

Comedores Escolares : Herramienta para la transformación social y medioambiental.



Eneko Viñuela
Coordinador de Justicia Alimentaria
Euskal Herria



Menú del día

16 -16:15 Entrantes

16:15 – 16:30 Sopa de Opiniones

16:30 – 17:00 Descripción del “estado de los cosas”

17:00-17:30 Trabajo en Grupos

17:30 –18:00 Descanso

18:00-18:30 Plenaria

18:30-19:30 Experiencias exitosas en marcha



ALIMENTAR ES TRANSFORMAR

Quienes somos

- **Somos una asociación formada por personas que creemos en la necesidad de **cambiar el sistema agroalimentario actual**, que oprime y expulsa a las comunidades rurales, y destruye el medio ambiente. Este cambio pasa por la consecución de la Soberanía Alimentaria.**
- **VISIÓN: La consecución de una sociedad justa, equitativa y solidaria, a través del ejercicio de una solidaridad responsable y respetuosa.**
- **MISIÓN: Promover un modelo de desarrollo rural justo en favor de la Soberanía Alimentaria y generar en la sociedad una conciencia solidaria como principio hacia la **transformación social**.**
- **VALORES: Ecologista / Aconfesional / Independiente / Apartidaria /Feminista**

DONDE TRABAJAMOS

Soluciones locales para transformaciones globales



La globalización también afecta al sistema alimentario, trabajamos desde lo local, para lograr cambios globales. Nuestros hábitos alimentarios influyen a miles de km



¿QUE, Y COMO LO HACEMOS?

ESTUDIOS –INVESTIGACION
INCIDENCIA POLITICA PROPUESTAS
COOPERACION –TRABAJO EN RED
EDUCACION PARA LA TRANSFORMACION



Exporta, explota, me explotó!

La explotación laboral: el ingrediente secreto de la alimentación

¡Firma!



Por una ley que proteja la infancia de la publicidad, ¡YA!

Campaña por la prohibición de la publicidad de alimentos no saludables para la infancia.

¡Firma!



Tope a los precios de la alimentación básica YA!

Campaña para limitar el precio de los alimentos básicos y saludables

¡Firma!



Cortocircuito

Campaña a favor de la compra pública alimentaria que favorezca los mercados locales.

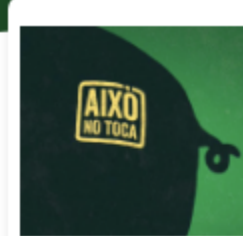
¡Firma!



Las mentiras que comemos

El greenwashing alimentario: la mayor amenaza sobre nuestra salud, el medio ambiente y los derechos humanos

¡Firma!



Això no toca

Les emissions ocultes del sector porcí català.

¡Firma!



STOP al etiquetado NUTRI-SCORE

Campaña contra el sistema Nutri-score y a favor de un etiquetado nutricional basado en los criterios de la OMS

¡Firma!



Defendamos a defensoras y defensores

Campaña regional para proteger la vida de defensoras y defensores de derechos humanos.

¡Firma!



Dame veneno

Campaña contra la comida que nos enferma.

¡Firma!



Banca bajo control

Campaña contra la especulación alimentaria, una de las principales causas del hambre y la pobreza en el mundo.

¡Firma!



25 gramos

Campaña por el control de la venta y publicidad del azúcar

¡Firma!



Comida que enferma

La comida insana en la República Dominicana.

¡Firma!



Mentira podrida

Las mentiras alimentarias mas utilizadas en publicidad:
Descubre cómo nos engañan!



Plastívoros

La verdad sobre el ingrediente más tóxico de nuestra alimentación



Carne de Cañón

Campaña contra el exceso de consumo de carne y sus efectos sobre la salud.



