2026/27 ETA 2027/28 IKASTURTEETAN UDALAREN HAUR-ESKOLETARA PRESTATUTAKO JANARIAK HORNITZEKO ETA GARRAIATZEKO KONTRATAZIOA

BALDINTZA TEKNIKOEN PLEGUA

ARLO SUSTATZAILEA	HEZKUNTZA ETA GAZTERIA
ESPEDIENTE KODEA	2026ZAUN0063

1. KONTRATUAREN XEDEA

Lanen xedea da Udalaren Haur Eskolako ikasleentzako janariak garraiatu eta hornitzea. 0-3 urte bitarteko ikasleak dira, eta elikadurari dagokionez, zenbait etapa igarotzen dituzte. Etapa horietan, pixkanaka, elikagai eta testura desberdinak sartu behar dituzte, eta banakako beste elikadura-premia batzuei ere erantzun behar zaie, hala nola alergiei-eta.

Jangelara joatea ez da nahitaezkoa familientzat, eta mota guztietako familiak daude, erabilera-tipologiari dagokionez: egunero erabiltzen duten familiak edo inoiz erabiltzen ez dutenak. Ohiz, baina ez egunero, erabiltzen duten familiak eta baita tarteka bakarrik erabiltzen duten familiak ere. Inguruabar horiei beste batzuk gehitzen zaizkie, hala nola, gaixotasunak edo ustekabeko beste egoera batzuk jangelaren aurreikusitako erabilera aldatzen dutenak, bai eta eskolako egutegiari dagozkionak ere.

Beraz, zaila da a priori zehaztea zenbat zerbitzu beharko den egun jakin batean. Horregatik, badirudi egokiena dela kontratu hau prezio unitarioetan oinarritzea, horrela horniduraren hileko fakturazioa zehaztasunez ezarriko bailitzateke.

Zerbitzu horren aurreikuspena da 6030 otordu banatuko direla ikasturteko, hau da, egunean 33 menu, batez beste.

Hornidura egunerokoa eta saihestezina izango da eskola-egutegiaren barnean, eta ikastetxeko zuzendaritzak menu bakoitzerako eskatzen dituen kopuruetan izan beharko du, eta dagokion orduan.

2. LANEN GARAPENA

2.1. MENUAK PRESTATU ETA ELABORATZEA

A) Menuak hilero prestatuko dira, euskaraz eta gaztelaniaz, eta bertan honako hauek zehaztuko dira:

A.1.- Hilabeterako behar diren menu- eta dieta-motak.
A.2.- Zentroak erabiltzaileei zein egunetan eskainiko dien jangela-zerbitzua.
A.3.- Menuak egiteko erabiltzen diren produktuei buruzko informazioa, elikagaien etiketei buruzko arauen arabera ikus daitekeena edo balorazio-irizpideen arabera puntuatu dena.
A.4.- Produktuen etiketetan eta hileko menuen informazioan alergenoei buruzko beharrezko informazioa eman beharko da.

Menu horiek Udalaren Haur Eskolako zuzendariari bidaliko zaizkio hilabetea amaitu baino hamabost egun natural lehenago.

B) Menu horiek errespetatu egin beharko dira osagaiei eta tipologiari dagokienez. Beraz:

- Askotarikoak izan beharko dute (produktu desberdinak erabiltzea, produktu freskoaren eta izoztuaren arteko osagarritasuna, eta produktu freskoen kalitatea eta erabilera lehenestea).

Dokumentua balioztatzeko / Verificación del documento en: http://www.irun.org/validador
Balioztapen kodea/Código de verificación: DXR7-A5LA-0378-96UE
Sinadura elektronikoaren egilea eta data / Autor y fecha de la firma electrónica
Iñaki Arrese-Igor Sánchez RESPONSABLE EDUCACIÓN (08/10/2026 12:43 CEST)

- Gatzik EZ da erabiliko 12 hilabetetik beherakoen menuetan. Adin horretatik gora, gatz gutxi erabiliko da. Saihestu egingo dira elikagai oso gaziak (olibak, barazkiak ozpinetan, kontserbak, haragi landuak eta hestebeteak, salda-kubotxoak eta zorroko zopak…). Gatza iodatua izango da.
- Arrainak lehen mailako kalitatekoak izango dira, eta, ahal dela, freskoak. Garbi zerbitzatuko dira, hezurrik, azalik, ezkatarik eta errairik gabe. Ez da tamaina handiko arrainik erabiliko (ezpata-arraina, atuna, marrazoa eta lutzia), ez pangarik, ez perkarik.
- Haragiak eta arrautzak lehen mailako kalitatekoak izango dira. Haragiak giharra izan behar du, gehigarririk gabea eta ageriko koiperik gabea. Hezurrik eta tendoirik gabe zerbitzatu behar da.
- Ez da erabiliko aurrez prestatutako produkturik edo kanpoko beste marka edo enpresa batzuek egindakorik.
- Kozinatzeko teknika osasungarriak lehenetsiko dira (lurrunetan egostea, laberatzea, erretzea…) frijitutakoen edo arrautza-irinetan pasatakoen aldean.
- Barazki eta berdurak kontsumitzea lehenetsiko da.
- Produktuak egiteko eta ontzeko, oliba-olioa erabiliko da, edozein motatakoa.
- Oleiko ugariko ekilore-olioa elikagaiak frijitzeko erabili ahal izango da. Frijituetan ezin izango dira erabili gantz-azido saturatu (palma,…) askoko edo trans gantz-azido askoko olioak.
- Plater bakarreko menuak izan ezik, menuek aukera hauek eskaintzea gomendatzen da:
  - Astean bi edo hiru fruta-pieza postrerako (menu guztietarako).
  - Astean bi edo hiru lekale-anoa.
  - Arraina astean bitan kontsumitzea.
  - Zuntz asko dutenak

- Kontratu honetan aurreikusten ez den orotan, Eusko Jaurlaritzako Osasun Sailak egindako gomendioak eta HYPERLINK "https://www.euskadi.eus/gobierno-vasco/salud-alimentaria-nutricion/inicio/" y HYPERLINK "https://www.euskadi.eus/eusko-jaurlaritza/elikagai-segurtasuna-nutrizioa/hasiera/" helbideetan jasotako araudia beteko da.

