

## Comunicado para los Colegios Públicos de Andalucía

En respuesta a la preocupación que ha suscitado entre nuestros clientes y usuarios, las últimas noticias emitidas en los medios de comunicación, en las que se pone en cuestión la calidad de las comidas que se sirven en los centros escolares de la Comunidad, desde Aramark **queremos transmitir absoluta confianza y tranquilidad en que todos los menús servidos cumplen de manera estricta con los más altos niveles de calidad.**

Como empresa proveedora del servicio de alimentación, Aramark ofrece diariamente un menú escolar basado en la dieta mediterránea, con **alimentos naturales, elaboraciones caseras exentas de aditivos** y con todos los requisitos de seguridad alimentaria exigidas por las autoridades sanitarias que a continuación se detallan.

Los menús suministrados son conformes a las directrices recogidas en el *Pliego de prescripciones técnicas que rige la contratación, por la Agencia Pública Andaluza de Educación, de la gestión del servicio de comedor, correspondientes al curso 2018-2019* así como con el *Plan de evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía (PLAN EVACOLE v.5)*.

Son menús saludables, ecológicos y variados con predominio de frutas y vegetales sobre productos de origen animal:

- Con consumos de fruta 4-5 veces/semana, principalmente de origen ecológico.
- Consumo diario de verduras y vegetales, principalmente ecológicos. En este sentido, más del 65% del peso de la comida servida, es de origen ecológico.
- Con limitación de consumo de carne a 1,5 veces/semana; además la carne debe ser de naturaleza magra, con menos de un 10% de grasa.
- Con predominio de productos caseros frente a precocinados, de uso restringido.
- Ausencia de potenciadores de sabor y grasas trans en las elaboraciones.
- Uso de aceite de oliva virgen extra o alto oleico en todas las recetas.
- Uso obligatorio de sal yodada.
- Variedad de recetas, procesos culinarios e ingredientes.

Toda la información relativa a los menús incluidos recetas, fichas técnicas, gramajes y valoraciones nutricionales, se presentan dentro del calendario establecido para su

evaluación, siendo necesaria su **aprobación previa por la Junta de Andalucía con antelación al servicio.**

Como complemento a lo anterior, el control sobre los menús suministrados, se completa con una evaluación presencial en los centros por parte del personal de la Junta que, entre otros aspectos, valora in situ el aspecto sensorial, la presentación de los platos y su aceptación por parte de los niños.

En cumplimiento con el compromiso de utilización de ingredientes ecológicos, además de los rigurosos controles llevados a cabo por parte de la Junta de Andalucía sobre las compras realizadas por las empresas concesionarias, nos gustaría destacar que desde julio de 2017, la **cocina central de Aramark en Andalucía está certificada en la producción de platos 100% ecológicos por una entidad independiente (CAAE)**, que mediante auditorías periódicas avala el origen ecológico de nuestras elaboraciones.

Cada día, y tras más de 35 años de experiencia en España, Aramark cumple, ha cumplido y seguirá cumpliendo de manera rigurosa con las leyes sanitarias. Uno de los principales valores de la compañía reside en el compromiso con la seguridad que incluye, desde la selección de nuestra materia prima, elaboración de los menús a cargo de nuestro equipo de nutricionistas y la calidad de servicio de nuestro excelente equipo humano, cuyas familias son usuarias en muchos casos del servicio de comedor escolar que ellos mismos, en representación de Aramark, prestan diariamente en los centros escolares.

Finalmente, nos gustaría transmitir total tranquilidad y asegurar que el servicio de Aramark en los centros escolares de Andalucía cuenta con todas las garantías de seguridad y calidad y aprovechar para agradecer la confianza que cada día depositan en nosotros miles de usuarios.

Fdo. Dirección Aramark Andalucía