GURE
PLATERA
GURE
AUKERA

*eskola-jangela osasungarriago,
hurbilago, bidezkoago eta
hezitzaileagoaren alde.*

Justicia Alimentaria alza su voz ante el Parlamento Vasco para defender la regulación de la publicidad alimentaria dirigida a la infancia

6 octubre, 2023



SEIZ

Elige tu emisora

Sociedad

Euskadi impedirá la publicidad que incite al consumo de comida rápida y bebidas energéticas entre menores

La restricción afecta a la publicidad y al uso de menores en los anuncios, pero no al consumo de este tipo de alimentos y bebidas



EL DIARIO VASCO

Ley de Infancia y Adolescencia

Euskadi restringirá la publicidad de bebidas energéticas o comida rápida dirigida al público infantil



SOPA DE OPINIONES



ALIMENTACION ESCOLAR
COMEDOR ESCOLAR
ALIMENTACION SOSTENIBLE
ALIMENTACION SANA
MENUS TRANSPORTADOS
COCINA IN SITU

**UN COMEDOR SOSTENIBLE
MAYORITARIAMENTE TIENE QUE
TENER ALIMENTOS
ECOLOGICOS EN SUS MENUS**





**UN COMEDOR
SOSTENIBLE DEBE DE
TENER COCINA IN SITU**

**LOS COMEDORES
MAS SOSTENIBLES
TIENEN GESTION
CENTRALIZADA y
STANDAR**

**LOS CONTRATOS PUBLICOS
DE ALIMENTACION ESCOLAR
INCLUYEN CLAUSULAS
MEDIOAMBIENTALES**

Ejemplos de condiciones medioambientales en contrataciones publicas

2. CANAL DE DISTRIBUCIÓN Y PROXIMIDAD:

2.1. Canal directo y canal corto para distribución del producto. 15 puntos por el empleo de canales directos de comercialización (sin ningún/a intermediario/a), o 10 puntos por el empleo de canales cortos de comercialización (hasta un/a intermediario/a). Se valorará la ausencia o reducción de intermediarios/as en la cadena de distribución y comercialización, al garantizar una mejor prestación del servicio, una rápida atención de las demandas previstas y sobrevenidas, y al implicar una garantía en la trazabilidad del producto y facilita el control de calidad de los alimentos. Se entenderá que no existen intermediario/as también en los casos de asociaciones de productores/as puesto que ejercen la intermediación directa de forma asociada.

Canal directo (sin intermediario)	15 puntos
Canal corto (1 intermediario)	10 puntos

2.2. Producto de proximidad: se otorgarán 10 puntos al % de producto de proximidad ofertado. Se entenderá por producto de proximidad aquel cuyo lugar de producción, sacrificio y transformación diste como máximo 200 kilómetros de la sede del órgano de contratación. Esta distancia será medida en kilómetros por carretera.

1. CALIDAD DIFERENCIADA:

1.1. Producción Ecológica (agricultura o ganadería ecológica). Se otorgará hasta 15 puntos cuando el 100% del lote sea procedente de agricultura o ganadería ecológica (inclusive en período de conversión), acreditados y certificados conforme a los sellos del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra. (ES-ECO-025-NA) o equivalentes de conformidad con el Reglamento (CE) nº 834/2007. Cuando el porcentaje ofertado sea inferior al 100%, pero superior al 50% (exigible como requisito obligatorio en el pliego de prescripciones técnicas) se otorgará de acuerdo a la siguiente fórmula:

5. PRECIO:

Se podrá obtener un total de 20 puntos. La valoración de la oferta económica se realizará con base a la siguiente fórmula:



- **La gestión del servicio de comedor escolar podrá realizarse por cualquiera de las siguientes formas:**
- **a) Mediante concesión del servicio a una Empresa del sector.**
- **b) Contratando el suministro diario de comidas elaboradas y, en su caso, su distribución y servicio con una Empresa del sector.**
- **c) Gestionando el Centro, directamente, el servicio por medio del personal laboral contratado al efecto por el órgano competente, adquiriendo los correspondientes suministros y utilizando sus propios medios instrumentales.**
- **d) Concertando el servicio con los respectivos Ayuntamientos que estén interesados en ello, a cuyo efecto se formularán los oportunos convenios con el Ministerio de Educación y Ciencia que podrían tener cabida dentro de marcos de cooperación más amplios, si ello fuera así acordado.**
- **e) A través de conciertos con otros establecimientos abiertos al público, Entidades o Instituciones que ofrezcan garantía suficiente de la correcta prestación del servicio.**



Hagamos un poco de historia.....

