko arduradunak enpresa adjudikaziodunarekin koordinatuko dira, monitoreak, sukaldeko langileak eta officeko langileak ezarritako ratioetara egokitzeko, dagokion lurralde-ordezkaritzak baloratu ondoren eta Zerbitzu Zentralek ondoren baimena eman ondoren.

6. OSASUN-AUTOKONTROLEKO SISTEMAK: AKPKA ETA AUTOKONTROLERAKO PLAN OROKORRA

Osasun-autokontroleko sistemak prebentzio-kontroleko mekanismoak dira, eta jangelako zerbitzuaren fase guztietan elikagaien kaltegabetasuna bermatzea dute helburu.

Sistema horiek Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Analisiaren (AKPKA) printzipioetan oinarritzen dira. Printzipio horien bidez, elikagaien produkzio-, elaborazio-, manipulazio- eta zerbitzu-etapetan elikagaien segurtasunari eragin diezaioketen balizko arriskuak identifikatu, ebaluatu eta kontrolatzen dira. Era berean, aukera ematen dute zehazteko prozesuko zein puntu edo fasetan den funtsezkoa kontrol-neurriak ezartzea arrisku horiek maila onargarrietara prebenitzeko, ezabatzeko edo murrizteko.

AKPKAren printzipioetan oinarritutako autokontrol-sistemak ezartzea eta mantentzea nahitaezkoa izango da elikakatearekin lotutako jarduera guztietarako, ekoizpenetik hasi eta azken kontsumora arte.

Ikastetxearen ezaugarrien arabera, eskakizun-maila hauek ezartzen dira:

- Bertan prestatutako ikastetxeak (in situ) eta 300 jankide baino gehiago dituztenak: Eusko Jaurlaritzako Osasun Sailak ezarritako indarreko AKPKA erreferentzia-estandarra betetzen duen autokontrol-sistema bat izan beharko dute.
- Bertan prestatutako ikastetxeak (in situ) eta 300 jankide edo gutxiago dituztenak, bai eta garraiatutako jangela guztiak ere, jankide kopurua edozein dela ere: indarrean dagoen Ostalaritzako Autokontrolerako Plan Orokorra aplikatu beharko dute.

Kasu guztietan, autokontrol-sistemek behar bezala dokumentatuta, ezarrita eta eguneratuta egon beharko dute, eta agintari eskudunen aurrean egiaztatzeko moduan egon beharko dute.

Eusko Jaurlaritzako Osasun Sailak HACCP gida estandar bat du. Estandarrak AKPKA/HACCP printzipioetan oinarritutako elikagaien segurtasuna kudeatzeko sistema baten funtsezko betekizunak deskribatzen ditu.

Kudeaketa zuzeneko eskola-jantokietako laguntza teknikoaren enpresa adjudikaziodunaren eginkizunen artean sartzen da eskola-jantokietako osasun-autokontroleko sistemak egitea, arriskuen azterketan eta kontrol-puntu kritikoetan oinarrituta.

Osasun-autokontroleko sistema horiek ezartzeko, aldian-aldian egingo dira, eta koordinazio-bilerak egingo dira jantokiko arduradunaren eta jantoki-zerbitzuaren enpresa adjudikazioduneko zonako arduradunaren artean.

7. FINANTZAKETA:

7.1 Kuotak

Hona hemen jantoki-zerbitzuko kuotak:

a) Ohiko jankidea: 4,60 euro eguneko.
b) Aldizkako ohiko jankidea: 4,60 euro eguneko.

c) Noizbehinkako jankidea: 5,20 euro eguneko.
d) Beste batzuk: 8,10 euro eguneko.

Ikastetxeek ezin izango dute inola ere prezio publiko osagarririk ezarri, ezta ezarritakoez bestelako prezio publikorik ere.

Jankideek prezio publikoak behin eta berriz ez ordaintzea jantokiko plaza galtzeko arrazoia izan daiteke, eta ikastetxeko Eskola Kontseiluak hartuko du erabaki hori.

Eskola-jantokiko zerbitzua arautzen duen araudian jasotakoaren arabera, prezio publikoak ordaintzetik salbuetsita egongo dira hezkuntza-arloan eskumena duen saileko langile hauek:

- Sukaldeko langileak.
- Jantokiko arduradunak

Era berean, finkatutako prezio publikoak ordaintzetik salbuetsita egongo dira enpresa adjudikaziodunetako langileak, baldintza hauetan:

- Kanpoan prestatutako janaria duten ikastetxeetan, betiere erabilera horrek ez badio gastua gehitzen hezkuntza-arloan eskumena duen sailari.
- Janaria ikastetxean bertan prestatzen duten ikastetxeetan, betiere erabilera horrek sukaldeko langileen ratioa handitzen ez badu eta bestelako gasturik areagotzen ez badu. Kasu horretan, enpresa esleipendunak fakturaziotik deskontatuko du langile horien menuaren kostua.

Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza Sailaren mendeko zuzeneko kudeaketako eskola-jantokietako kolektibitate-enpresen 2024-2030 urteetarako hitzarmen kolektiboaren arabera, honako hau ezartzen da hitzez hitz:

«21. artikulua.– Mantenua.

