

Servizo de Apoio aos Servizos Educativo  
Transporte e Comedores Escolares  
Rúa Vicente Ferrer, número 2 9º andar  
15008 A Coruña

De: Juan Ignacio Vilar Sayar

Cargo: Director General de Jardanay SL

En A Coruña, a 24 de octubre de 2023

Estimados señores/as,

En relación con los escritos remitidos por el ANPA del CEIP Celso Emilio Ferreiro de Cerceda, sobre posibles incumplimientos contractuales relacionados con la calidad de los alimentos servidos, queremos exponer nuestro desconcierto ante las, a nuestro entender, graves manifestaciones que de él se desprenden. Igualmente, indicar y dejar de manifiesto que las mismas no se corresponden con la realidad del centro escolar en el que desde el pasado 11 de septiembre estamos sirviendo.

De los dos escritos que desde el Servizo de Apoio aos Servizos Educativos nos habéis hecho llegar, exponemos los siguientes puntos que comenzamos a enumerar.

## 1. Quejas sobre la calidad de la comida.

En Jardanay nos esforzamos diariamente para que nuestros platos estén ricos y nuestros usuarios/as puedan disfrutar del servicio de comedor escolar. Nos basamos en recetas tradicionales trabajadas con cariño por nuestro personal para lograr una cocina casera, natural y variada. Ponemos toda nuestra experiencia y cuidado en cada uno de los platos, sin utilizar ningún tipo de alimento precocinado.

Para la elaboración de las comidas, la cocina central de Jardanay dispone de equipos industriales de tecnología puntera (hornos y marmitas Rational), que presentan programas de cocinado en función de los distintos tipos de alimentos con el fin de conseguir la mejor textura del producto y minimizar la pérdida de propiedades nutritivas de los alimentos, especialmente en el caso de las verduras.

Para Jardanay la calidad de las materias primas con las que trabajamos es parte prioritaria de nuestro proceso de producción, por ello tenemos implantado un exhaustivo control para la homologación de nuestros proveedores, acorde a lo indicado en la norma ISO 22000:2018 en la cual estamos actualmente certificados.

La mayor parte de nuestros proveedores son locales, potenciando el producto de origen gallego como es el caso de la carne de porcino y ternera. El pescado con el que trabajamos es fresco, proveniente en su mayoría de la lonja de A Coruña.

En relación a las cantidades suministradas de comida, nos regimos por el pliego de prescripciones técnicas de la Xunta de Galicia para la licitación del servicio, así como los documentos y recomendaciones emitidas por AECOSAN con el fin de garantizar que se cubren las necesidades nutricionales de todo el alumnado que asiste al servicio de comedor. Y en todo caso, si cualquier centro demanda más comida, se envía a demanda del centro.

Igualmente, indicar que desde la misma cocina servimos a 68 centros educativos (CEIPs, CPIs, y CPRs), 6 Escuelas Infantiles, 12 centros de mayores y el servicio del Xantar na Casa del Concello de Arteixo, sin que registremos incidencias contrastadas en este sentido.

También, indicar que sólo se han recibido dos visitas de padres y/o madres en el servicio de comedor del centro, los días 9 y 10 de octubre de 2023. En ambas visitas Jardanay contaba con parte del personal de supervisión y control (personal ajeno a los monitores, monitoras y auxiliares de colectividades adscritos al centro) y pudimos por tanto estar junto a estas personas. Las mismas no pudieron constatar ni que la comida no estuviera a la temperatura adecuada (de esto se habla en el punto siguiente) ni que la comida no fuera del agrado de los niños y niñas que estaban en el comedor. No se ha recibido ninguna queja directa de padres o madres a ningún monitor o monitora en este sentido.

El sentir real que percibimos de los usuarios y usuarias del servicio es que la comida está buena y rica, como mínimo en la línea de los cursos anteriores. Este “sentir” es recogido por el personal de nuestra empresa adscrito al centro de trabajo, alguno siendo personal nuevo en el centro, y otras personas que ya estaban en cursos anteriores.

## **2. Quejas sobre la temperatura de la comida.**

La legislación vigente en materia de seguridad e inocuidad alimentaria dispone que todos los responsables de las empresas que elaboran y/o sirven comidas deben garantizar que los alimentos que ponen a disposición de sus clientes sean seguros. Para ello, Jardanay, tiene implantado un sistema de autocontrol, no solo en la Cocina Central, sino también en todos los centros en los que realiza el servicio de comedor escolar. Este sistema de autocontrol se basa en los principios básicos del APPCC (Análisis de peligros y puntos críticos de control).