- La gestión era descentralizada, autónoma antes de las regulaciones de la década del 2000
- No todas las escuelas contaban con comedor
- Muchas tenían cocina – Servicio cercano y transparente



¿Cómo se gestionan ahora?



3 MODELOS DIFERENTES

LINEA FRIA



LINEA CALIENTE



COCINA IN SITU



Alumnado usuario del servicio en el conjunto de **España** por **debajo** del **25%**, casi al **40%** en **Infantil** y **Primaria**, **no existiendo** prácticamente servicio en **ESO**.

El servicio cuenta con un **modelo diferente** de **gestión** en **cada CCAA**, todos presentan **falta de transparencia** por parte de las **administraciones públicas** como de las **empresas** concesionarias.

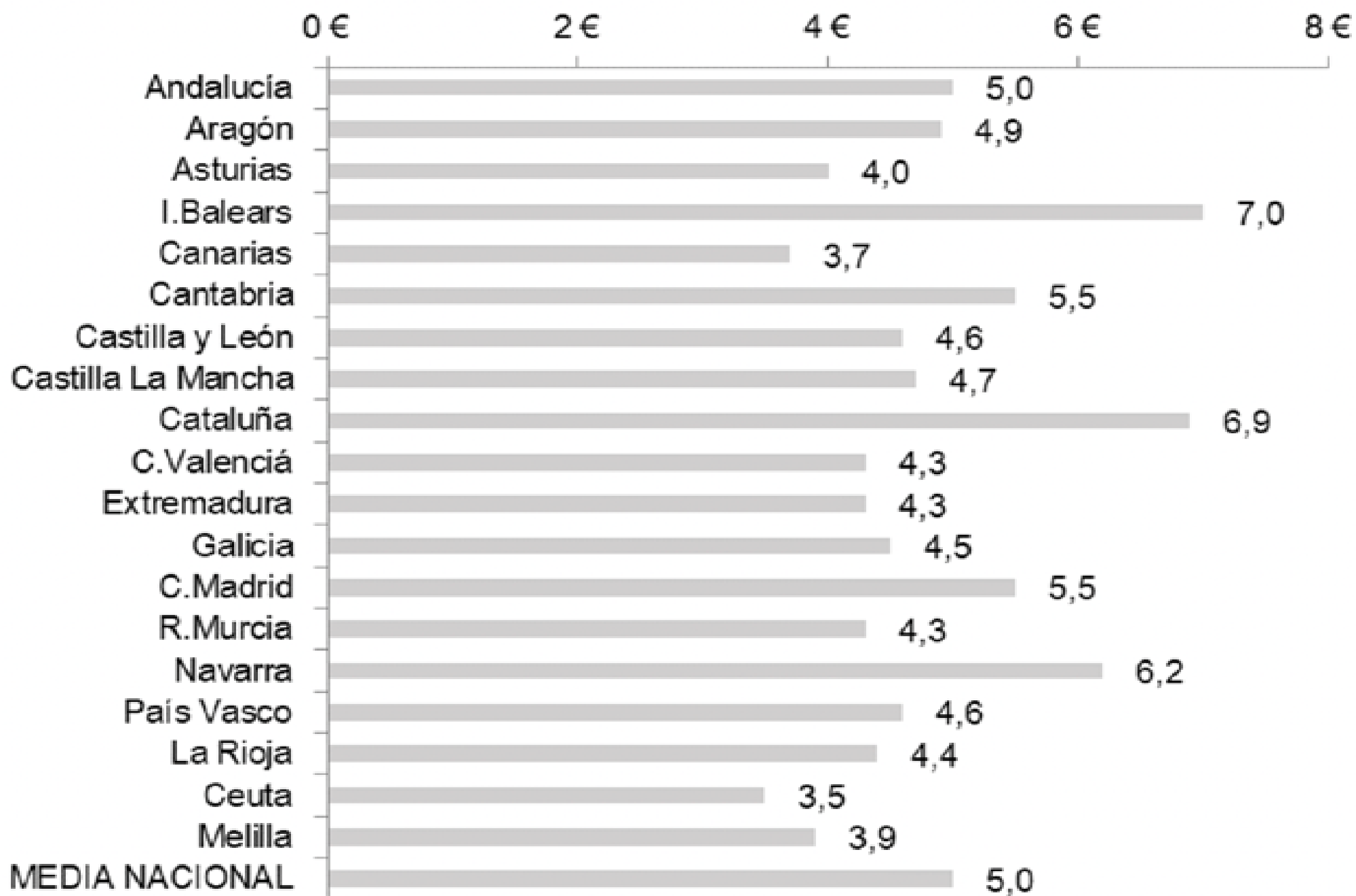
Amplio abanico de diferentes **requisitos** para **acceder** al **servicio** y beneficiarse de las **ayudas** y **becas**.

