

Demandas políticas de la Plataforma Ecocomedores

Madrid, abril de 2017

La Plataforma Ecocomedores, desde su compromiso con la salud de la población escolar madrileña, el fomento de hábitos alimentarios saludables, la conservación de los recursos naturales y ecosistemas, y la lucha contra el cambio climático, está convencida de que es imprescindible impulsar la transición agroecológica de los comedores escolares.

Frente a las actuales y preocupantes cifras de obesidad y sobrepeso infantil, de hoy depende que los y las adultos del futuro no padezcan enfermedades relacionadas en buena medida con la alimentación insana, consuman alimentos producidos de forma sostenible, y habiten territorios donde el sector primario dinamiza las áreas rurales y periurbanas.

El papel de las comunidades y comedores escolares es central para la promoción de hábitos alimentarios saludables y sostenibles en toda la población, independientemente de sus clase social. Los comedores son espacios educativos privilegiados para transmitir el valor de una alimentación sana, equilibrada y variada, basada en procesos productivos, de transporte y comercialización respetuosos con el medio ambiente, procedente de un sector primario enraizado en el territorio y que da vida a las comunidades rurales.

Queremos escuelas con cocina propia, en las que las comunidades escolares participan activamente en la promoción de una buena alimentación en comedores, desayunos, aulas, huertos, etc.; y la administración fomenta menús equilibrados, en los que los productos ecológicos, de proximidad y temporada son los protagonistas.

La viabilidad legal, técnica y económica de este tipo de proyectos es una realidad, tanto en Europa como en otras comunidades autónomas, por lo que no puede ser una disculpa para no acometer cambios. La voluntad política es la llave que abre las puertas que hasta ahora no se han explorado en nuestro territorio. Por ello demandamos a las administraciones públicas y partidos políticos madrileños:

Al Gobierno y Asamblea de la Comunidad de Madrid

1. Diseñar y poner en marcha un Plan de Comedores Escolares Saludables y Sostenibles en la CM, liderado por la Consejería de Educación en coordinación con las Consejerías de Sanidad, Medio Ambiente (incluye la D.G. de Agricultura y Ganadería, encargada del Programa de Desarrollo Rural) y Políticas Sociales. Dicho Plan debe contemplar: una investigación previa detallada, una planificación minuciosa, un calendario de implantación progresiva, una programación realista para alcanzar objetivos concretos, una inversión en

infraestructuras logísticas y de apoyo a la producción local, prácticas de sensibilización, procesos formativos especializados o la puesta en marcha de proyectos piloto.

2. Garantizar que todos los centros de la red educativa madrileña tienen cocina propia, asegurando su inclusión en los de nueva construcción, manteniendo operativas las cocinas existentes, y recuperando aquellas que hayan quedado en desuso en los últimos años. Para centros ya construidos sin cocina, se debe priorizar la construcción de cocinas anexas o la búsqueda de acuerdos de suministro desde otras escuelas con cocina y cercanas, frente al suministro desde cocinas centrales. En el caso de centros sin cocina, los alimentos deben ser transportados en envases o barquetas que no sean de plástico (por ejemplo, acero inoxidable), para evitar la transferencia de alteradores hormonales a los alimentos cuando estos son calentados.

3. Realizar una serie de cambios legislativos en las normas que rigen la prestación de los servicios de comedor escolar para favorecer el modelo definido previamente. Entre ellos:

3.1. **Ampliar la libertad de elección de modelos de gestión,** abriendo la puerta a la gestión directa con personal laboral de la CM y mayor participación de los centros escolares y las AMPAS, como reconoce la propia normativa a escala estatal y contemplan otras administraciones.

3.2. **Desarrollar la PNL 146/16 RGE 682¹,** aprobada por unanimidad de todos los partidos políticos en la Asamblea de Madrid, y que propone fomentar el consumo de alimentos de temporada, de proximidad y/o con sello de certificación ecológica en los servicios de restauración colectiva dependientes de la administración autonómica.

