




Nuestras demandas

- 1 Un cambio en el modelo de adjudicación con lotes más pequeños.
- 2 Una apuesta clara por las cocinas in situ.
- 3 Menús variados, sanos y sostenibles y que fomenten la dieta mediterránea elaborados por una nutricionista de la administración.
- 4 Mejorar la calidad en los alimentos, incorporando alimentos de producciones extensivas, sostenibles o ecológicas.
- 5 Pliegos de contratación con cláusulas sociales y ambientales.
- 6 Partida alimentaria adecuada, donde se definan unos mínimos de gastos en materias primas.
- 7 Más transparencia hacia la comunidad educativa y mejora del seguimiento del servicio.
- 8 Actualización de la guía alimentaria y que sea el documento de referencia obligatorio.
- 9 Impulsar el comedor como parte del proyecto educativo del centro.
- 10 Reducción de los plásticos en los comedores.
- 11 Reducción del desperdicio alimentario.

¡Únete a
nuestras demandas!

   @mesasquenutren
mesasquenutren.org



¿Qué oportunidades nos da la ley?

Decreto 20/2008, 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar en la Comunidad de Castilla y León.

CAPÍTULO II, Artículo 3. Prestación del Servicio:

El servicio público de comedor escolar podrá prestarse en:

- a) En el comedor escolar del propio centro, ya esté ubicado en el mismo o fuera de él, en locales que se pretendan habilitar a estos efectos.
- b) En el comedor escolar de otro centro docente público.
- c) Excepcionalmente en establecimientos abiertos al público idóneos para su prestación.

El procedimiento se encuentra en el Artículo 5.

CAPÍTULO IV, Artículo 10. Modalidades de gestión:

El servicio público de comedor escolar se gestionará a través de alguna de las siguientes modalidades:

- a) Mediante la contratación del servicio a través de un contrato de gestión de servicio público.
- b) Mediante convenio de colaboración con entidades públicas o privadas sin ánimo de lucro.
- c) Mediante contratos de servicios con los establecimientos abiertos al público idóneos para su prestación.

Orden EDU/693/2008, 29 de abril, por la que se desarrolla el Decreto 20/2008 de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar.

Sección II, Artículo 14. Convenio de colaboración con entidades públicas o privadas sin ánimo de lucro:

En la prestación del servicio de comedor escolar mediante convenio de colaboración con entidades públicas o privadas sin ánimo de lucro, las condiciones del servicio y el precio serán las que se determinen en el propio convenio, procurándose que, salvo causas justificadas, las condiciones sean similares a las reguladas en la presente Orden, y el precio sea el establecido en la concesión para los comedores de la provincia en la que se vaya a prestar el servicio objeto de convenio.