Gran disparidad de **precios** entre las **Comunidades Autónomas**, oscilando actualmente entre los **3,5** y **7 euros** diarios por **menú**.

67,6% de los **centros** de **Educación Infantil** o **Primaria** **cuentan con** el **servicio**, solo el **32%** cuenta con **instalaciones** de **cocina** en el propio centro.

El **servicio** de **comedor escolar** proporcionó la **comida principal** del día a **más de 2 millones** de alumnas y alumnos.

Gráfico 2: Precios del menú diario de los comedores escolares por CCAA (Curso 2023/24)



Fuente: Elaboración propia, a partir de las normativas gobiernos autonómicos y del Ministerio de Educación y Formación Profesional.

Gestión indirecta o externalizada mayoritaria en un **64%** de los **centros**, **tendencia** a proporcionar el servicio a través del **modelo de línea fría**.

El **sector** ha iniciado la **recuperación** de los **niveles** de actividad **prepandemia**. **Cifras** de **facturación incrementan**, los **costes** medios de **personal bajan**.

Sector oligopolizado. Actualmente las **10 primeras empresas** del **ranking sectorial** en términos de facturación anual, ocupan el **60%** de la **actividad**.

3.- La Dirección de Recursos realizará el seguimiento de los términos de la autorización a través de los órganos competentes del Departamento de Educación, Universidades e Investigación, tal como se contempla en el artículo 23.

SECCIÓN II

CARACTERÍSTICAS Y CONTRATACIÓN

Artículo 10.- Los comedores de gestión directa tendrán las siguientes características:

1.- Elaboración de comida:

a) Comida elaborada en el exterior. En este caso, la elaboración y distribución será contratada a una empresa homologada.

b) La comida elaborada en el centro. El suministro de materia prima será contratado a una empresa homologada.

2.- Las empresas mencionadas en el punto anterior serán homologadas por el Departamento de Educación, Universidades e Investigación.

3.- El Personal de cocina podrá ser:

a) Personal de cocina contratado con la empresa homologada suministradora de la comida, independientemente de que su elaboración se realice en el propio centro.

b) El personal de cocina propio del Departamento, que se destinará preferentemente a los comedores de atención prioritaria.

4.- Monitor de comedor.

Los monitores serán contratados a una empresa homologada, salvo que se cuente con personal del centro que realice dichas labores.

Las ratios de los monitores de comedor, previa consulta con los sectores implicados, serán aprobadas anualmente por la Viceconsejería de Administración y Servicios.

Presupuestos y Administración Educativa recabará de los centros cuanta información sea precisa para ello.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.— La Administración promoverá las acciones oportunas a fin de que el personal que realice funciones de comedor en los comedores de gestión directa se adecue a los modelos lingüísticos ofertados por los centros.

Segunda.— Lo establecido en la presente Orden se entenderá sin perjuicio del régimen general de ayudas que asista a los alumnos, que se encuentra regulado por su normativa específica.

Tercera.— El Departamento de Educación, Universidades e Investigación procederá, preferentemente de modo pactado con los interesados, a reajustar su plantilla de tal manera que su personal propio de cocina y comedores se destine a la gestión directa y preferentemente, los de atención prioritaria.