Hitzarmen honetan barne hartutako langile guztiek eskubidea izango dute otordu bat jasotzeko, enpresaren kargura eta lan egiten duten egun guztietan, baina ezingo da inolaz ere eskudirutan konpentsatu.»

Era berean, gogorarazten dizuegu **jantoki-zerbitzua erabiltzen duten jankide guztiak W74 aplikazioan erregistratu beharko direla**, edozein dela ere haien tipologia edo ikastetxearekiko lotura, zirkular honen 12. puntuan zehaztutako prozeduraren arabera.

7.2 Kuotak itzultzea

Jantokiko prezio publikoaren % 50 itzuliko zaie erabiltzaileei, 24 ordu baino lehenago abisatuz gero.

Greba izanez gero, jantoki-zerbitzua Ekonomia, Lan eta Enplegu Sailak ezartzen dituen gutxieneko zerbitzuak eta lanaldian zehar gertatzen diren inguruabarrak kontuan hartuta antolatuko da, eta ahal den moduan funtzionatzen duela bermatuko da.

Ikasleak absentzia gutxienez 48 ordu lehenago jakinarazi badu, % 100 itzuliko zaio.

Kontratuari atxikitako langileak ez egoteagatik jantoki-zerbitzua baldintza normaletan eman ezin denean, kuota honela itzuliko da:

• Kuotaren % 100 itzuliko da kontratuari atxikitako langileen % 75 eta % 100 artean bertaratzen ez denean.

• Kuotaren % 50 itzuliko da kontratura atxikitako langileen % 50 baino gehiago eta % 75 baino gutxiago bertaratzen ez denean.

• Ez da itzulketarik egingo kontratuari atxikitako langileen gutxienez % 50en asistentzia bermatuta dagoenean.

Jantokiak funtzionatzen ez duen beste kasu batzuetan, itzulketak, hala badagokio, Zerbitzu Zentralek emandako jarraibideen arabera egingo dira.

Kobratutako prezio publikoak hurrengo hilabetean kobratu beharreko prezio publikoetatik deskontatu ahal izango dira.

8. IKASTETXEEN KUDEAKETA EKONOMIKOARI BURUZKO JARRAIBIDEAK

Eskola-jantokien kudeaketa ekonomikoa bi aplikazio informatikoren bidez egiten da:

- **Eskola-jantokiak kudeatzeko sistema (W74),** zeinaren bidez kudeatzen baitira jantokien baimenak, ordutegiak, langile-ratioak, gorabeherak, jankideen, menuen eta prezio publikoen kudeaketa, helbideratzeak eta sailaren igorpenak.
- Kudeaketa ekonomikorako erabiltzen den aplikazio informatikoa (**IKASKUDEK**). Aplikazio horren bidez, jantokiaren kudeaketa ekonomikoa ikastetxearen aurrekontuan jasotzen da.

Zuzeneko kudeaketako eskola-jantokien kudeaketa ekonomikoaren barruan sartuko dira, alde batetik, zerbitzuaren erabiltzaileei dagozkien prezio publikoak kudeatzea eta biltzea, eta, bestetik, zerbitzua ematetik eratorritako gastuak kudeatzea.

2027ko urtarriletik aurrera, ikastetxeek kudeatuko dituzte prezio publikoen ondoriozko diru-sarrerak. Hala ere, zerbitzua emateari dagozkion fakturen kudeaketa, izapidetzea eta ordainketa Hezkuntzako lurralde-ordezkaritzek hartuko dituzte beren gain. Horregatik, ikastetxeek jantokiko kuotengatiko diru-sarrerak jasotzen jarraituko dute horretarako gaitutako kontuetan, eta Ordezkaritzetara transferituko dute bildutakoa. Kuoten itzulketak, likidazioak edo doikuntzak egiteko behar duten dirua soilik geratuko da haien jantokiko kontuan. Kuotak ordaintzea eta ordezkaritzetara transferitzea aurrekontuz kanpoko eragiketak izango dira aurrerantzean, eta IKASKUDEKen kontabilizatu beharko dira horrela.

Laster jarraibide bat bidaliko da abenduaren 31n ikastetxeetako jantokien kontuetan egon daitezkeen soberako funtsekin egin beharreko prozedurari buruz.

8.1. Jantokiko prezio publikoen diru-sarrerak

Jantokiaren erabiltzaile bakoitzak dagokion prezio publikoa ordainduko du, Hezkuntzako sailburuaren 2024ko irailaren 9ko Aginduan ezarritakoaren arabera. Agindu horren bidez, Euskal Autonomia Erkidegoko unibertsitatez kanpoko ikastetxe publikoetan nahitaezko hezkuntzan eta Haur Hezkuntzan (lehen zikloko hirugarren maila eta bigarren zikloa) eskola-jantokiko zerbitzuaren prezio publikoak ezartzen dira, eta

prezio horien salbuespenak eta murrizketak lortzeko baldintzak zehazten dira (EHAA, 2024-09-20).