Asociado al Manual de APPCC, se exige a los coordinadores/as de cada centro escolar, que diariamente registren la temperatura de los platos servidos, previo al inicio del servicio, para asegurar que la temperatura de los mismos se ajusta a la normativa vigente.

Atendiendo al Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, y tal y como se indica en el artículo 30 (se adjunta extracto más abajo), los platos servidos deben presentar una temperatura superior a 63°C en el caso de aquellos que se consuman calientes, y una temperatura inferior a 8°C para aquellos que se consuman en frío (ensaladas).

### **«Artículo 30. Requisitos para los establecimientos de comidas preparadas.**

1. El fraccionamiento de materias primas, productos intermedios y productos terminados, se realizará en función de las necesidades de trabajo o demanda, de manera que se utilicen las cantidades más reducidas posibles destinadas a su inmediata elaboración, consumo o venta y en condiciones de higiene tales que se evite toda posible contaminación o alteración de estos.

2. Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo, se servirán para su consumo cuanto antes, a menos que se refrigeren, congelen o se mantengan a una temperatura superior o igual a 63 °C.

3. Las comidas preparadas refrigeradas se mantendrán a una temperatura interna igual o inferior a:

- a) 4 °C si su vida útil es superior a veinticuatro horas.
- b) 8 °C si su vida útil es inferior a veinticuatro horas.

4. Las comidas preparadas congeladas se mantendrán a una temperatura interna igual o inferior a -18 °C.

A través del Manual de APPCC y registros asociados al mismo, Jardanay lleva un control de las temperaturas previas al inicio del servicio en todos los centros escolares en los que presta el servicio de comedor.

Atendiendo a todo lo comentado anteriormente, adjuntamos el registro de control de temperaturas llevado a cabo en el CEIP DE CELSO EMILIO FERREIRO correspondiente al mes de Octubre de 2023.

JARDANAY		MES / AÑO		OCTUBRE 2023			
Tª COMIDA							
DIA	Menú 1 ( parte proteica)	Tª	Menú 2 ( parte proteica)	Tª	TEMP. NEVERA	TEMP. CONGEL L	Firma
1							
2	PISTO CON HUEVO Y TOMATE	80	PAELLA DE PESCADO POLLO Y CALAMAR	81			HJH
3	POTAJE DE ARRANZACUAGA	71	TOSTA TOMATE NATURAL CHAMPINONES Y QUESO	67,9			HJH
4	ARROZ CON VERDURITAS	78,7	BOVICIA AL ARROZ ASEMBLADA	66,6+8			HJH
5	JUDIAS CON AZADA	65	MACARRONES INTEGRALES + BOVICIA	66,7+6			HJH
6	CREMA DE ZANAHORIA	69	TORTILLA PAKANA AL HORNO LLENADA	77,5-6			HJH
7							
8							
9	LENTES AS ESTOFADAS	79,4	PIZZA D. ATUN / TOMATE	67,2			HJH
10	CREMA DE CALABACIN	75	PUSILLI CON SALMON + VERDURAS	69,2			HJH
11	SOPA JARDINERA CON FIDEOS	80	POLLO ASADO / PATATA Y CALABACIN AL VAPOR	77,5+6,1			HJH
12							
13							
14							
15							
16	SOPA DE PESCADO Y ESTRELLITA	68	FILETE DE POLLO / JUDIAS Y PATATAS	67,6+9			HJH
17	ARROZ CON CHAMPINONES Y QUESO	70	TORTILLA ESPAÑOLA + ENSALADA QUINUA	75,4+8			HJH
18	CALDO GALLECO	71	PAUQUETA EN SALSA + ESPAGUETIS	68+93,8			HJH
19	CREMA DE VERDURAS	70	ALBONDILLAS + ARROZ INTEGRAL	68,2+69,9			HJH
20	ESPINAL GUAITEADO + UVA	69,1	GUISO DE POLLO PATATA Y UVA	74,8			HJH
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							

En el registro se evidencia que todos los platos servidos presentan temperaturas acordes a lo recogido en el Real Decreto 1021/2022, y en muchos casos muy superiores.

Además, comentar que el centro dispone de una mesa caliente que se emplea diariamente para el mantenimiento de la temperatura de los platos. Se adjunta fotografía de la mesa caliente.





Del mismo modo presentamos reportaje fotográfico de las tomas de temperatura diarias realizadas en varios días del mes de Octubre en el centro escolar.