Cuarta.— La Gestión Directa es la fórmula definitiva prevista para la prestación del servicio de comedor. Por tanto, no se podrá renunciar a ella.

Quinta.— Los contenidos de la Orden estarán, en cualquier caso, sujetos a lo establecido en los acuerdos y convenios de aplicación al personal afectado por la misma.

Sexta.— En lo no regulado por la presente orden, será de aplicación supletoria lo dispuesto en la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Única.— Todos los comedores que de conformidad con lo establecido en la Orden de 10 de junio del 97 del Consejero de Educación, Universidades e Investigación, se encuentren en gestión indirecta les será de aplicación el régimen establecido en la presente Orden para los comedores gestionados por ente autorizado.



Centros educativos: 677

- **Públicos: 472**
- **Privados: 205**

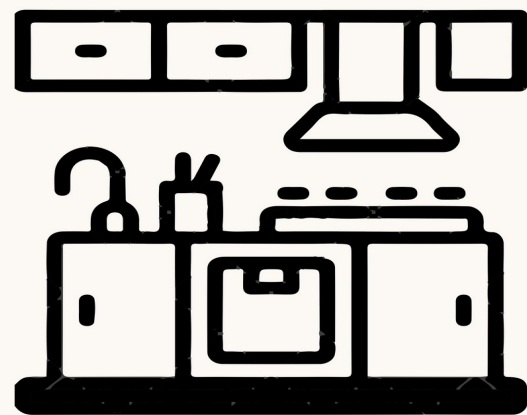


Alumnado: 385.204

- **Públicos: 204.521**
- **Privados: 180.683**

El 53% de los escolares utilizan el comedor

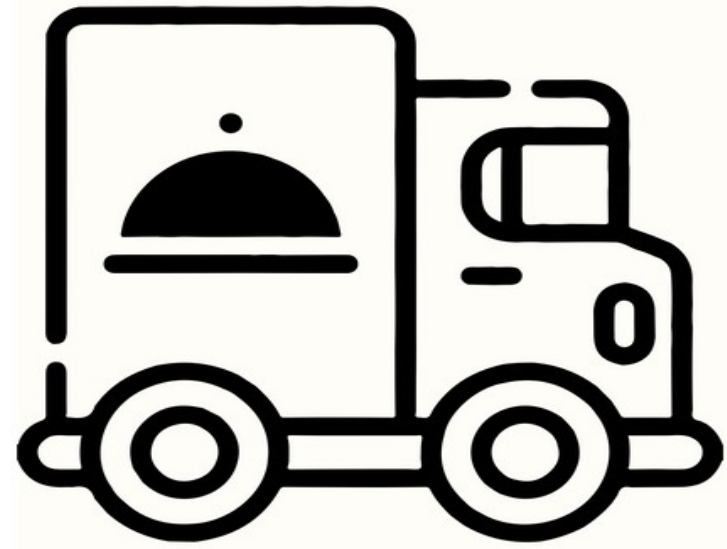
Comensales en Centros Públicos: 93.449



► **Cocinas 118**
Centros Públicos



4900 Trabajadores/as
400 Departamento Educ.
4500 Subcontratados/as



**69% De los centros
58% de los/as usuarios/as**



**31% De los centros
42% de los/as usuarios/as**

¿Qué consecuencias han derivado de esta gestión?

- **Grandes empresas entran en la gestión, apartando a las pequeñas**
- **Menús elaborados muchas horas antes de ser servidos**
- **Transporte de menús elaborados a decenas de KM**
- **Poca transparencia en proveedores**
- **Introducción de alimentos kilométricos**
- **Perdida del valor pedagógico de la “comida”**
- **Perdida de control sobre lo que comen nuestras hijas e hijos**
- **Desaparición de relación con productores y comercio local**
- **Poca transparencia en precios, costes etc**



TRABAJO EN GRUPOS

UN COMEDOR ESCOLAR SOSTENIBLE ES...



DESCANSO

¿QUE MODELO DE GESTION PROPONEMOS?