Unibertsitateaz kanpoko beken urteko deialdian jantoki-osagaiaren onuradun izan daitezkeen ikasleen kasuan, ikastetxe bakoitzak aukera izango du aplikatu beharreko prezio publikoa ordaintzeko eskatzeko, eta, ondoren, beka eman bazaie, dagokion zenbatekoa itzultzeko, edo aldez aurretik ez eskatzeko ezein kontzepturen ordainketa. Azken kasu horretan, beka ematen bada, ikastetxeari ordainduko zaio zenbatekoa, eta, ematen ez bada, familiak ordaindu beharko du ordura arte zor den zenbatekoa.

Dagokion prezio publikoa urtarrilaren 12ko 1/2021 Dekretuaren bidez onartutako Euskal Autonomia Erkidegoko Ogasun Nagusiaren Diru-bilketa Erregelamenduaren 16. artikuluan jasotako edozein bidetatik ordaindu ahal izango da. Hala ere, ordainketa eskudirutan edo eskudirutan egiten bada, zenbateko hori dagokion banketxean sartu beharko da, jasotzen den egun berean.

Jantokiko arduradunak arduratuko dira ikasleen datuak eguneratuta edukitzeaz, haien tipologiaren eta prezio publiko aplikagarriaren arabera; horrela, inprimakien kontrola egin ahal izango da prezio publikoen kontzeptuan, jantokiak kudeatzeko sistemaren bidez.

8.2. Fakturak kudeatzea eta ordaintzea

Hezkuntzako lurralde-ordezkaritzek kudeatuko dituzte eskola-jantokiko zerbitzua ematetik eratorritako fakturak.

Lurralde-ordezkaritzek beren lurralde-eremuko ikastetxeetan benetan emandako zerbitzuei dagozkien fakturak kontrolatu, egiaztatu eta izapidetuko dituzte, bai eta horiek ordaintzeko behar den kudeaketa egin ere. Ikastetxeek beren kontuetara transferitzen dituzten diru-sarrerei dagokienez, aurrekontu-sarrera horiek islatzeko beharrezkoak diren kontabilitate-agiriak egiteaz arduratuko dira.

Lurralde-ordezkaritzek beren lurralde-eremuko ikastetxeetan benetan emandako zerbitzuei dagozkien fakturak kontrolatu, egiaztatu eta izapidetuko dituzte, bai eta horiek ordaintzeko behar den kudeaketa egin ere.

Ikastetxeek emandako zerbitzuak egiaztatzeko behar den informazioa emango dute, eta fakturazioan eragina izan dezakeen edozein gorabehera dagokion lurralde-ordezkaritzari jakinaraziko diote.

Ondorioz, ikastetxeek ez dituzte beren gain hartuko lurralde-ordezkaritzei esleitutako kudeaketa ekonomikoko zerbitzuei dagozkien fakturak.

8.3. Jantokiko kontuko gastuak

Berariaz debekatuta dago jantokiaren kontuaren kargura edozein ordainketa, kargu edo funts-erabilera egitea, kontzeptua edo helburua edozein dela ere, Zerbitzu Zentralek aldez aurretik eta berariaz baimendu ezean, bildutako kuotak ordezkaritzen kontuetara transferitzea izan ezik.

9. GORABEHERAK KUDEATZEKO JARRAIBIDEAK

Hezkuntza Sailak aplikazio informatiko bat du zerbitzua ematean sortzen diren gorabeherak kudeatzeko, eta aplikazio horretara jo dezakete ikastetxeek, lurralde-

ordezkaritzak eta enpresa adjudikaziodunek. Aplikazio hori izango da gorabehera horiek jakinarazteko bide ofizial bakarra, hargatik eragotzi gabe, larrialdi-kasuetan, bitarteko arinagoak erabili ahal izatea, hala nola posta elektronikoa edo telefonoa.

Intzidentziak kudeatzeko jarraitu beharreko protokoloa honako hau izango da:

1. Ikastetxeak ahalik eta xehetasun handienarekin erregistratuko du gorabehera aplikazioan, eta, hala badagokio, gertakariak egiaztatzen dituzten argazkiak edo bestelako agiriak erantsiko ditu. Era berean, gorabehera gertatzen edo detektatzen den egun berean erregistratu beharko da, edo, halakorik ezean, ahalik eta lasterren, gorabeherak metatzea eta gertatu edo detektatu eta egun batzuetara jakinaraztea saihestuz.
2. Gorabehera erregistratu eta bi egun balioduneko epean, enpresa adjudikaziodunek erantzuna eman beharko dute, arrazoiak azalduz (halakorik badago) eta/edo berriro gerta ez dadin beharrezko konponbideak proposatuz. Hala ere, analisi mikrobiologikoa egin behar bada, epe hori 5 egun baliodun gehiagoz luzatuko da.
3. Enpresak epe barruan erantzuten badu, proposatutako ekintza zuzentzailea positiboa edo negatiboa izango da. Balorazioa negatiboa bada, enpresa kontratistak hiru egun balioduneko epe gehigarria izango du ekintza zuzentzaile alternatibo bat aurkezteko.
4. Enpresak erantzuten ez badu edo epez kanpo erantzuten badu, Sailak betebehar hori betetzeko eskatuko zaio formalki.
5. Hiru gorabehera gertatzen badira erantzunik edo enpresaren justifikaziorik gabe, errekerimendu bat bidaliko zaio, eta ohartaraziko zaio espediente bat ireki daitekeela, arau-hauste arin bat egiteagatik zigorrak ezartzeko.
6. Ikasturte berean hiru errekerimendu egin ondoren, enpresa kontratistak klausula honetan xedatutakoa betetzen ez badu, zigorrak ezartzeko espedientea irekiko da, AKPAren 13. klausularen arabera.