En el caso de los comedores escolares, proponemos una serie de **cambios en los criterios de homologación y en los requerimientos de prestación del servicio, a introducir en los pliegos de cláusulas administrativas y de prescripciones técnicas que rigen el Acuerdo Marco de Homologación de empresas en la CM,** que próximamente se revisará y actualizará. Resumimos en el cuadro 1 algunas sugerencias, que se desarrollan en mayor detalle en el Anexo 1.

4. Orientar acciones y recursos vinculados al Programa de Desarrollo Rural (PDR) de la Comunidad de Madrid 2014-2020, a favorecer el consumo de producciones de la CM en los comedores escolares madrileños. Estos pueden generar una demanda considerable y estable, muy relevante para el mantenimiento de los/as productores/as actuales como para nuevos emprendimientos; así como contribuir al reconocimiento público del papel de este sector en el impulso de actividades agrarias y empresariales respetuosas con el medio ambiente y las personas. Para ello, la Consejería de Agricultura debe apoyar iniciativas dirigidas a identificar retos, obstáculos y potencialidades, así como proyectos piloto que faciliten orientar las producciones locales a la restauración colectiva.

Cuadro 1: Innovaciones en los criterios de homologación de empresas de restauración y en los criterios de prestación del servicio, propuestas por Ecocomedores.

<p>1. <u>Objeto del contrato</u>: Establecer un porcentaje mínimo obligatorio de alimento ecológico y de otras características (ver siguiente epígrafe), que crezca progresivamente siguiendo objetivos asumibles en el medio plazo.</p>										
<p>2. <u>Criterios de adjudicación</u>: Otorgar el 30% de la puntuación a distintos criterios relacionados con la sostenibilidad del servicio:</p> <table border="0"><tr><td>- Porcentaje y variedad de alimento ecológico.</td><td>- Distancia entre cocinas centrales y centros escolares, tiempo de reposición de productos.</td></tr><tr><td>- Porcentaje y variedad de productos del mar (restringiendo especies como panga o perca).</td><td>- Compromiso de utilización de productos de <i>canal corto de comercialización</i>.</td></tr><tr><td>- Porcentaje y variedad de productos con denominación de origen.</td><td>- Mecanismos para reducir el desperdicio alimentario y otros residuos.</td></tr><tr><td>- Compromiso de uso de frutas, verduras y hortalizas de temporada.</td><td>- Acreditación de gestión medioambiental de las empresas.</td></tr><tr><td>- Compromiso de productos libres de OMGs.</td><td>- Compromiso de productos sin aceite de palma.</td></tr></table>	- Porcentaje y variedad de alimento ecológico.	- Distancia entre cocinas centrales y centros escolares, tiempo de reposición de productos.	- Porcentaje y variedad de productos del mar (restringiendo especies como panga o perca).	- Compromiso de utilización de productos de <i>canal corto de comercialización</i> .	- Porcentaje y variedad de productos con denominación de origen.	- Mecanismos para reducir el desperdicio alimentario y otros residuos.	- Compromiso de uso de frutas, verduras y hortalizas de temporada.	- Acreditación de gestión medioambiental de las empresas.	- Compromiso de productos libres de OMGs.	- Compromiso de productos sin aceite de palma.
- Porcentaje y variedad de alimento ecológico.	- Distancia entre cocinas centrales y centros escolares, tiempo de reposición de productos.									
- Porcentaje y variedad de productos del mar (restringiendo especies como panga o perca).	- Compromiso de utilización de productos de <i>canal corto de comercialización</i> .									
- Porcentaje y variedad de productos con denominación de origen.	- Mecanismos para reducir el desperdicio alimentario y otros residuos.									
- Compromiso de uso de frutas, verduras y hortalizas de temporada.	- Acreditación de gestión medioambiental de las empresas.									
- Compromiso de productos libres de OMGs.	- Compromiso de productos sin aceite de palma.									
<p>3. <u>Cláusulas de ejecución de los contratos</u>: obligaciones contractuales en la prestación del servicio. Debe incluirse un sistema de control y seguimiento, definiendo las sanciones por incumplimiento. Las cláusulas tendrán relación con:</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Materias primas</u>: % mínimo del presupuesto destinado a materias primas; trazabilidad.• <u>Características y elaboración de los menús</u>: reposición de alimentos (línea fría) cada 3 días o menos; % y variedad mínima de alimentos frescos, de temporada; menús alternativos por motivos culturales o éticos.• <u>Instalaciones y material de cocina y comedor</u>: menaje reutilizable; eficiencia energética de equipos de cocina y transporte; barquetas de materiales seguros (línea fría), etc.• <u>Servicio de atención y apoyo a comensales</u>: programación educativa; formación del personal; inserción sociolaboral en nuevas contrataciones.										