C) Enpresaren betebeharrak, menuak prestatzeari dagokionez:

- Proposatutako menuak Dietetika eta Nutrizioko espezialista batek gainbegiratuko/aholkatuko ditu.

- Adjudikaziodun gertatzen den entitateak zerbitzatzen dituen lehengai eta produktu guztiek lege-araudia eta, bereziki, Espainiako elikadura-kodea bete beharko dute.

- Enpresa adjudikazioduna izango da une oro balizko produktu-aldaketen arduraduna.

- Indarrean dagoen araudia betez biltegiratu eta kontserbatu beharko dira lehengaiak.

- Zerbitzua emateko, Autonomia Erkidegoko eta Estatuko araudietan xedatutakoa bete beharko da, elikagaien alorreko jarduera, industria eta establezimenduen funtzionamendurako baimenei eta manipulazioari dagokienez, bai eta prestatutako janariak prestatzeko eta banatzeko araudia edo, hala badagokio, menu dietetikoei buruzko araudia ere, eta beharrezko neurriak bermatuko dira, horiek ontziratzeko, etiketatzeko eta kontrolatzeko.

- Kontratuaren arduradunak, Udalaren Haur Eskolako Zuzendaritzarekin batera, menuen jarraipena eta balorazioa egingo du, eta aldaketak proposatu ahal izango ditu, zerbitzuaren kalitatea bermatzeko beharrezkoa den guztietan.

- **Hornikuntzaren kudeaketari** dagokionez. Produktuak erosi eta kontserbatzeari dagokionez, enpresa esleipendunak honako hauek bermatuko ditu:

  – Gutxieneko stockak.
  – Hornitzaileek indarrean dagoen Elikadura Kodearen eskakizunak eta dagozkion araudiak betetzen dituztela egiaztatuko du.
  – Erabiltzen diren prozesu eta material guztiek elikagaiei buruz indarrean dagoen araudia eta hura garatzen duten xedapen eta erregelamendu guztiak beteko dituzte, baita aplikatu beharrekoa den Europako araudi oro ere.

Dokumentua balioztatzeko / Verificación del documento en:
http://www.irun.org/validador
Balioztapen kodea/Código de verificación: DXR7-A5LA-0378-96UE
Sinadura elektronikoaren egilea eta data / Autor y fecha de la firma electrónica
Iñaki Arrese-Igor Sánchez RESPONSABLE EDUCACIÓN (08/10/2026 12:43 CEST)

- Halaber, janari-manipulatzaileei buruzko araudia eta jantoki kolektiboei buruzko araudi tekniko-sanitarioa beteko dituzte.

- **Garbiketari eta desinfekzioari** dagokienez. Enpresa adjudikaziodunak instalazio eta elementu guztiak egoera ezin hobean daudela bermatu beharko du produktuak mantentzeko, manipulatzeko eta garraiatzeko. Horretarako, elementu horiek guztiak garbitu eta desinfektatu egin beharko ditu, produktu espezifiko eta egokiak erabiliz, eta produktu horiek ingurumena ahalik eta gehien errespetatuz eginak izango dira.

  - Enpresa adjudikaziodunak arduratu beharko du elikagaiak gorde, biltegiratu, prestatu eta banatzeko tokiak desintsektatu eta arratoirik gabe uzteaz.
  - Higienearen, garbiketaren eta desinfekzioaren mantentze-lanetarako produktuak enpresa adjudikaziodunaren kontura izango dira, baita beste gastu batzuk ere (energia-hornidura, ura, konponketak, makinen mantentze-lanak, banaketa-ibilgailua).

D) Menu-ereduak: Enpresek honako menu-ereduak eskaini beharko dituzte:

Plater bakarra + postrea	➢ Berdura-purea, proteinarik gabe: Porrua, azenarioa, kalabaza, kalabazina, leka, zerba (ez orri berdea), patata	Postrea: Jogurt naturala
Plater bakarra + postrea	➢ Berdura-purea + proteina Porrua, azenarioa, kalabaza, kalabazina, leka, zerba (ez orri berdea), patata, borraja Haragiak: Txekorra, oilaskoa, indioilarra (txerrikirik ez) Arrainak, zuriak Arrautza	Postrea: Jogurt naturala
Plater bakarra + postrea	➢ Berdura-purea + lekaleak eta/edo arroz / proteina: Porrua, azenarioa, kalabaza, kalabazina, leka, zerba (ez orri berdea), patata, borraja Haragiak: Txekorra, oilaskoa, indioilarra (txerrikirik ez) Arrainak, zuriak Arrautza	Postrea: Jogurt naturala
Bi plater + postrea	➢ Lehen platera: Berdura askotarikoen kremak eta pureak Lekale- eta berdura-purea Lekale osoak (txerrikirik gabe). Arroz eta pasta egosi garbiak, tomate naturalarekin. Zopak ➢ Bigarren platera: Haragiak: Txekorra, oilaskoa, indioilarra, txerrikia Arrainak, zuriak York urdaiazpikoa Arrautzak: tortillak, egosiak. FRIJITURIK EZ, kroketak edo saltxitxak izan ezik, baina oso tarteka.	Postrea **JOGURTAK:** Naturalak Edatekoak Natillak **FRUTA** Sagarra Udarea Platanoa Mandarina Fruta-mazedonia
IDORGARRIA	➢ Arroz- eta azenario-krema + oilasko birrindua	Postrea Jogurt natural gaingabetua