Kontuan hartu beharreko irizpideak intzidentzia gorputz arrotzak agertzeari dagokionean:

- Ikastetxeak gorabehera horiek kudeatzeko aplikazioan erregistratu beharko du, argazki-ebidentziekin batera (halakorik balego). Halaber, lagina gordeko du, ahal dela, baldintza teknikoen agiriko 2. klausulan ezarritako baldintzetan.
- Gainera, ikastetxeak gorabehera horren berri emango dio lurralde-ordezkaritza eskudunari, eta hark, era berean, Hezkuntza Sailaren Zerbitzu Zentralei jakinaraziko die. Inguruabar zehatzak aztertu ondoren, zerbitzu zentralek erabaki ahal izango dute laguntza teknikoak lagina hartzea, ondoren aztertzeko. Inola ere ez da analisirik egingo Hezkuntza Sailaren nahitaezko baimenik gabe.
- Bi lagin lortu ahal badira, horietako bat enpresa kontratistarentzat gordeko da, dagokion analisia egin ahal izan dezan. Lagin bakarra badago, Hezkuntza Sailak edo hark eskuordetutako pertsonak (laguntza teknikoa) jasotzeko gordeko da.
- Enpresak ezin izango du, Hezkuntza Sailaren aldez aurreko baimenik gabe, laginik jaso, ez eta dagokion analisia egin ere.

10. INSTRUCCIONES PARA LA SOLICITUD EXCEPCIONAL DE MENÚ TRANSPORTADO (CENTROS IN SITU)

In situ elaborazio-zentro batean, **ezusteko edo ezinbesteko arrazoiengatik**, ezinezkoa bada menua egitea, salbuespenez eta azken baliabide gisa, garraiatutako menuaren modalitatearen bidez eskatu ahal izango da zerbitzua ematea. Kasu horretan, honako arau hauek bete beharko dira:

I.- In situ modalitateko eskola-jantokiko zerbitzua arautzen duten agiri teknikoen 8.9 puntuan xedatutakoaren arabera, «txanda bakoitzean zerbitzatu beharreko mahai-tresnen kopurua entrega egin baino gutxienez 24 ordu lehenago jakinaraziko zaio enpresa adjudikaziodunari». Aurreikuspen hori modalitate mistoari eta garraiatuari dagozkien baldintza-agirietan ere jasota dago.

Era berean, egoera horietakoren bat gertatzea aurreikusten denean, ahalik eta lasterren jakinarazi beharko zaio lurralde-ordezkaritza eskudunari, dagozkion izapideak egin daitezen eta Hezkuntza Sailak, hala badagokio, aldaketa baimendu dezan.

II.- Aipatutako Oinarri Teknikoen Pleguaren 8.10 puntuak ezartzen du enpresa adjudikaziodunak «*babes-menu*» bat izan behar duela lehengaien horniduraren logistikan gorabeherak gertatzen diren salbuespenezko kasuetarako edo ikastetxeko sukaldean menuak egitea eragozten duen beste edozein inguruabar gertatzen den kasuetarako.

In situ zentroetan garraiatutako menuaren baimena subsidiarioa izango da, eta baldintza-agirietan aurreikusitako «babes-menura» jo beharko da lehentasunez.

III.- Gorabehera beste bide batzuetatik konpondu ezin denean bakarrik eskatu ahal izango da zerbitzua garraio-modalitatean emateko, eta, hala badagokio, baimendu. Horretarako, ikastetxeak lurralde-ordezkaritza eskudunera bidali beharko du eskaera, eta hark Hezkuntza Sailari helaraziko dio, ebatz dezan.

Plegu teknikoen 8.8 puntuan xedatutakoaren arabera, ikastetxea ezin izango da inola ere zuzenean harremanetan jarri enpresa esleipendunarekin modalitate hori eskatzeko. Puntu horren arabera, «aldaketak ezin izango dira ikastetxeen eskaera partikularren ondorio izan, ezta esleipendunek menuak birprogramatuz konpon ditzaketen arazoen ondorio ere».

IV.- In situ modalitateko ikastetxe batek aurreikusten badu Hezkuntza Sailaren mendeko sukaldeko langileak falta direla, Langileak Kudeatzeko Zuzendaritzari jakinarazi beharko dio, *ordezkabidearen* bidez betetzeko, eta, era berean, Kudeaketa Ekonomikoaren Zuzendaritzari jakinarazi beharko dio, gutxienez zerbitzua hasi baino 24 ordu lehenago, lanpostua bete ezin bada ordezko plan bat aurreikusteko.