5. Fomentar la investigación y seguimiento de la salud del alumnado con la creación de "Observatorios de Salud Escolar", que incluya aspectos relacionados con la alimentación como alergias e intolerancias, obesidad y otras enfermedades, a través de un convenio entre el centro educativo, concejalías de salud y educación, centros de investigación y/o universidades.

A los Gobiernos y grupos políticos municipales

Suscribir el Pacto de Milán por las políticas alimentarias urbanas, tal y como ya han hecho Madrid, Getafe, Fuenlabrada y Villanueva de la Cañada, e incluir entre sus compromisos el fomento del consumo de alimentos saludables, de producción ecológica, proximidad y temporada en aquellos servicios de restauración a su cargo, tales como escuelas infantiles, comedores sociales y otros.

Son trasladables a los Gobiernos y Plenos municipales las recomendaciones realizadas para el ámbito autonómico relativos a:

- Defensa y promoción de comedores colectivos con cocina *in situ*.
- Contemplar modelos de gestión directa de comedores escolares, con personal laboral municipal y mayor participación de las comunidades escolares.
- Innovaciones en los criterios de homologación y en los requerimientos de prestación del servicio, incluidos en los pliegos de cláusulas administrativas y de prescripciones técnicas que rigen la contratación de servicios de restauración.

Anexo 1:

Cambios en los criterios de homologación y en los requerimientos de prestación del servicio, a introducir en los pliegos de cláusulas administrativas y de prescripciones técnicas que rigen el Acuerdo Marco de Homologación de empresas en la CM

Enumeramos a continuación propuestas de mejora de los pliegos indicados, que supondrían mejoras en las implicaciones para la salud y el medio ambiente de los comedores escolares, sin ánimo de detallar todas las cuestiones organizativas, nutricionales, higiénico-sanitarias, etc. que deben incluir los documentos de licitación.

Objeto del contrato:

Lo ideal sería, tal y como ocurre en múltiples proyectos pioneros en el ámbito estatal y europeo, establecer un porcentaje mínimo obligatorio de alimento ecológico, y de otras características específicas como las que se indican en el siguiente epígrafe, y definir unos objetivos asumibles a medio plazo para incrementar paulatinamente dicho porcentaje, introduciendo cada vez una mayor diversidad de alimentos ecológicos. Este enfoque requiere un acompañamiento para asegurar que el proyecto se desarrolle correctamente, estableciendo mecanismos de control y seguimiento que permitan identificar las mayores potencialidades de avance (tipo de alimentos y porcentajes asumibles), así como detectar y responder a las dificultades que pudieran surgir mediante un diálogo con los distintos actores implicados. El caso de Roma es ejemplar en este sentido, habiendo alcanzado el 70% de producto ecológico en 16 años.

Criterios de adjudicación:

Un objetivo asumible de forma realista en el corto plazo sería otorgar el 30% de la puntuación a distintos criterios relacionados con la sostenibilidad del servicio, como se ha identificado en otros casos españoles. Estos criterios podrían dividirse en:

- Porcentaje y variedad de alimento ecológico;
- Porcentaje y variedad de productos del mar: prohibición de especies en peligro, de especies cuestionadas como la «panga», correspondiendo a la especie *Pangasianodon hypophthalmus*, ni «tilapia», correspondiendo a la especie *Oreochromis* ni tampoco «perca del Nilo», correspondiendo a la especie *Lates niloticu*, e incorporación de productos con el sello MSC de pesca sostenible;
- Porcentaje y variedad de productos con denominación de origen, como seguro de calidad (especialmente en el caso de productos para los que la certificación ecológica suponga un aumento de precio importante, como es el caso de la carne);
- Compromiso de productos libres de aceite de palma o con certificación de aceite de palma de producción sostenible;
- Compromiso de productos libres de OMGs (organismos genéticamente modificados);