Dokumentua balioztatzeko / Verificación del documento en:
http://www.irun.org/validador
Balioztapen kodea/Código de verificación: DXR7-A5LA-0378-96UE
Sinadura elektronikoaren egilea eta data / Autor y fecha de la firma electrónica
Iñaki Arrese-Igor Sánchez RESPONSABLE EDUCACIÓN (08/10/2026 12:43 CEST)

DIETA BEREZIAK Dieta espezifikoak, medikuak aginduta (diabetea, fenilzetonuria, zeliakoa, alergiak eta zenbait intolerantzia). Nolanahi ere, osagaiek egokitu egin beharko dira dieta bakoitzean aholku medikoek onartzen dituztenetara. Ahal den neurrian, beste kultur erabilera batzuetara ere egokituko dira. Enpresak horien artean erabil daitezkeenen zerrenda adieraziko du.

2.2. BANATZEKO EGUTEGI ETA ORDUTEGIA

Enpresa hornitzaileak 10:15etik 11:00era bitartean entregatuko ditu otorduak Udalaren Haur Eskolan.

Entregan anomaliarik, nahasterik edo arazorik izanez gero, enpresa adjudikaziodunari jakinaraziko zaio, eta hark, nolanahi ere, 11:30 baino lehen konpondu beharko du gorabehera, ordu horretan hasten da-eta jantoki-zerbitzua martxan.

Bazkariak eta afariak ibilgailu homologatu egokietan banatuko dira eskolaraino, baldintza organoleptiko (kolorea, zaporea, usaina eta testura) eta tenperatura ezin hobeetan irits daitezen.

Prestatze- eta banatze-prozesu osoan tenperaturaren prozedura eta manipulazioa errespetatzen direla bermatu beharko du enpresak, elikagaien egoera optimoa ziurtatzeko.

Ontzi egokiak erabiliko dira, prestatutako janarien propietateak gordetzeko.

Hornidura saihetsezina izango da, baita muturreko egoeretan ere, eta edozein bide erabiliz bermatuko da, aurretik Udalaren Haur Eskolako Zuzendaritzak baimena emanda.

2.3. ZERBITZUAREN KOORDINAZIOA:

Menuak Udalaren Haur Eskolako Zuzendaritzak erabakiko ditu.

Zerbitzuaren eskariei erantzuteko, enpresa adjudikaziodunak koordinatzaile bat izango du, zerbitzua emateko ordutegiaren barruan (08:30etik 14:30era).

Menu bakoitzean behar diren kopuruak gutxienez 24 ordu lehenago jakinaraziko zaizkio enpresa hornitzaileari. Kopuru horiek mantendu egingo dira, aldaketarik jakinarazten ez den bitartean.

Menuak, kopuruak eta abar posta elektronikoaren bidez jakinaraziko dira, jasota gera daitezen.

3. INGURUMEN INPAKTUAK

3.1. BALDINTZA OROKORRAK

Adjudikaziodunak saiatu egin behar du ahal den neurrian zerbitzua emateko erabiltzen diren elikagaiek eta produktuek ingurumenean ahalik eta kalte txikiena egin dezaten.

Enpresa adjudikaziodunak konpromisoa hartuko du bere jarduera eta zerbitzu guztietan aplikagarri den ingurumen-legeria betetzeko, eta ingurumen-baldintzak beti hartuko ditu kontuan, ematen dituzten jarduera eta zerbitzu guztiak planifikatzeko eta horietan erabakiak hartzeko orduan.

3.2. PRODUKTUAK

A) Urte-sasoiko produktuak

Janariari dagokionez, menuetako produktu nagusiak sasoikoak izango dira, eta bi plateretako menuak hartuko dira erreferentziatzat. “Sasoikoa” terminoak plateretako izenburuan agertzen diren produktuei egingo die erreferentzia; adibidez, espinaka-tortilla edo kiwi- eta sagar-burruntzia, eta aire zabalean hazten diren edo urte-sasoi bakoitzean

Dokumentua balioztatzeko / Verificación del documento en:
http://www.irun.org/validador
Balioztapen kodea/Código de verificación: DXR7-A5LA-0378-96UE
Sinadura elektronikoaren egilea eta data / Autor y fecha de la firma electrónica
Iñaki Arrese-Igor Sánchez RESPONSABLE EDUCACIÓN (08/10/2026 12:43 CEST)

eskualdean arrantzatzen diren produktuetan oinarrituko dira. Gida gisa, I. eranskinean adierazten diren sasoiko produktuen egutegia erabili behar da (https://www.nirea.eus/es/calendario-productos-temporada/). **Obligazio hori kontratua gauzatzeko baldintza berezia eta funtsezkoa da.**

B) Garbiketa-produktuak

Adjudikaziodunak ahalik eta produktu kimiko arriskutsu gutxien erabili beharko du, eta, ahal den neurrian, ingurumena errespetatzen duten produktu ekologikoak erabiltzea lehenetsiko du.

Halaber, enpresa adjudikaziodunak **aldian-aldian berrikusi egin beharko ditu garbiketa-planak eta -teknikak**, ingurumena errespetatzen ez duten produktuak eta osagai kimiko arriskutsuak (fosforoak, biozidak, etab.) dituztenak gutxiago erabiltzeko.

C) Garraioa

Zerbitzua emateko erabiliko diren ibilgailuek, gutxienez, EURO4/IV arauan ezarritako ihes-gasen emisio-betekizunak bete beharko dituzte. Gainera, esleipen automatikoaren C) irizpidean ezarritakoaren arabera baloratuko dira erabiliko diren garraiobideak.