11. LANGILEAK EZ DAUDEN KASUETARAKO JARRAIBIDEAK

Ikastetxeak langileen aurreikusitako edo programatutako absentzien berri badu, protokolo honi jarraituko zaio:

a) **Aurreikusitako absentziak jakinaraztea**. Zentroan zerbitzua ematen duen enpresa adjudikazioduneko langileek aurreikusitako edo planifikatutako absentzien kasuan, idatziz jakinarazi beharko diete enpresari eta ikastetxeari,

gutxienez hogeita lau (24) ordu lehenago, komunikazioa modu frogagarrian jasotzea ahalbidetzen duen zuzenbidean onartutako edozein bitartekoren bidez.

b) **Enpresak ordezkatzeko duen betebeharra**. Absentziaren jakinarazpena jaso ondoren, enpresak berehala kontratatu edo izendatuko du zerbitzuaren jarraitutasuna bermatzeko beharrezkoa den ordezkoa.

c) **Ezinbesteko kasuak edo ezintasuna**. Ezinbesteko arrazoiak edo behar bezala justifikatutako ezintasuna direla-eta, enpresak ezin badu ordezkapena eskatutako epean egin, berehala eman beharko dio horren berri lantokiari, idatziz, eta hori eragozten duten arrazoiak eta ordezkoa lanean hasteko aurreikusitako epea adierazi beharko ditu.

Ordezteko betebeharra arrazoi justifikaturik edo ezinbesteko arrazoirik gabe betetzen ez bada, ikastetxeak dagokion gorabehera erregistratu beharko du aplikazioan, zirkularraren 9. klausulan aurreikusitako baldintzetan, ez-betetze horretatik erator daitezkeen kontratu-erantzukizunei kalterik egin gabe.

12. ALDAKETAK W74N - JANTOKIEN KUDEAKETA: MENUAK ESKATZEA APLIKAZIOAREN BIDEZ

Ikastetxeetako jantoki-eskaeren kudeaketa hobetzeko, W74 aplikazioak aldaketa batzuk izango ditu laster, erabiltzaileak baimentzeko eta menuak eskatzeko moduluetan. Aldaketa horiek ezarri ondoren, eskabideak jarraibide hauen arabera kudeatu beharko dira.

Menua garraiatuta duten ikastetxeak

Sukaldea garraiatuta duten ikastetxeetan ez da aldaketarik egingo egungo prozeduran. Beraz, **«Menuen eskaera»** modulua orain arte bezala bistaratuko da, eta adierazitako jankideen kopuruak bat etorri beharko du menu tipologia bakoitzerako eskatutako menu kopuruarekin.

Hala ere, «**Sortu eguneroko eskaera**» aukeraren bidez sortutako Excel dokumentua «Sukaldea in situ duten ikastetxeak» atalean deskribatutako egitura berrira egokituko da, eskatutako jankideen eta menuen banakapenari buruzko informazio gehigarria gehituz.

Sukaldea *in situ* duten zentroak

1. **Baimendutako pertsonen kudeaketa.**

Eskaerak egin aurretik, **«Jankideen kudeaketa»** moduluan baimena eman beharko zaie jantoki-zerbitzua baliatzen duten pertsona guztiei, eta kategoria hauetakoren batean sailkatu beharko dira:

- **Ikasleak.**
- **Hezkuntza Saileko langileak,** Hezkuntza Sailaren mendeko sukaldeko langileak eta jantokiko arduradunak soilik barne. Kasu bakoitzean, berariaz adierazi beharko da zer kategoria dagokion talde horren barruan.

- **Enpresako langileak,** sukaldeko langileak, begiraleak eta officeko langileak soilik barne. Kasu bakoitzean, berariaz adierazi beharko da zer kategoria dagokion talde horren barruan.
- **Beste batzuk.** Kasu bakoitzean, berariaz adierazi beharko da zer kategoria dagokion talde horren barruan.

2. « Menuen eskaera » menuaren egitura.

«Menuen eskaera» pantailak egunero islatuko du erabiltzaile kopurua, zutabe hauetan banatuta:

- Ikasleak.
- Hezkuntza Saileko langileak.
- Enpresako langileak.

Era berean, kontrol-zutabe hauek agertuko dira:

- **«Jankideak guztira»**, aurreko hiru kategorien batura.
- **«Eskatutako menuak, guztira»;** horien balioak bat etorri beharko du esleitutako jankide guztiekin.

3. Eskaerak sortzea

Eskaerak **«Menuen eskaera»** menuaren bidez bakarrik egin ahal izango dira, **«Sortu eguneroko eskaera»** aukera erabiliz.

Ez da onartuko beste bide batzuetatik egindako eskabiderik, Hezkuntza Sailak aldez aurretik baimendutako salbuespenezko egoeretan izan ezik.

Aukera honen bidez eskaera sortzen bada, Excel dokumentu bat sortuko da, eta bertan honako hauek zehaztuko dira:

- Jankide kopurua menu-tipologia bakoitzeko (oinarrizkoa, txerrikirik gabea edo beste tipologia batzuk).
- Tipologia bakoitzeko eskatutako menu kopurua.
- Menu horiek hezkuntza-mailaren arabera banatzea, enpresa adjudikaziodunak dagokion gramajeak doitu ahal izan ditzan.
- Ikasleenak ez diren pertsona baimenduak, hezkuntzako langileen eta enpresako langileen batura gisa identifikatuta.