SALUDABLE

SOSTENIBLE

TRANSPARENTE

CERCANO

JUSTO

VIABLE

PEDAGOGICO



GURE
PLATERA
GURE
AUKERA

*eskola-jangela osasungarriago,
hurbilago, bidezkoago eta
hezitzaileagoaren alde.*



**¿QUE PROPONEMOS PARA
COMENZAR A DAR PASOS?**

CHEKLIST

CAMPAÑAS DE COCINAS

ESCUELAS PARA FAMILIAS

**FORTALECER COMUNIDADES
ESCOLARES CRITICAS**

INCIDENCIA Y COMUNICACION

4 EXPERIENCIAS PILOTO



BUSTURIALDEA

IMPACTO EN EL PRIMER SECTOR
POR ABASTECER EL COMEDOR DE LA
ESCUELA ALLENDE SALAZAR



DATOS ANUALES DEL
PUNTO DE CONSUMO:
COMEDOR DE LA ESCUELA
ALLENDE SALAZAR.

78%
Productos de
Euskal Herria

67%
Productos de
Busturialdea

48%
Productos
ecológicos

39%
Productos
de caserío

670
Comensales

206.000€
Presupuesto para
materia prima

	VERDURAS 15.510kg Una red de cinco baserritarras suministra las verduras ecológicas que se consumen en Allende Salazar.		FRUTA 7.241kg La mayoría de la fruta suele ser ecológica, unas veces de la comarca y otras de EH.
	HUEVOS 766kg Los huevos ecológicos que se consumen en el comedor llegan de una productora de Busturia.		LACTEOS 4.392kg En Allende Salazar se consumen semanalmente yogures ecológicos de la explotación Bizkaigane.
	CARNE CERDO 1.720kg En Allende se come carne de cerdo "Basatxerri" criados en los caseríos de EH.		PESCADO 6.952kg Directos de los barcos de Ondarroa llega el pescado fresco a la cocina de la escuela.
	CARNE TERNERA 2.360kg Los alumnos comen carne de terneras criadas en Busturia de forma natural.		CONSERVAS 3.257kg Las conservas se adquieren en una cooperativa de Gizaburuaga.
	POLLO 2.414kg En el comedor se consumen pollos camperos gallegos criados de forma natural.		ACEITE DE OLIVA 860kg Directo de una cooperativa andaluza llega el aceite de oliva ecológico.