4. HIZKUNTZA BALDINTZAK:

Esleipendunak zerbitzua ematerakoan baldintza hauek beteko ditu:

Zerbitzua erabiltzen duten adingabeen gurasoek edo tutoreek bi hizkuntza ofizialetako edozein erabiltzeko eskubidea dute; beraz, hitz egiten duten hizkuntzan artatuak izango dira; ezingo zaie eskatu hizkuntza ofizial batean edo bestean hitz egin dezaten. Komunikazioan kontratu honen menpeko langileak hasten badira euskara erabiliko dute eta erabiltzaileak erabakiko du euskaraz ala gaztelaniaz jarraitu. Publiko elebidun batentzako komunikazioak lehenengo euskaraz eta gero gaztelaniaz egingo dira.

Guraso edo tutoreentzako idatzizko komunikazioa (menuak, informazioa…) euskaraz edo bi hizkuntzetan egingo da euskarari lehentasuna emanez (euskarazkoa goian, ezkerraldean, handiago edo letra lodiz; eta gaztelaniazkoa behean, eskuinean, txikiago edo letra arruntaz)".

Zerbitzua ematen duten enplegatuek testua edo edozein informazio daraman identifikaziorik (txartela, plaka …) edota uniformerik balute, testu hori euskaraz ala elebietan egongo da.

Kontratuari lotuta, pertsona fisiko edo juridikoen datuak jasotzen dituzten datu-base, fitxategi eta erregistroetan (dietak, medikuaren aginduak, kexak, iradokizunak…), eremu bat egon beharko da, pertsona horietako bakoitzak harremanetan jartzeko zein hizkuntza nahi duen jasotzeko. Datua jasota, harreman eta komunikazioak hizkuntza horretan egingo direla bermatuko da.

Enpresak udal arduradunekin aritzeko jartzen dituen solaskideek, bereziki koordinatzaileak, horretarako ahoz zein idatzizko euskarazko maila nahikoa izan beharko dute.

Kontratatzaile eta kontratistaren arteko komunikazio idatzien euskarriak euskaraz edo elebietan lan egiteko prestatuak egongo dira.

Kontratuari lotuta, udalari entregatu behar zaizkion dokumentu ez publiko edo barneko guztiak, hala nola fakturak, parteak, abisuak, memoriak… euskaraz edo elebietan idatzita egongo dira, euskarari lehentasuna emanez (euskarazkoa goian, ezkerraldean, handiagoa edo letra lodiz; eta gaztelaniazkoa behean, eskuinean, txikiago edo letra arruntaz).

Subrogatzeko balizko obligazioen kalterik gabe, ziurtatu beharko da kontratuari atxikitako langileek euskararen ezagutza-maila nahikoa dutela zerbitzu egokia eman ahal izateko. Ordezkapenak egin edo langile berriak kontratatu behar direnean alderdi hori kontuan izan beharko da. Kontratua kudeatzeko enpresak langileei formazioa emango balie, euskaraz edo elebietan beharko du.

Dokumentua balioztatzeko / Verificación del documento en:
http://www.irun.org/validador
Balioztapen kodea/Código de verificación: DXR7-A5LA-0378-96UE

Sinadura elektronikoaren egilea eta data / Autor y fecha de la firma electrónica
Iñaki Arrese-Igor Sánchez RESPONSABLE EDUCACIÓN (08/10/2026 12:43 CEST)

Hizkuntz Baldintza klausula honek klausula administratibo berezien pleguko (KABP) KONTRATISTAREN ESKUBIDEAK ETA OBLIGAZIOAK atalean hizkuntza ofizialtasun bikoitzari buruz xedatutakoa osatzen du. Esleipendunak beti ere Irungo Udalean eta udalerrian euskararen erabilera normalizatzeko arauei buruzko udal ordenantza bete beharko du, eta baita euskararen erabilera normalizatzeko plana ere. Kontratuaren arduradunari dagokio hizkuntz baldintza hauen kontrola eta jarraipena.

5. DATU PERTSONALEN BABESA

Azpimarratu behar da kontratu honen xede diren lanetan ez dela inolako datu pertsonalik ematen, ez emakume langileena, ez familia erabiltzaileena, eta are gutxiago ikastetxeko ikasleena. Informazioa elikagai motara eta kantitateetara mugatuko da. Beraz, datu pertsonalen babesari dagokionez, ez dago neurri hoberik.

Dokumentua balioztatzeko / Verificación del documento en:
http://www.irun.org/validador
Balioztapen kodea/Código de verificación: DXR7-A5LA-0378-96UE

Sinadura elektronikoaren egilea eta data / Autor y fecha de la firma electrónica
Iñaki Arrese-Igor Sánchez RESPONSABLE EDUCACIÓN (08/10/2026 12:43 CEST)

CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO Y TRANSPORTE DE COMIDAS PREPARADAS A LA ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL PARA LOS CURSOS 2026/27 A 2027/28

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS –

ÁREA PROMOTORA	EDUCACIÓN Y JUVENTUD
CÓDIGO EXPEDIENTE	2026ZAUN0063

Dokumentua balioztatzeko / Verificación del documento en:
http://www.irun.org/validador
Balioztapen kodea/Código de verificación: DXR7-A5LA-0378-96UE

Sinadura elektronikoaren egilea eta data / Autor y fecha de la firma electrónica
Inaki Arrese-Igor Sánchez RESPONSABLE EDUCACIÓN (08/10/2026 12:43 CEST)

1. *OBJETO DEL CONTRATO*

El objeto de los trabajos es el transporte y suministro de las comidas para el alumnado de la Escuela Infantil Municipal. Se trata de alumnado entre 0-3 años que pasan por distintas etapas en cuanto a la alimentación en las cuales gradualmente han de ir incorporando diferentes alimentos y texturas y ha de atenderse también a otras necesidades alimentarias individuales, como alergias y otras.

La asistencia al comedor no es obligatoria para las familias y existen todo tipo de familias en cuanto a la tipología de uso, familias que lo utilizan a diario o que jamás lo utilizan. Familias que hacen un uso habitual, pero no diario y también familias que lo utilizan solo de manera eventual. A estas circunstancias se añaden otras como las enfermedades u otras situaciones imprevistas que también alteran el uso previsto del comedor, así como las propias del calendario escolar.

Por tanto resulta difícil establecer a priori el número de servicios que se van a necesitar en un día determinado. Es por ello que parece lo más aconsejable establecer este contrato a partir de precios unitarios que permitirán establecer con exactitud la facturación mensual del suministro.

La previsión de este servicio, es de un reparto de 6.030 comidas por curso escolar suponiendo una media de 33 menús al día.

El suministro será diario e inexcusable dentro del calendario del centro escolar y en las cantidades que para cada uno de los menús demande la dirección del centro escolar con la oportuna antelación.

2. *DESARROLLO DE LOS TRABAJOS*

2.1. CONFECCIÓN y ELABORACIÓN DE MENÚS

A) Los menús se elaborarán con carácter mensual, en euskera y castellano, y en los mismos se especificará:

A.1.- Los diferentes tipos de menús y dietas necesarios para el mes.
A.2.- Los días específicos que el Centro ofertará el servicio de comedor a sus usuarios.
A.3.- La información de los productos utilizados para la elaboración de los menús, que se sea exhibible por las normas sobre etiquetado de productos alimenticios o se haya puntuado según criterios de valoración.
A.4.- En el etiquetado de los productos y en la información de los menús mensuales deberá suministrarse la información necesario sobre la existencia de alérgenos.

Estos menús deberán enviarse al Director/a de la Escuela Infantil Municipal quince días naturales antes de que finalice el mes.

B) Dichos menús deberán ser respetados en cuanto a ingredientes y tipología, de manera que deberán:

- Ser variados (utilización de diferentes productos, complementariedad entre producto fresco y congelado, primando la calidad y la utilización de productos frescos).
- La sal NO se utilizará en los menús de menores de 12 meses. Por encima de esta edad se utilizará poca sal. Se evitarán alimentos muy salados (aceitunas, verduras en vinagre, conservas, carnes elaboradas y embutidos, cubitos de caldo y sopas de sobre…). La sal será yodada.
- Los pescados serán de primera calidad y preferentemente frescos. Se servirán limpios, exentos de espinas, piel, escamas y vísceras. No se utilizarán pescados de gran tamaño (pez espada, atún, tiburón y lucio), ni panga, ni perca.
- Las carnes y los huevos serán de primera calidad. La carne debe ser magra, libre de aditivos y sin grasa visible. Debe servirse sin huesos ni tendones.
- Evitar la utilización de productos precocinados o ya elaborados por otras marcas o empresas externas.
- Priorizar técnicas de cocinado saludables: cocción al vapor, horneado, asados,… frente a fritos o rebozados.
- Se priorizará el consumo de hortalizas y verduras.
- El aceite a utilizar en la elaboración y condimentación de los productos, será aceite de oliva en cualquiera de sus variedades.
- El aceite de girasol alto oleico se podrá emplear para la fritura de alimentos. No se podrán utilizar en las frituras aceites ricos en ácidos grasos saturados (palma,…) o en ácidos grasos trans.
- A excepción de los menús de plato único, se recomienda favorecer que los menús ofrezcan las siguientes opciones :
    - Dos o tres piezas de fruta a la semana para el postre (para todos los menús).
    - Dos o tres raciones de legumbre a la semana.
    - Consumo de pescado 2 veces a la semana.
    - Que sean ricos en fibra

- En lo no previsto en este contrato se estará a las recomendaciones efectuadas por el Departamento de Salud del Gobierno Vasco y a la normativa recogida en https://www.euskadi.eus/gobierno-vasco/salud-alimentaria-nutricion/inicio/ y https://www.euskadi.eus/eusko-jaurlaritza/elikagai-segurtasuna-nutrizioa/hasiera/

C) Obligaciones de la empresa en cuanto a elaboración de menús:

- Los menús propuestos se realizarán bajo la supervisión/asesoramiento de un especialista en Dietética y Nutrición.

- Todas las materias primas y los productos servidos por la entidad que resulte adjudicataria estarán sujetos a la normativa legal y en particular al Código alimentario español.

- La entidad adjudicataria será la responsable de las posibles alteraciones de los productos en todo momento.

- El almacenamiento de las materias primas y su conservación se efectuara cumpliendo la normativa vigente.

- Para la prestación del servicio deberá atenerse a lo dispuesto en la normativa autonómica y estatal en lo relativo a manipulación y autorización para el funcionamiento de actividades, industrias y establecimientos alimentarios, así como a la normativa para la elaboración, distribución de comidas preparadas, o en su caso, los correspondientes menús dietéticos, garantizándose las medidas necesarias para su envasado, etiquetado y control.

- La persona responsable del contrato junto con la Dirección de la Escuela Infantil Municipal, realizará un seguimiento y valoración de los menús y podrá proponer variaciones siempre que sea necesario para garantizar la calidad del servicio.