Era berean, Excel dokumentuaren behealdean, eskatutako alergiei, intolerantziei edo bestelako dieta bereziei dagozkien menuen zerrenda xehatua mantenduko da, eta, gainera, ikaslearen hezkuntza-maila gehituko da. Informazio horri esker, enpresa adjudikaziodunak menu espezifiko horiek deskontatu ahal izango ditu eskaeraren goiko aldean islatutako kuantifikazio globaletik.

Aldaketa horiek nahitaezkoak izango dira W74 aplikazioan gaitzen diren egunetik aurrera; une horretatik aurrera, sukaldea in situ duten zentroen eskaera guztiak dokumentu honetan deskribatutako prozeduraren arabera izapidetu beharko dira.

I. ERANSKINA
ELABORAZIO MOTAK ETA ENPRESA ESLEIPENDUNEN BETEBEHARRAK

Menuen programazioa enpresa esleipendunen kalitateko eta nutrizioko sailak egiten du. Langile horiek nutrizioaren eta dietetikaren arloko prestakuntza egiaztatua eta espezifikoa duten osasun-arloko profesionalak izan behar dute, eta xede hori bete behar dute.

Menuen programazioa egiteko, kontratazio-agirietan jasotako nutrizio-politikan, nutrizio-premia berezietarako dietak egiteko eta zerbitzatzeko jarduera-protokoloan eta sasoiko elikagaien egutegian ezarritako eskakizunak bete behar dira.

Enpresa esleipendunak plateren fitxa teknikoak garatu eta eguneratuta eduki behar ditu, Sailaren eta ikastetxeen eskura jarriko dituenak.

Jarraian, kontratazio-espedientean definitutako menuak egiteko moduak eta horien ezaugarriak jasotzen dira.

A. GARRAIATUTAKO MENUAK

Janari-hornidura beroan edo hotzean garraiatuko da, eta ezingo da ondoren hornidura-sistema lehenetsia aldatu sailaren aldez aurreko baimenik gabe.

- Beroan garraiatutako menua: elikagaiak fabrikatzeko sistema, garraio- eta kontserbazio-tenperaturak 63ºC-tik gorakoak izan daitezen. Entrematze-ordua: 08:00etatik 09:00etara.
- Hotzean garraiatutako menua: elikagaiak fabrikatzeko sistema, garraio- eta kontserbazio-tenperaturak honako hauek izatea ahalbidetzen duena:
    - 0-4 ºC-koak, hotza behar duten eta 24 ordutik gorako bizitza baliagarria duten elikagaientzat.
    - 0º eta 8º C bitartean, hotza behar duten eta 24 ordu baino gutxiagoko bizitza erabilgarria duten elikagaientzat.

Enpresa esleipendunaren betebeharrak:

- Janaria banaketa-punturaino banatzea, jantokira tenperatura-, aurkezpen- eta ezaugarri organoleptiko-baldintza egokietan irits dadin. Horretarako, janaria txanda desberdinetan banatzen den ikastetxeetan, ontzi/termo desberdinak erabiliko dira, txanda bakoitzerako kopuru eta bolumen egokiak.
- Kontratistak garraiatutako menuak entregatzeko ordutegia errespetatzea:
    - Beroan garraiatzen direnentzat, 10:00etatik 12:00etara bitartean entregatu beharko da.
    - Hotzean garraiatzen direnentzat, egunean gehienez 11:00etan entregatuko dira, elikagaiak behar bezala birsortzen direla ziurtatzeko.
- Langileei informazioa eta prestakuntza ematea, beren lanpostuak eskatzen dituen osasun-baldintzak bete ditzaten, autokontrol sanitarioko sistemen ezarpenari edo elikadura-higienearekin lotutako beste edozein alderdiri dagokionez.

B. ELABORAZIO-MENUAK IN SITU

Enpresa esleipendunak, zentroetan bertan, lehengaiak hornitzen ditu, eta horietan hornikuntza modu ordenatuan eta integralean kudeatzeko aukera emango duen sistema bat izan behar du.

Enpresa esleipendunaren betebeharrak:

- Eskaerak kudeatzea eta entregak baliozkotzea.
- Salgaia jasotzean zer egin behar duen eta zalantza edo gorabeherarik izanez gero nola jokatu behar duen jakiteko behar duen informazioa ematea ikastetxeari.
- Ikastetxeetan sortzen diren arazoak berehala konpontzea.
- Hautemandako hornidura-arazoak eta ahuleziak zuzentzea, aurrez ezarritako kudeaketa-metodo ulergarriak ezarriz, kontrola eta koordinazioa errazteko.
- Ikastetxean dauden lehengaien inbentarioa ikastetxeko zuzendaritzak eskatutako anoen arabera egokitzea, fitxa teknikoetan oinarrituta.
- Ikastetxeei fitxa teknikoak ematea, menuak prestatzeko garapen-jarraibideekin batera.

Bai garraiatutako menuetan, bai in situ prestatutakoetan, prestatutako edo banatutako janarien lagin lekukoak jasotzeko behar den materiala eman beharko dute enpresa kontratistek, abenduaren 9ko 1086/2020 Errege Dekretuaren 30. artikulua (2020-12-10eko BOE) eta abenduaren 13ko 1021/2022 Errege Dekretua (2022-12-21eko BOE) betetzeko, bai eta lagin lekuko horiek jasotzeko ere. Behar den materiala eta lekuko laginak zentroko zuzendaritzari edo hark eskuordetutako pertsonari emango zaizkio; izan ere, pertsona hori arduratuko da lekuko lagin horiek jaso, kontrolatu eta kontserbatzeaz (gutxienez 50 gr). Laginek argi eta garbi identifikatuta eta datatuta egon beharko dute, eta behar bezala kontserbatuko dira (hoztuta edo izoztuta), gutxienez bi egunez.