Arroz con gambas y champiñones



Tortilla española



Palometa al horno con salsa de tomate



Espaguetis al vapor

# JARDANAY



Crema de verduras



Albóndigas caseras



Espirales gratinadas

Del mismo modo, resaltar que para conseguir un buen mantenimiento de la temperatura desde el cocinado hasta el momento del servicio, contamos con materiales isotérmicos certificados (cajas isotérmicas, bandejas y bidones de acero inoxidable con cierre hermético), diseñados especialmente para evitar las fluctuaciones de temperatura.

Con el fin de validar todos nuestros procesos internos y los controles de temperatura asociados a los mismos, en Jardanay realizamos trimestralmente analíticas microbiológicas de los platos que elaboramos. Hasta el momento, todos los resultados obtenidos han sido favorables y contrastados por las autoridades sanitarias y empresas externas que controlan nuestra actividad de manera periódica.

No obstante, siempre que exista alguna duda sobre la seguridad e inocuidad alimentaria de los platos elaborados, se dispone de muestras testigo de los mismos tanto en el propio centro escolar como en la cocina central.

### **3. Quejas sobre la vajilla utilizada.**

Se están utilizando dos tipos de bandejas y un tipo de vasos para el servicio. Todos ellos cumplen con la normativa vigente y son ampliamente utilizados por todos los operadores del sector de la restauración para colectividades. Adjuntamos fichas técnicas de los mismos.

### **4. No utilización de la cocina.**

Según el pliego del concurso, la utilización de la cocina del centro escolar no era obligatoria y nuestra empresa optó por realizar las comidas en nuestra cocina central, situada en A Coruña.

Además, cabe destacar que actualmente la cocina del centro escolar no contaría con los elementos mínimos para poder realizar los menús *in situ*: faltan equipos de frío para la conservación de los alimentos, un horno a convención y una marmita o sartén basculante.

### **5. Gestión inadecuada y un deterioro de la calidad del comedor escolar.**

No estamos de acuerdo con que nuestra empresa haya realizado o esté realizando una gestión inadecuada del comedor, sino más bien todo lo contrario. En un ambiente complicado por parte del centro escolar y parte de la comunidad educativa, se está realizando el servicio con total normalidad y creemos que con bastante tranquilidad. En este sentido han sido amplias las visitas por parte de nuestro personal de control y supervisión para asegurar la calidad y el buen funcionamiento del servicio.

### **6. Merma de la calidad y seguridad alimentaria.**

Nuevamente tampoco estamos de acuerdo con esta afirmación. Nos remitimos nuevamente a los puntos 1 y 2 del presente documento, asimismo recordamos que nuestra cocina central cuenta con un Sistema de Gestión auditado y encontrado conforme con los requisitos de la norma ISO 22000:2018 de Seguridad Alimentaria aplicado a la ELABORACIÓN EN UNIDAD CENTRAL DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS PREPARADAS EN LÍNEA CALIENTE Y LÍNEA FRÍA. SERVICIO DE ESTAS COMIDAS EN LOCALES AJENOS PARA COLECTIVIDADES





BUREAU  
VERITAS

Bureau Veritas Certification

## Certificación

Concedida a

**JARDANAY SL**

P.I. A GRELA, CALLE ERMITA Nº 3 - 15008 - A CORUÑA - A CORUÑA  
- ESPAÑA

Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y encontrado conforme con los requisitos de la norma:

NORMA

**ISO 22000:2018**

El Sistema de Gestión se aplica a:

**ELABORACIÓN EN UNIDAD CENTRAL DE PRODUCCIÓN  
Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS PREPARADAS EN LÍNEA  
CALIENTE Y LÍNEA FRÍA. SERVICIO DE ESTAS  
COMIDAS EN LOCALES AJENOS PARA  
COLECTIVIDADES.**

Número del Certificado:	ES127411 - 1
Aprobación original:	17-02-2022
Auditoría de certificación/renovación:	05-11-2021
Caducidad de ciclo anterior:	NA
Certificado en vigor:	17-02-2022
Caducidad del certificado:	16-02-2025

*Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los servicios de certificación*



Bureau Veritas Iberia S.L.

C/ Valportillo Primera 22-24, Edificio Caoba, 28108 Alcobendas - Madrid, España



JARDANAY

Quedamos a vuestra disposición para la ampliación del contenido de presente documento.

Asimismo, os invitamos a conocer nuestras instalaciones sitas en la rúa Ermita 3 del Polígono de A Grela, observar el proceso de cocinado que realizamos y valorar igualmente la calidad de la comida que realizamos desde nuestra cocina central.

Sin más, recibid un cordial saludo.

Juan Ignacio Vilar Sayar

Jardanay SL



## Bandeja de policarbonato de 5 compartimentos

---



CAPACIDAD:

---

REFERENCIA:1006003

---

MATERIAL:Policarbonato sin BPA [pc]

---

DIMENSIONES:330 x 330 x 35 mm

---

UDS/PACK: CAJA 30 UNIDADES

---

---

Nuestra vajilla es ideal para colectividades (colegios, hospitales, residencias, catering, etc..).