organiza

entretantos



Financia

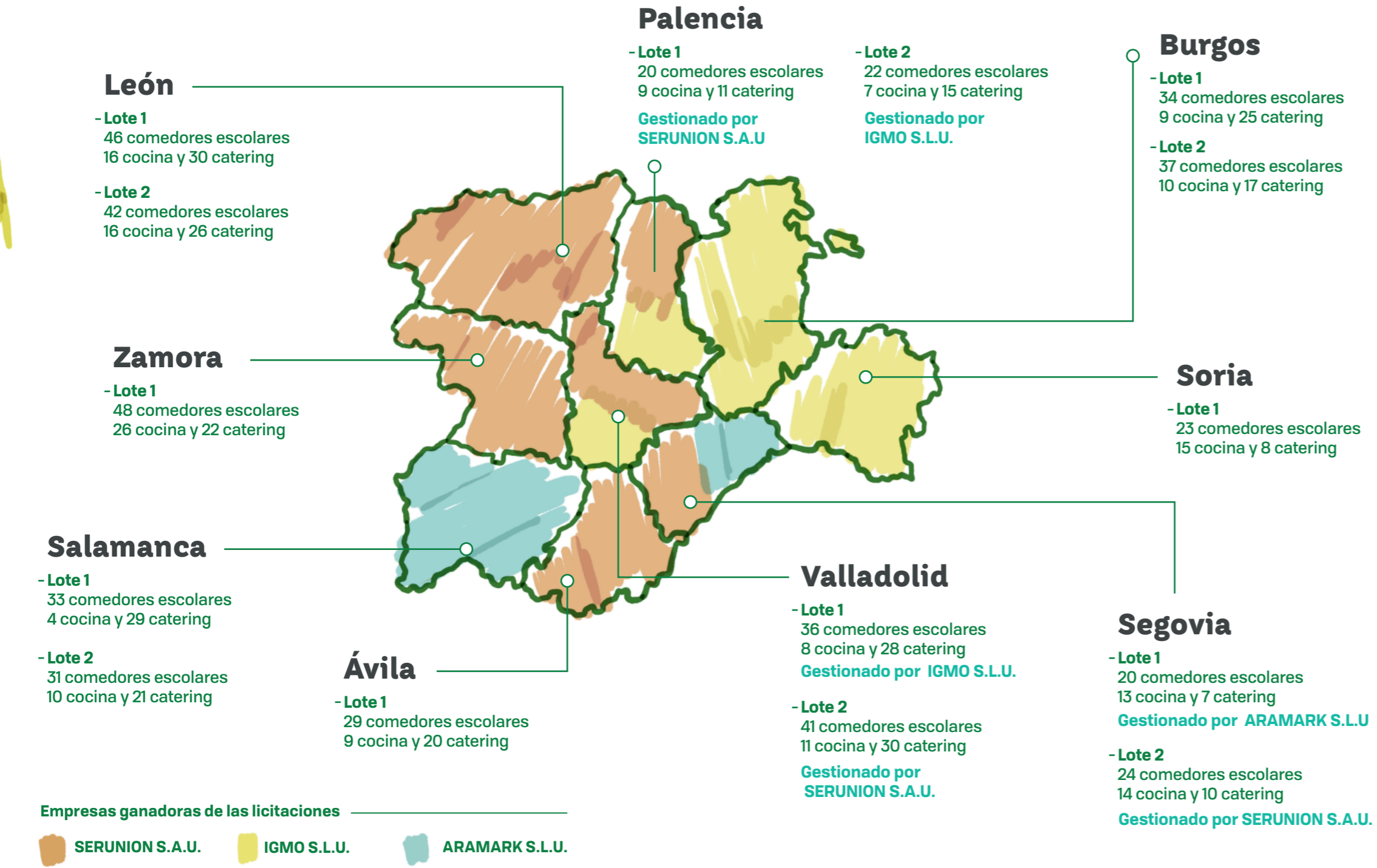
NOS
IMPULSA



Comedores que nutren

Situación actual y
demandas de futuro

 mesas



¿Qué nos dice este mapa?

Son **3 las empresas que gestionan** más de 450 comedores de Castilla y León y deciden que comen nuestros hijos e hijas de lunes a viernes.

En los **pliegos de licitación** se establece un **máximo de precio** por comensal pero las empresas pueden ofrecer precios más bajos. Además, el económico es el criterio que más puntos otorga (45 puntos) frente a otros criterios como calidad o variedad de menú (15 puntos).

El **gran tamaño de los lotes** - entre 20 y 50 colegios - favorece que solo empresas grandes se puedan hacer cargo de tantos comedores escolares. Hacer lotes más pequeños podría favorecer el acceso de pequeñas empresas que cuiden la relación con el entorno y la calidad.

En el sistema de **catering de línea fría** se preparan los menús en cocinas centrales y se envían dos veces por semanas a cada centro. Para su conservación se realizan diferentes procesos de enfriamiento y regeneración, habitualmente en barquetas de plástico. Por el principio de precaución demandamos el uso de envases de acero inoxidable.

Cuando se cocina en el centro escolar (**cocina in situ**) no se suele indicar la procedencia de los productos. Normalmente no se prioriza el producto de temporada de los agricultores y ganaderos/as locales; aun así, tener cocina en el centro es un primer paso a un menú elaborado con productos de cercanía.

Algunos **criterios sencillos** pueden ayudar a **mejorar los menús** de los comedores escolares como por ejemplo aumentar el consumo de alimentos de origen vegetal no procesados, sustituir el pan blanco y los cereales refinados por su versión integral y los lácteos azucarados y grasos por su versión natural. También podemos mejorar el menú evitando la presencia de presencia de alimentos procesados o ultra-procesados y otros productos altos en azúcares, sal y grasas saturadas, sustituyéndolos por alimentos frescos y de temporada."