Oro har, bai in situ menuen kasuan, bai garraiatutako menuen kasuan, enpresa adjudikaziodunek konpromisoa hartuko dute zerbitzu hori oinarri teknikoen pleguan ezarritakoaren arabera kudeatzeko:

- Menuak modu osasungarrian egiten direla egiaztatzea, bai termoetan, bai anoa indibidualetan.
- Lehengaiak eta plater elaboratuak behar bezala manipulatzeko, elaboratzeko, kozinatzeko, garraiatzeko eta kontrolatzeko jarraitu beharreko prozesuak, sistematika eta barne-araudia ezartzea, lehengaien eta zerbitzatutako azken menuaren segurtasuna, gramajeak, kalitatea eta ezaugarri organoleptikoak bermatuko dituzten ekoizpen-, logistika- eta kontrol-bitartekoak zehaztuta.
- Zerbitzuaren logistika ezartzea; jangela-zerbitzua behar bezala garatzeko behar den aurrerapenarekin hornituko dira elikagaiak, ikastetxean dagoen biltegiratze-ahalmena kontuan hartuta.
- Honako hauek bermatzea: baxeraren garbiketaren mantentzea, sukaldeko eta jantokiko altzarien, ekipoen eta instalazioen garbiketa eta erabilera egokia (fabrikatzailearen jarraibideen arabera), garbiketarako eta desinfekziorako produktu kimiko eta suntsikorren hornidura; eta sortutako hondakinen lekualdaketari erantzutea, zentroak edo udal-agintariek ezarritako osasun-arauetan oinarrituta, bai lekualdatu behar diren lekuari dagokionez, bai ordutegiari eta ebakuazio-sistemei dagokienez.
- Banaketa osasun-erregistro orokorreko zenbakia indarrean duen enpresa batetik egitea beti, jarduten den establezimenduan kolektibitateentzako prestatutako janariak hornitzeko.
- Giza langileen dimentsionamendu egokia izatea, agindutako zerbitzua ematen dela bermatzeko: prestatua, antolatua eta gaitua.

- Hezkuntza Sailaren web bidezko sarbide pribatua ematea enpresaren webguneko atal batera, oinarri teknikoen agiri honetan eskatutako informazio guztia jasota eta eguneratuta (azken bertsioa).
- Indarrean dagoen araudian ezarritako eskakizunak betetzea (laneko arriskuen prebentzioa, ingurumen-arauak, elikagaiak alferrik galtzea...).
- Ikastetxeko zuzendaritzak edo hark eskuordetutako pertsonak (ek) jakinarazten dizkion gorabeherak ahalik eta lasterren konpontzea, aurrez zehaztutako komunikazio-kanalen bidez.
- Enpresaren egitura osatzen duten sail bakoitzeko pertsonek baldintza-agiriak zehatz-mehatz ezagutzen dituztela bermatzea, beren eskumenen esparruan.
- Eremu-kudeatzailearen eginkizunak betetzea, indarrean dagoen oinarri teknikoen agiriaren arabera.

II. ERANSKINA

JANKIDEAREN FITXA

ESKOLA-JANTOKIKO ZERBITZUA

ERANTSI ARGAZKIA	**Izen-abizenak:**	
	Ikasturtea/Taldea:	
	Bazkaltzeko txanda:	
	Ikastetxea:	

JANTOKIRA JOANGO DEN EGUNAK

Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
☐ Bai ☐ Ez	☐ Bai ☐ Ez	☐ Bai ☐ Ez	☐ Bai ☐ Ez	☐ Bai ☐ Ez

HARREMANETARAKO DATUAK

Aitaren, amaren edo tutorearen izen-abizenak:	
Harremanetarako telefonoa:	
Larrialdietako telefonoa:	
Helbide elektronikoa:	

NUTRIZIO-PREMIA BEREZIAK

Ikasleak nutrizio-premia bereziak ditu?	☐ BAI ☐ EZ
Dieta mota/nutrizio-premia berezia:	
Saihestu beharreko elikagaiak edo substantziak:	
Ustekabeko ahorakin baten aurreko sintomatologia:	
Shock anafilaktikoaren aurrekariak:	☐ BAI ☐ EZ
Medikazioa edo jarduteko protokoloa, hala badagokio:	
Kontuan hartu beharreko beste datu batzuk:	

NUTRIZIO-PREMIA BEREZIAK DITUZTEN IKASLEENTZAT BAKARRIK
Hala dagokionean, espezialistaren txosten mediko ofiziala eta jarduketa-protokoloa erantsi.

ASIERAZPENA ETA BAIMENA

Aitaren, amaren edo tutorearen izen-abizenak:	
Data eta sinadura:	

Sinatzaileak adierazten du emandako informazioa zuzena dela, eta konpromisoa hartzen du eskola-jantokiko zerbitzuan ikasleari arreta egokia emateko garrantzitsua izan daitekeen edozein aldaketa jakinarazteko.

