




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