- En cuanto a la **gestión del aprovisionamiento.** En lo relativo a adquisiciones y conservación de productos, la empresa adjudicataria garantizará:

Dokumentua balioztatzeko / Verificación del documento en: http://www.irun.org/validador
Balioztapen kodea/Código de verificación: DXR7-A5LA-0378-96UE
Sinadura elektronikoaren egilea eta data / Autor y fecha de la firma electrónica
Inaki Arrese-Igor Sánchez RESPONSABLE EDUCACIÓN (08/10/2026 12:43 CEST)

- Stocks mínimos
- Verificaciones de que los proveedores cumplan las exigencias del vigente Código Alimentario y las reglamentaciones correspondientes.
- Todos los procesos y materiales utilizados cumplirán la normativa alimentaria vigente y todas las disposiciones y reglamentos que la desarrollan, así como toda la normativa europea que sea de aplicación.
- Igualmente cumplirán la normativa sobre el personal manipulador de alimentos y la normativa técnico-sanitaria sobre comedores colectivos.

- En cuanto a la **limpieza y desinfección**. La empresa adjudicataria deberá garantizar el estado óptimo de todas las instalaciones y elementos para el mantenimiento de los productos, manipulación y transporte de éstos. Para ello, deberá realizar la limpieza y desinfección de todos estos elementos con los productos específicos y adecuados y que éstos sean lo más respetuosos posible con el medio ambiente.

  - Las labores de desinsectación y desratización de los espacios donde se conserven, almacenen, elaboren y se repartan los alimentos, será a cargo de la empresa adjudicataria.
  - Los productos para el mantenimiento de la higiene, limpieza y desinfección correrán a cargo de la empresa adjudicataria, así como también los gastos de suministros energéticos, agua, reparación, mantenimiento de maquinarias, vehículo de reparto,…

D) Menús tipo: Las empresas deberán ofertar los siguientes menús tipo:

Plato único + postre	➢ Puré de verdura sin proteína: Puerro, zanahoria, calabaza, calabacín, vaina, acelga (no hoja verde), patata	Postre: Yogur Natural
Plato único + postre	➢ Puré verduras + proteína Puerro, zanahoria, calabaza, calabacín, vaina, acelga (no hoja verde), patata, borraja Carnes: Ternera, pollo, pavo, (no cerdo) Pescados; blancos Huevo	Postre: Yogur Natural
Plato único + postre	➢ Puré verduras + legumbres y/o arroz / proteína: Puerro, zanahoria, calabaza, calabacín, vaina, acelga (no hoja verde), patata, borraja Carnes: Ternera, pollo, pavo, (no cerdo) Pescados; blancos Huevo	Postre: Yogur Natural
Dos platos + postre	➢ Primer plato: Cremas y purés de verduras variadas Purés de legumbres + verduras Legumbres enteras (sin cerdo). Arroces y pastas cocidas limpias y acompañadas de tomate natural. Sopas ➢ Segundo plato Carnes: Ternera, pollo, pavo, cerdo Pescados; blancos Jamón York Huevos: tortillas, cocidos. NO FRITOS, excepto croquetas o salchichas muy ocasionalmente	Postre **YOGURES**: Naturales Bebibles Natillas **FRUTA** Manzana Pera Plátano Mandarina Macedonia de frutas
	➢	

Dokumentua balioztatzeko / Verificación del documento en: http://www.irun.org/validador
Balioztapen kodea/Código de verificación: DXR7-A5LA-0378-96UE
Sinadura elektronikoaren egilea eta data / Autor y fecha de la firma electrónica
Inaki Arrese-Igor Sánchez RESPONSABLE EDUCACIÓN (08/10/2026 12:43 CEST)

ASTRINGENTE	➢ Crema de arroz y zanahoria + pollo triturado	Postre Yogur Natural desnatado

DIETAS ESPECIALES: Dietas específicas por prescripción médica: diabetes, fenilcetonuria, celíaca, alergias e intolerancias varias: Se adecuarán los ingredientes en cualquier caso a los permitidos en cada dieta por consejo médico. Igualmente se adecuarán en la medida de lo posible a otros usos culturales. La empresa indicará la relación de los mismos disponibles.

2.2. CALENDARIO Y HORARIO DE REPARTO

La empresa proveedora entregará las comidas en la Escuela Infantil Municipal entre las 10:15h y las 11:00h de la mañana.

En el caso de existir en la entrega alguna anomalía, confusión o problema, se comunicará a la empresa adjudicataria quien deberá subsanar la incidencia, en cualquier caso, antes de las 11:30h de la mañana, hora en que comienza a funcionar el Servicio de Comedor.

La distribución de las comidas y cenas se llevará a cabo en vehículos homologados adecuados hasta la escuela, de forma que lleguen en óptimas condiciones organolépticas (color, sabor, olor y textura) y de temperatura.

La empresa deberá garantizar que durante todo el proceso de elaboración y reparto se respeten el procedimiento y manipulación de la temperatura para asegurar el estado óptimo de los alimentos.

El suministro se efectuará en recipientes adecuados que conserven las propiedades de las comidas elaboradas.

El suministro será inexcusable, incluso en situaciones extremas, garantizándose el mismo por cualquier medio, previa autorización de la Dirección de la Escuela Infantil Municipal.

2.3. COORDINACIÓN DEL SERVICIO:

La determinación de los menús estará a cargo de la Dirección de la Escuela Infantil Municipal.

Para atender las demandas del servicio, la adjudicataria, tendrá disponible una persona en calidad de coordinadora dentro del horario de prestación del servicio (de 8:30 a 14:30h).

Las cantidades necesarias de cada menú se avisarán a la empresa proveedora con al menos 24 horas de antelación. Estas cantidades se mantendrán mientras no se comuniquen cambios al respecto.

La comunicación de menús, cantidades, etc. se realizará a través de correo electrónico, dejando así constancia de las mismas.

3. IMPACTOS MEDIOAMBIENTALES

3.1. CONDICIONES GENERALES

La adjudicataria procurará que, siempre que sea posible, los alimentos y productos utilizados en la prestación del servicio se produzcan de tal modo que los impactos adversos en el medio ambiente se minimicen.

La empresa adjudicataria se comprometerá a cumplir con la legislación medioambiental aplicable en todas sus actividades y servicios, teniendo siempre presente las condiciones ambientales a la hora de planificar y tomar decisiones en todas las actividades y servicios que presten.

3.2. PRODUCTOS

Dokumentua balioztatzeko / Verificación del documento en: http://www.irun.org/validador
Balioztapen kodea/Código de verificación: DXR7-A5LA-0378-96UE
Sinadura elektronikoaren egilea eta data / Autor y fecha de la firma electrónica
Inaki Arrese-Igor Sánchez RESPONSABLE EDUCACIÓN (08/10/2026 12:43 CEST)

A) Productos de temporada

Con relación a la comida, los productos principales de los menús serán de temporada, se tomarán como referencia los menús de dos platos. El término "de temporada" hará referencia a aquellos productos que salen en el título de los platos, por ejemplo, tortilla de espinacas o brocheta de kiwi y manzana, y se centrarán en aquellos productos que se cultivan al aire libre o que se pescan en cada temporada en la región. Como guía se debe utilizar el calendario de productos de temporada indicados en el Anexo I (https://www.nirea.eus/es/calendario-productos-temporada/). **Esta obligación tiene carácter de condición especial de ejecución y esencial del contrato.**

B) Productos de limpieza

La adjudicataria habrá de minimizar el uso de productos químicos peligrosos y en la medida de lo posible, primará el uso de productos ecológicos y respetuosos con el medio ambiente.

Así mismo, la empresa adjudicataria **deberá revisar periódicamente los planes y técnicas de limpieza** con el objetivo de reducir el uso de productos que no sean respetuosos con el medio ambiente, así como aquellos que tengan componentes químicos peligrosos (fósforos, biocidas, etc).

C) Transporte

Como mínimo, los vehículos que se vayan a utilizar en la prestación del servicio, deberán cumplir los requisitos de emisión de gases de escape establecidos en la norma EURO4/IV. Además se valorarán los medios de transporte a utilizar según lo establecido en el criterio de adjudicación automático C).

4. CONDICIONES LINGÜÍSTICAS:

El adjudicatario debe prestar el servicio cumpliendo las siguientes condiciones:

Los padres, madres o tutores/as de los/las menores usuarios del servicio, tienen derecho a usar cualquiera de las dos lenguas oficiales debiendo ser atendidos en el idioma en que se expresen, sin poder solicitarles que se expresen en una u otra lengua. Si la comunicación la inicia personal adscrito al contrato inicialmente usará el euskera y será el usuario/a quien decida comunicarse en euskera o en castellano. Las comunicaciones dirigidas a un público bilingüe se realizarán primero en euskera y después en castellano.

La comunicación escrita destinada a los padres, madres o tutores/as (menús, información…) se deberá realizar en euskera o en bilingüe dando prioridad al euskera (el euskera arriba o a la izquierda o en negrita; y el castellano abajo, a la derecha, más pequeño o no negrita)".

Si los empleados que prestan el servicio llevaran cualquier identificación (tarjeta, placa…) y/o uniformes que incluyan texto o cualquier información, esta estará en euskera o en bilingüe.

Las bases de datos, ficheros y registros destinados a la recogida de datos de personas físicas o jurídicas relacionadas con el contrato (dietas, prescripción médica, quejas, sugerencias…), deberán contar con un campo que recoja la lengua de relación elegida por dicha persona. Una vez recogido el dato se garantizará que las relaciones y comunicaciones sean realizadas en la lengua elegida.

Los interlocutores de la empresa, especialmente la persona coordinadora, con los responsables municipales del contrato deben tener conocimiento de euskera suficiente para llevar a cabo esta interlocución, tanto a nivel oral como escrito, en esta lengua.

Los soportes para las comunicaciones escritas entre el contratador-contratista deberán estar preparados para trabajar en euskera o en bilingüe.

Todos los documentos no públicos o internos relativos al contrato, como facturas, partes, avisos, memorias… que deban

Dokumentua balioztatzeko / Verificación del documento en: http://www.irun.org/validador
Balioztapen kodea/Código de verificación: DXR7-A5LA-0378-96UE
Sinadura elektronikoaren egilea eta data / Autor y fecha de la firma electrónica
Inaki Arrese-Igor Sánchez RESPONSABLE EDUCACIÓN (08/10/2026 12:43 CEST)

entregarse al Ayuntamiento se deberán realizar en euskera o en bilingüe dando prioridad al euskera (el euskera arriba o a la izquierda o en negrita; y el castellano abajo, a la derecha, más pequeño o no negrita).

Sin perjuicio de las posibles obligaciones de subrogación deberá asegurarse que el personal adscrito al contrato tiene el conocimiento del euskera adecuado para atender correctamente al servicio. En el caso de sustituciones o contratación de nuevo personal se tendrá en cuenta este aspecto. La formación que la empresa imparta a los trabajadores para la gestión del contrato será en euskera o bilingüe.

Esta cláusula de condiciones lingüísticas complementa lo establecido respecto a la doble oficialidad lingüística en la relativa a los DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP). El adjudicatario deberá cumplir la ordenanza municipal sobre normas para la normalización del uso del euskera en el ayuntamiento y municipio de Irun, así como el plan de normalización del uso del euskera. Corresponde al responsable del contrato el control y seguimiento de estas condiciones lingüísticas.

5. PROTECCION DE DATOS PERSONALES

Hay que destacar que en ningún momento en el transcurso de los trabajos objeto de este contrato se facilita dato personal alguno, ni de las trabajadoras, ni de las familias usuarias, ni mucho menos del alumnado del centro escolar. Limitándose la información al tipo de alimento y las cantidades. Por tanto, no cabe más ni mejor medida en relación a la protección de datos personales.

Dokumentua balioztatzeko / Verificación del documento en:
http://www.irun.org/validador
Balioztapen kodea/Código de verificación: DXR7-A5LA-0378-96UE

Sinadura elektronikoaren egilea eta data / Autor y fecha de la firma electrónica
Inaki Arrese-Igor Sánchez RESPONSABLE EDUCACIÓN (08/10/2026 12:43 CEST)

ANEXO I: Productos de temporada

VERDURAS

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Acelga	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Achicoria	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Ajo fresco	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-
Alubia blanca	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Alubia negra	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Alubia roja	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Apio	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Apio-nabo	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓
Berenjena	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Borraja	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Brócoli	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Calabacín	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Calabaza	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Cardo	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Cebolla blanca	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cebolla roja	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cebolleta	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-
Cogollo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Col	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Coles de Bruselas	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Coliflor	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Diferentes lechugas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Escarola	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Espárrago blanco	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Espinaca	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓
Guisantes	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Habitas/Habas	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Hinojo	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Lombarda	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓
Nabo blanco	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Patata	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Pepino	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Pimiento italiano	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Pimientos choriceros	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pimientos de Gernika, de Ibarra	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-
Pocha	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Puerro	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rabanito	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓
Remolacha	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Romanesco	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Rúcula	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Dokumentua balioztatzeko / Verificación del documento en:
http://www.irun.org/validador
Balioztapen kodea/Código de verificación: DXR7-A5LA-0378-96UE

Sinadura elektronikoaren egilea eta data / Autor y fecha de la firma electrónica
Inaki Arrese-Igor Sánchez RESPONSABLE EDUCACIÓN (08/10/2026 12:43 CEST)

Tomate	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
Trufa	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Vainas	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Zanahoria	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

FRUTAS

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Arándano	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Cereza	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Ciruela	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Frambuesa	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
Fresa	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
Grosella	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Higo	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-
Kiwi	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Manzana	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Melocotón	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Mora	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Níspero	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓
Pera	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Uva	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-

CARNE

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Cerdo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Conejo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cordero lechal	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓
Pollo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Potro	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vacuno	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

PESCADO Y MARISCO

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Anchoa	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
Bacalao	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bonito	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Chicharro	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Chipirón	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Cimarrón	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Gallo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lenguado	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Lubina	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Merluza	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rape	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sardina	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Verdel	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-

Dokumentua balioztatzeko / Verificación del documento en:
http://www.irun.org/validador
Balioztapen kodea/Código de verificación: DXR7-A5LA-0378-96UE

Sinadura elektronikoaren egilea eta data / Autor y fecha de la firma electrónica
Inaki Arrese-Igor Sánchez RESPONSABLE EDUCACIÓN (08/10/2026 12:43 CEST)

I. ERANSKINA: sasoian sasoiko produktuak

BARAZKIAK

	URT	OTS	MAR	API	MAI	EKA	UZT	ABU	IRA	URR	AZA	ABE
Zerba	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Txikoria	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Baratxuri freskoa	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-
Babarrun zuria	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Babarrun beltza	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Babarrun gorria	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Apioa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Apioa-arbia	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓
Alberjinia	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Borraja	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Brokolia	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Kuiatxoa	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Kalabaza	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Kardoa	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Tipula zuria	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tipula gorria	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tipulina	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-
Bihotza	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Aza	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bruselazko aza	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Azalorea	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Letxuga ezberdinak	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Eskarola	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Zainzuria	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Espinaka	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓
Ilarrak	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Babatxoak/Babak	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Mihilua	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Lombarda	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓
Arbi zuria	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Patata	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Pepinoa	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Italiako piperra	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Piper txorizeroak	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gernikako Piperrak/ Ibarrako piparrak	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-
Potxa	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Porrua	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lutxarbitxoa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓
Erremolatxa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Romanesko	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Rukula	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tomatea	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-

Dokumentua balioztatzeko / Verificación del documento en:
http://www.irun.org/validador
Balioztapen kodea/Código de verificación: DXR7-A5LA-0378-96UE

Sinadura elektronikoaren egilea eta data / Autor y fecha de la firma electrónica
Inaki Arrese-Igor Sánchez RESPONSABLE EDUCACIÓN (08/10/2026 12:43 CEST)

Boilura	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Lekak	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Azenarioa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

FRUTAK

	URT	OTS	MAR	API	MAI	EKA	UZT	ABU	IRA	URR	AZA	ABE
Ahabia	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Gerezia	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Arana	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Mugurdia	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
Marrubia	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
Andere-mahatsa	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Pikua	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-
Kiwia	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Sagarra	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Melokotoia	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Masusta	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Mispira	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓
Udarea	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mahatsa	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-

HARAGIA

	URT	OTS	MAR	API	MAI	EKA	UZT	ABU	IRA	URR	AZA	ABE
Txerria	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Untxia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Esne bildotsa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓
Oilaskoa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Potroa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Behi-haragia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

ARRAINAK ETA ITSASKIA

	URT	OTS	MAR	API	MAI	EKA	UZT	ABU	IRA	URR	AZA	ABE
Antxoa	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
Bakailaoa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Hegaluzea	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Txitxarroa	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Txipiroia	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Atungorri	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Oilarra	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Legatza	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Lupia	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Legatza	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Zapoa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sardina	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Berdela	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-

Dokumentua balioztatzeko / Verificación del documento en: http://www.irun.org/validador
Balioztapen kodea/Código de verificación: DXR7-A5LA-0378-96UE
Sinadura elektronikoaren egilea eta data / Autor y fecha de la firma electrónica
Inaki Arrese-Igor Sánchez RESPONSABLE EDUCACIÓN (08/10/2026 12:43 CEST)