DATUEN BABESARI BURUZKO OINARRIZKO INFORMAZIOA	
Arduraduna	Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza Saileko Kudeaketa Ekonomikoaren Zuzendaritza. Donostia kalea 1, 01010 Vitoria-Gasteiz.
Helburua	Unibertsitateaz kanpoko ikastetxe publikoetako jantoki-zerbitzua kudeatzea: ikasle erabiltzaileak identifikatzea, asistentzia eta txandak antolatzea, prezio publikoak kudeatzea eta familiekin komunikatzea. Nutrizio-premia bereziei, alergiei eta intolerantziei buruzko datuak ikaslearen elikadura-segurtasuna, dieta egokiaren elaborazioa eta zerbitzua eta istripuz irentsiz gero jarduteko modua bermatzeko baino ez dira erabiliko.
Legitimazioa	Interes publikoaren izenean edo tratamenduaren arduradunari emandako botere publikoen izenean burututako eginkizun bat betetzea [Datuak Babesteko (EB) 2016/679 Erregelamendu Orokorraren 6.1.e) artikulua], eskola-jantokiak arautzen dituen Hezkuntzako sailburuaren 2024ko irailaren 9ko Aginduari jarraikiz. Osasunari buruzko datuak Datuak Babesteko Erregelamendu Orokorraren 9.2.g) artikuluaren babesean tratatzen dira, Hezkuntzari buruzko maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren hogeita hirugarren xedapen gehigarriarekin lotuta.
Hartzaileak	Jantoki-zerbitzuari lotutako ikastetxeko langileak eta dagokion Hezkuntzako Lurralde Ordezkaritza. Jantoki-zerbitzuaren enpresa esleipendunak, tratamenduaren arduradun gisa, menuak eta dieta bereziak egiteko eta zerbitzatzeko behar diren datuak baino ez ditu eskuratuko. Hirugarrenei ez zaie daturik lagako, legeak hala agintzen duenean izan ezik.
Kontserbazioa	Datuak zertarako bildu ziren, helburu hori betetzeko eta helburu horren ondoriozko erantzukizunak zehazteko behar den denboran gordeko dira, artxiboei eta dokumentazioari buruzko araudiaren arabera.
Eskubideak	Datuak irispidean izateko, zuzentzeko eta ezerezteko, tratamendua mugatzeko eta tratamenduaren arduradunari aurka egiteko eskubideak balia ditzakezu, bai eta erreklamazio bat aurkeztu ere Datuak Babesteko Euskal Agintaritzaren aurrean (www.avpd.eus).
Informazio gehigarria	Datuen babesari buruzko informazio gehigarri eta zehatza kontsultatzeko: www.euskadi.eus/proteccion-datos («Jantokien kudeaketa» tratamendu-jarduera).

III. ERANSKINA
FAMILIAK EKARRITAKO ELIKAGAIAK KONTSUMITZEKO BAIMEN-ESKAERA

IKASLEAREN DATUAK	
Izen-abizenak:	
Ikasturtea/taldea:	
Ikastetxea:	

LEGEZKO TUTOREEN DATUAK	
Izen-abizenak:	
NAN/AIZ:	
Harremanetarako telefonoa:	
Harremanetarako helbide elektronikoa:	

ADIERAZTEN DU:

Ikasleak honako egoera hau aurkezten duela (markatu dagokiona):

- ☐ Elikadura-alergia edo -intolerantzia, dagokion dokumentazio medikoa aurkeztuta (medikuaren txosten fakultatiboa eta beharrezkotzat jotzen den beste edozein dokumentazio).
- ☐ Printzipio etiko edo erlijiosoen arabera elikatu beharra, betiere premia horiei jantoki-zerbitzuak eskainitako menu espezifikoren baten bidez behar bezala erantzuten ez bazaie.

ESKATZEN DU

Ikasleak ikastetxean bere familiak emandako elikagaiak kontsumitu ahal izateko baimena.

_____ (e) n, 20 ___ (e) ko _____aren ____ (e) (a) n

Eskatzailearen sinadura:

IV. ERANSKINA
AURKEZTUTAKO ELIKAGAIEI BURUZKO ERANTZUKIZUNPEKO ADIERAZPENA

_____ jaunak/andreak (NAN/AIZ: _____jakinarazpenetarako helbidea: _____),_____
____. ikaslearen legezko tutore gisa, NIRE ERANTZUKIZUNPEAN AITORTZEN DUT:

1. Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza Saila salbuesten du ikasleak hartutako elikagaien trazabilitatetik eta egoeratik eratorritako edozein erantzukizunetatik.
2. Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza Saila salbuesten du ikasleak elikagaiak ez jatearen ondoriozko edozein erantzukizunetatik.
3. Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza Saila salbuesten dut intolerantziak edo alergiak daudenean ustekabean hartutako erreakzio alergikoek eta antzekoek eragindako edozein erantzukizunetatik.

_____ (e) n, 20__ (e) ko _____ __ _____aren ____ (e) (a) n

Adierazpen-egilearen sinadura: _____