ALLENDE SALAZAR

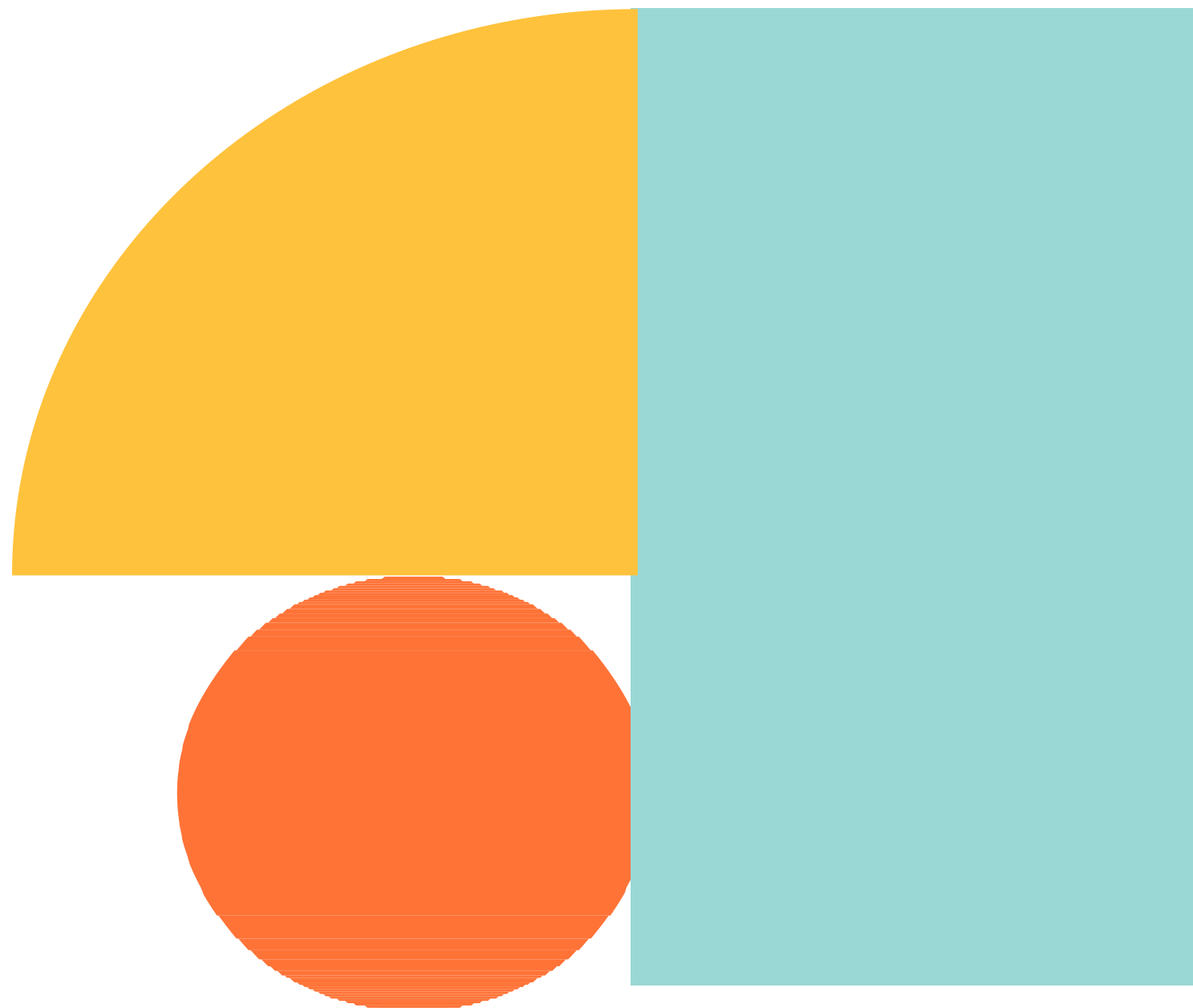


LEA-ARTIBAI

IMPACTO EN EL PRIMER SECTOR
POR ABASTECER EL COMEDOR DE LA
ESCUELA BEKOBENTA



Beko Benta



DATOS ANUALES DEL PUNTO DE CONSUMO: COMEDOR DE LA ESCUELA BEKOBENTA.

73%
Productos de Euskal Herria

45%
Productos de Lea-artibai

15%
Productos ecológicos

25%
Productos de caserío

300
Comensales

91.960€
Presupuesto para materia prima

	VERDURAS 8.500kg		FRUTA 2.500kg
Ecológico	En Bekobenta se consumen productos ecológicos de cinco productores de la comarca.	Ecológico De caserío Convencional	De los cuales 600 kg son producidos en Lea-Artibai y otros 400 Kg son ecológicos de Tarragona.
	CARNE TERNERA 700kg		LEGUMBRES 800kg
De caserío	Se compra carne de ternera de explotaciones y caseríos de la comarca y alrededores.	De caserío	Las legumbres de calidad llegan al comedor del pueblo alavés de Beranturi.
	POLLO 1.400kg		PESCADO 3.800kg
De caserío	Los alumnos de la escuela consumen muslos de pollos de label Lumagorri.	Fresco	Directos de los barcos de Ondarroa llega el pescado fresco a la cocina de la escuela.
	HUEVO 585kg		PANADERIA 2.400kg
De caserío	En el comedor se utilizan huevos camperos de una explotación situada en Gizaburuaga.	Fresco Local	En el comedor se consume pan producido de forma artesanal en Aulestia.
	LACTEOS 2.050kg		ACEITE DE OLIVA 350kg
Ecológico De caserío	Del caserío Ikatza de Berriatua viene la leche y del municipio de Etxano el yogurt.	De caserío	El aceite de oliva virgen extra se adquiere a una familia de productores navarros de Kaskante.