Fabricada en policarbonato por ser un tipo de materia plástica resistente a golpes, lavado en lavavajillas industriales y uso para el intensivo diario.

Mucho más ligera que las fabricadas en acero inoxidable.

Bandeja apilable gracias a sus topes antiencaje y a sus hendiduras laterales que permiten una fácil extracción una vez apiladas.

Dotada con huecos para su secado correcto una vez apilada.

Compuesta por cinco compartimentos: dos grandes para colocar la comida, dos pequeños para colocar vaso/pan/fruta... y en medio un hueco para colocar los cubiertos.

No transmite variaciones de temperatura inicialmente al alimento que contiene.

Soporta temperaturas entre -30°C a 120°C.

Artículo fabricado acorde a los Reglamentos (UE) 2015/17, (UE) 10/2011, (CE) nº 1935/2004 y (CE) 2023/2016 de Buenas Prácticas.

---



[<Volver](#)

## Bandeja de polipropileno de 5 compartimentos

---



CAPACIDAD:

---

REFERENCIA:1306303

---

MATERIAL:Polipropileno [pp]

---

DIMENSIONES:330 x 330 x 35 mm

---

UDS/PACK: CAJA 30 UNIDADES

---

---

Nuestra vajilla es ideal para colectividades (colegios, hospitales, residencias, catering, etc..).

Fabricada en polipropileno por ser un tipo de materia plástica resistente a golpes, lavado en lavavajillas industriales y uso para el intensivo diario.

Mucho más ligera que las fabricadas en acero inoxidable.

Bandeja apilable gracias a sus topes antiencaje y a sus hendiduras laterales que permiten una fácil extracción una vez apiladas.

Dotada con huecos para su secado correcto una vez apilada.

Compuesta por cinco compartimentos: dos grandes para colocar la comida, dos pequeños para colocar vaso/pan/fruta... y en medio un hueco para colocar los cubiertos.

No transmite variaciones de temperatura inicialmente al alimento que contiene.

Soporta temperaturas de entre  $-40^{\circ}\text{C}$ . a  $+100^{\circ}\text{C}$ .

Artículo fabricado acorde a los Reglamentos (UE) 2015/17, (UE) 10/2011, (CE) n° 1935/2004 y (CE) 2023/2016 de Buenas Prácticas.

---



---

[<Volver](#)



## FICHA TÉCNICA MODELO HOTEL

Sirva este documento para certificar que nuestro modelo Hotel se fabrica con acero AISI 430 (Cr18) excepto los cuchillos que se fabrican con acero AISI 420 (Cr13)

Teniendo en cuenta la materia prima, el producto cumple con la normativa europea CE1935/2004.

Cumple también la normativa CE2023/2006 de buenas prácticas

La serie HOTEL se compone de los siguientes artículos

- 
- 11035001 – Cuchara mesa (196mm)**
  - 11035002 – Tenedor mesa (195mm)**
  - 11035003 – Cuchillo mesa (213mm)**
  - 11035004 – Cuchara postre (181mm)**
  - 11035005 – Tenedor postre (180mm)**
  - 11035007 - Cuchara café (141mm)**
  - 11035008 – Tenedor lunch (146mm)**
  - 11035009 - Cuchillo lunch (146mm)**
  - 11035010 – Pala pescado (200mm)**
  - 11035011 – Tenedor pescado (180mm)**
  - 11035012 – Cuchara moka (113mm)**
  - 11035014 – Cuchara refresco (200mm)**
  - 11035015 – Cazo sopa (300mm)**
  - 11035016 – Cucharón servir (252mm)**
  - 11035017 – Tenedor servir (252mm)**
  - 11035042 – Tenedor carne (195mm)**
  - 11035043 – Cuchillo carne (224mm)**



**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**  
**CAMBRO**

Referencia: **NT9-152**  
Descripción: **Vaso Newport**  
Material: **SAN**  
Color: **Transparente**  
Capacidad: **275 ml**  
Unidades por caja: **36 uds**  
Medidas caja: **18 x 25 x 24 cm**  
Medidas unidad: **8,3 cm de Ø x 8,4 cm de alto**  
Peso unidad: **50 gr**  
Código de barras: **099511346455**  
País de origen: **Estados Unidos**  
Apto contacto con alimentos: **Sí**  
Mantenimiento/limpieza: **Apto para lavavajillas - Hasta 85°C**

Foto:

