



MANIFIESTO POR UNOS COMEDORES ESCOLARES SOSTENIBLES Y SALUDABLES

La plataforma **ESCOLES QUE ALIMENTEN** se ha constituido con la intención de propiciar cambios que permitan transitar hacia un comedor escolar más educativo, más saludable, más ligado al territorio, más sostenible y comprometido con el sector primario local; en definitiva, más participativo y más justo.

El potencial transformador que pueden tener los comedores escolares a favor de sistemas alimentarios respetuosos con las personas y con el medio ambiente es una cosa que no tenemos que desaprovechar.

Si analizamos la situación de los comedores escolares del País Valencià, podemos destacar el siguiente:

- El modelo de gestión mayoritario del comedor es la gestión indirecta mediante una empresa que es seleccionada en el Consejo Escolar. Siguiendo la actual normativa para la contratación del servicio de comedor, **no existe una herramienta de valoración objetiva de las ofertas presentadas por las empresas**, en la cual se desglosan los conceptos que incluye el servicio licitado. Y, que además, valore la incorporación de criterios de sostenibilidad ambiental y social, como pueden ser incluir alimentos de proximidad, ecológicos o un proyecto educativo adecuado.

- **La insuficiencia de sistemas de seguimiento y evaluación** de la gestión técnica del comedor por parte de la Administración y la inexistencia de un sistema de control por parte de las familias, genera desconocimiento (por ejemplo, del gasto en materias primas y la procedencia de las mismas) y opacidad. Como consecuencia, es difícil saber si se están cumpliendo las recomendaciones de la Guía de los Menús Escolares y las condiciones del Decreto 84/2018, de 15 de junio para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en los centros de la Comunidad Valenciana.

- La normativa permite que la mitad del **superávit** que se puede generar a consecuencia del funcionamiento del comedor (sobre todo en las escuelas de ciudad) pueda ser distribuido a otras partidas, si así lo acuerda el Consejo Escolar. Este hecho provoca que parte del presupuesto que tendría que destinarse a alimentación se oriente a otros gastos ordinarios del colegio, que tendrían que ser contemplados por la misma Consellería.

- El diseño de los menús se basa en la *Guía para los menús en comedores escolares 2018 de la Consellería de Sanidad*. Como esta guía incorpora solo una serie de **recomendaciones no vinculantes** (no son obligaciones), en numerosas ocasiones nos encontramos menús con alta cantidad de carnes procesadas, pescados precocinados y empanados, pastas y arroces de harina blanca y lácteos azucarados. Por el contrario, hay **poca presencia de verduras frescas, cereales integrales y legumbres**. Además, no es habitual que los menús incorporen productos de temporada, locales o de producción ecológica, recomendados por la misma guía de menús.

- Toda esta situación está provocando que **el gasto en materia prima, es decir, el gasto en alimentos, sea muy reducido**, pueden llegar a estar **por debajo de los 1-1,20 céntimos por menú escolar** (recordad que las familias pagamos 4,25 €/diarios/comensal). Con esta partida alimentaria, es difícil ofrecer una alimentación de calidad.

- Por otro lado, **las zonas rurales** no disponen de una normativa de comedores adaptada a su realidad, por lo cual tienen más dificultades para acceder a comedores de calidad. Es precisamente en estas zonas donde la apuesta por un cambio de modelo tiene mayor potencial: el uso en los menús de alimentos locales podría favorecer la viabilidad de las actividades productivas en un territorio a menudo amenazado por la despoblación.

También tenemos que destacar las fortalezas que presenta nuestro modelo: **la descentralización de la gestión** permite la participación de pequeñas y medianas empresas, lo cual revierte positivamente sobre el medio socioeconómico del territorio. Además, estas pequeñas y medianas empresas son generalmente más permeables a los cambios como los aquí expuestos y permiten que en nuestro territorio exista más diversidad de empresas frente al oligopolio de otros lugares, donde pocas empresas controlan todo el negocio de la alimentación escolar.

Por todo esto, las entidades firmantes hacen las siguientes **PROPUESTAS**:

1.

Impulsar en los comedores escolares **el uso de alimentos frescos y de temporada, según el calendario de temporada publicado por la Consellería de Agricultura ([Resolución 23 de noviembre de 2022](#))**. Unido a esto, pensamos que es necesario **publicar un calendario oficial de pescado de temporada** que sirva de referencia para el diseño de los menús.

2.

Incrementar gradualmente y según grupos de alimentos, el porcentaje de **productos locales y ecológicos**, por ser los más respetuosos con el entorno natural y agrario, así como con la salud de las personas, siguiendo las recomendaciones de la propia guía de menús de la GVA y de las Estrategias Europeas Biodiversidad 2030 y de la «Granja a la Mesa» (publicadas en mayo de 2020, dentro del Pacto Verde europeo elaborado por la Comisión Europea).

3.

Reducir la cantidad de alimentos de origen animal. En concreto reducir la cantidad de carnes rojas en el menú y eliminar las carnes procesadas —de acuerdo con las recomendaciones de la OMS—, favoreciendo el uso de alimentos de origen vegetal ricos en proteína e iniciando una transición hacia el producto animal procedente exclusivamente de la ganadería ecológica y/o extensiva y, por supuesto, local. Siguiendo las mismas recomendaciones de la OMS y la FAO, por motivos ambientales y de salud y por la tendencia emergente en la sociedad, se pide recomendar al menos **un día a la semana un menú sin proteína animal**. Y, **considerar la posibilidad de ofrecer un menú vegano y/o ovolactovegetarià** para el alumnado, si los responsables legales así lo solicitan, en cumplimiento de [La Ley 26/2018, de 21 de diciembre](#), garantizando la igualdad en la diversidad de los menores sea por razones médicas, religiosas o culturales, y ofreciendo alternativas.

4.

Impulsar **el comedor como parte del proyecto educativo del centro**, en el cual se trabaje la alimentación saludable y sostenible, y donde participe toda la comunidad educativa. En este sentido, se demanda que se haga especial hincapié en la reducción de todo tipo de plásticos en el comedor, y especialmente la eliminación de aquellos desechables, así como trabajar otros aspectos relacionados con un comedor más educativo (huerto escolar, desperdicio alimentario, reciclaje, reutilización de la materia orgánica, compostaje, trabajo agrario, técnicas ecológicas de cultivo, etc.).

5.

Informar al alumnado y a las familias de la procedencia de los alimentos empleados en los comedores con el objetivo de **concienciar de la importancia del trabajo de quien cultiva la tierra, de quien se dedica a la pesca o a la ganadería**; es decir, nuestro sector primario, para **favorecer su dignificación y garantizar el relevo generacional**.

6.

Priorizar **la cocina in situ** frente a los sistemas de catering y garantizar la cocina propia en los colegios de nueva construcción.

7.

Conservar y potenciar los modelos de gestión descentralizados que permiten desarrollar un tejido empresarial diverso y justo, en el cual tengan cabida las pequeñas y medianas empresas. Y, por supuesto, que incluya también a los productores agrarios locales, y que esté regido por los valores de la economía social y la soberanía alimentaria.

8.

Potenciar los modelos de gestión que respetan **la autonomía de los centros y fomentan la participación de las familias y del personal del centro** a la hora de decidir la gestión del servicio de comedor.

9.

Para que se cumpla el punto anterior, proporcionar a los centros educativos **formación en materia de alimentación sostenible y saludable**, para que se puedan valorar las ofertas de las empresas en función de la incorporación de criterios de sostenibilidad alimentaria, mediante la formación a los consejos escolares, las comisiones de comedor, las familias, las personas responsables de comedor y/o las direcciones.

10.