ORDUÑA

IMPACTO EN EL PRIMER SECTOR POR ABASTECER LOS COMEDORES DE LA RESIDENCIA DE LA 3ª EDAD Y LA ESCUELA PÚBLICA



DATOS ANUALES DEL PUNTO DE CONSUMO: RESIDENCIA DE LA 3ª EDAD DE ORDUÑA.

55

Comensales

40.000

Menús anuales

90.000€

Presupuesto para materia prima

DATOS ANUALES DEL PUNTO DE CONSUMO: ESCUELA PÚBLICA DE ORDUÑA.

139

Comensales

25.020

Menús anuales

43.000€

Presupuesto para materia prima

La cocina municipal de Orduña se crea con el objetivo de prestar servicio al comedor de la residencia de la tercera edad y, a partir de este año, al comedor de la escuela pública de Orduña. La residencia tiene necesidades de materia prima todo el año, por lo que resulta una oportunidad muy interesante para los y las productoras.

La compra de materias primas para los dos servicios de comedor la realiza la empresa pública que gestiona la residencia (Urduñako Arkupea S.L) directamente a los productores mediante concurso público.

DATOS ANUALES RESIDENCIA DE LA 3ª EDAD:

	VERDURAS 3.816kg Las verduras provienen de la comarca de Aiaraldea. El mayor consumo es de patatas, cebolla, zanahoria y calabaza.		HUEVOS 12.260 Docena Las 1.500 gallinas de una agricultora de la explotación Oilobide de Orduña producen los huevos ecológicos que se consumen.
	POLLO 200kg El pollo que se consume es ecológico y viene del caserío Oleta de Laudio, a 20km de Orduña.		LACTEOS 6.240L + 1200kg La leche y el yogur que se consumen vienen de la explotación familiar Vista Alegre, de Karrantza.
	PESCADO 2.061kg El pescado fresco proviene de Ondarroa y son especies reconocibles por los y las ancianas.		CARNE DE CERDO 538kg Los cerdos se crían en el caserío Oleta, de Laudio. La producción es ecológica.

URDUÑA

URIBE

IMPACTO EN EL PRIMER SECTOR POR ABASTECER EL COMEDOR DE LA ESCUELA LAUKARIZ



DATOS ANUALES DEL PUNTO DE CONSUMO: COMEDOR DE LA ESCUELA LAUKARIZ.

79%
Productos de Euskal Herria

45%
Productos de Uribe

53%
Productos ecológicos

45%
Productos de caserío

179
Comensales

45.575€
Presupuesto para materia prima

 Ecológico De caserío Convencional	VERDURAS-FRUTA 7.100kg Del total de frutas y verduras, 1.500 kg llegan de caseríos de la comarca al comedor.	 Ecológico	LEGUMBRES 1.056kg En el comedor se consumen legumbres ecológicas del municipio zaragozano de Lecera.
 De caserío	CARNE TERNERA 363kg Los alumnos comen carne de terneras criadas ecológicamente por un productor comarcal.	 De caserío	CARNE CERDO 430kg Laukariz consume la carne de los cerdos criados en caseríos de EH de la asociación Basatxerri.
 De caserío	POLLO 428kg En el comedor se consumen pollos camperos criados de forma natural.	 Fresco	PESCADO 569kg Directos de los barcos de Ondarroa llega el pescado fresco a la cocina de la escuela.
 De caserío	HUEVOS 250kg En el comedor se utilizan huevos camperos de una explotación situada en Errigoiti.	 Fresco Local	PANADERIA 1.200kg El pan consumido en el centro escolar proviene de Mungia y es artesano.
 Ecológico	LACTEOS 482kg En Laukariz se consumen semanalmente yogures ecológicos de la explotación Bizkaigane.	 De caserío	ACEITE DE OLIVA 1.110kg El aceite de oliva virgen extra se adquiere a una explotación familiar zaragozana.

LAUKARIZ





PREGUNTAS, DUDAS, CRITICAS

ZELAn JAAn Halan iZaN!!!

Eskerrik asko!



euskadi@justicialimentaria.org

www.justicialimentaria.org