Garantizar el cumplimiento de la [Ley 9/2017 de Contratos en el Sector Público](#), por la cual la adjudicación de los contratos tiene que realizarse utilizando una pluralidad de criterios, entre los cuales tiene que haber obligatoriamente criterios sociales y ambientales. Uno de los criterios de adjudicación más importantes tiene que ser la reducción de gases de efecto invernadero (GEI) mediante **la compra en canal corto**, tal como se definen en el [Decreto 201/2017](#), por el cual se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios, así como **el uso de alimentos de proximidad y de producción ecológica**.

11.

Proponer **medidas concretas que luchen contra el desperdicio alimentario en el comedor escolar**. Por ejemplo, mediante la instauración del plato único en los menús, la promoción de campañas de visibilización del desperdicio para concienciar al alumnado, promover acciones como las fiambreras para llevar el almuerzo de casa, o hacer compostaje con los restos de cocina que posteriormente pueden utilizarse para fertilizar el huerto escolar a través del compostaje.

12.

Contar con una persona **dietista-nutricionista** como figura externa de las empresas de comedor e impulsada por la Administración Pública, para el diseño y la revisión de menús, la redacción de pliegos de condiciones y el seguimiento y la evaluación del servicio de comedor. Esta persona tendrá que tener también formación en alimentación sostenible, además de su formación específica.

13.

Impulsar la revisión y mejora del Decreto 84/2018 de fomento de una alimentación saludable y sostenible, haciendo vinculante la Guía para los menús escolares 2018. Y, **diseñar un protocolo de seguimiento y evaluación** del servicio de comedor escolar, que comprenda la participación de las familias interesadas, que permita comprobar el cumplimiento del citado Decreto (y futuras revisiones) y la Guía de los Menús, así como lo otros compromisos adquiridos por las empresas en la fase de presentación de ofertas.

14.

Garantizar **las condiciones laborales del personal de cocina y del comedor**, priorizando a las empresas con algún balance social homologado, como las empresas de **la Economía Social y Solidaria y del Bien Común**. Incluir estos balances para que puntúen en los Pliegos de condiciones de contratación.

15.

Dar respuesta a las dificultades de acceso a una alimentación escolar adecuada de los **Centros Rurales Agrupados** y las escuelas de zonas rurales, donde el comedor es deficitario y el número de comensales es reducido.

Con todo el expuesto, queremos poner de manifiesto que las administraciones competentes, como titulares de obligaciones, tienen que garantizar que la alimentación que se sirve en los centros educativos debe de ser **SANA, SOSTENIBLE Y NO DISCRIMINATORIA**, para que el alumnado pueda alimentarse adecuadamente y que los comedores escolares se conviertan en un lugar universal de acceso a **alimentos de proximidad, ecológicos, frescos y saludables**.

Es por eso que las entidades firmantes **SOLICITAN:**

- 1) **Aumentar la presencia de alimentos frescos, ecológicos y de proximidad en los comedores escolares**, producidos de manera

sostenible por nuestras empresas agrarias familiares y nuestros agricultores y agricultoras

- 2) **Trabajar conjuntamente para potenciar el proyecto educativo del comedor escolar** y que esté relacionado en la adquisición de conocimientos sobre soberanía alimentaria, alimentación saludable, cambio climático, etc.
- 3) **Hacer permanente** una mesa de trabajo interdisciplinar con participación de las **administraciones implicadas** (educación, sanidad, agricultura, medio ambiente y cambio climático) y **la sociedad civil** (productores/as, empresas, organizaciones) que permita mejorar de manera participativa el modelo de gestión y que este modelo sea regido por los valores de la economía social y la soberanía alimentaria, con el objetivo de poner en marcha la transición hacia unos comedores escolares más saludables y sostenible
- 4) **Promover que se reconozcan las diferencias entre comedor rural y urbano** para desarrollar una normativa diferenciada en función de la casuística y particularidad de las escuelas rurales

Escoles que Alimenten

Actualización: 22 de mayo de 2023