- Compromiso de uso de productos procedentes de empresas de economía social y solidaria (cooperativas sociales, comercio justo, proyectos de inserción laboral...).
- Compromiso de uso de frutas, verduras y hortalizas de temporada, de acuerdo con los calendarios de disponibilidad de los alimentos de temporada que estén publicados o puedan publicar las administraciones locales o autonómicas, o en su defecto instituciones académicas.
- Distancia entre cocinas centrales y centros escolares, diseño de plan de transporte eficiente (rutas, tipo de vehículos), tiempo de reposición de productos (en modelos de catering);
- Compromiso de utilización de productos obtenidos a través de un máximo de dos intermediarios².
- Mecanismos para reducir el desperdicio alimentario (plan de minimización de desperdicio),
- Acreditación de gestión medioambiental de las empresas.

Cláusulas de ejecución de los contratos:

Además de la puntuación otorgada a los compromisos establecidos para los criterios anteriores, existen una serie de cuestiones que se deberían incluir como obligaciones contractuales en la prestación del servicio. Será especialmente importante establecer un sistema de control y seguimiento, definiendo las sanciones por incumplimiento, con el objetivo de garantizar el cumplimiento de los contratos y el impacto positivo de las innovaciones introducidas. Así como tratar de aprovechar estas iniciativas como espacios para la investigación social aplicada a estas cuestiones³.

Materias primas:

- En los pliegos se debería especificar un porcentaje mínimo del presupuesto que se debe destinar a la compra de materia prima.
- Las empresas deberán acreditar el origen de los alimentos.

Características y elaboración de los menús:

- En el caso de centros con sistema de catering por línea fría la reposición de los menús deberá realizarse al menos una vez cada 3 días.
- Diseño del menú: en los pliegos se debería especificar la cantidad y variedad obligatoria de productos frescos y de temporada, incorporando un calendario de productos de temporada como referencia. Revisar la redacción de los criterios nutricionales, estableciendo criterios de obligado cumplimiento y no solo recomendaciones en estas y otras cuestiones (no introducir proteína animal en el primer plato cuando esté presente en el segundo o introducir un día con una periodicidad determinada -mensual, quincenal, semanal- sin proteína de origen animal⁴).

- Se deben ofrecer menús alternativos cuando se soliciten por motivos culturales o éticos.

Instalaciones y material de cocina y comedor:

- Uso de menaje reutilizable.
- Uso de barquetas de materiales seguros para la regeneración en el caso de línea fría (acero inoxidable en lugar de plástico).
- Eficiencia energética de los equipos de cocina y del transporte.
- Uso de productos de limpieza sostenibles o biodegradables.

Servicio de atención y apoyo a comensales:

- Programación de actividades de tiempo libre relacionadas con la sostenibilidad
- Formación de personal (gestión de residuos, agua, energía, producción ecológica, cocina de temporada...).
- Inserción sociolaboral en las nuevas contrataciones.

Plan de Reducción y Reciclaje de Residuos:

- Evaluación de los residuos que genera el centro en todas sus dependencias.
- Procedimientos y recursos necesarios para la recogida selectiva, reducción y reciclaje de residuos.
- La formación a su personal en materia de reducción, recogida, reciclaje y reutilización de los desechos producidos en la gestión del servicio.

Notas:

1 Ver: <http://www.asambleamadrid.es/DDSS%20Legislatura%20X/X-DS-254.pdf>

2 Está demostrado según la UE que suministrarse directamente de productores/as o mediante un único actor intermediario, como plantean proyectos activos en Madrid como *Del campo al cole*, *La ecomarca* o *La Garbancita Ecológica*, implica indirectamente el uso de alimentos de proximidad.

http://agriflife.jrc.ec.europa.eu/documents/SFSCChainFinaleditedreport_000.pdf

3 Algunas de las que se nos ocurren sería buscar mecanismos para que el proveedor de alimentos ofrezca información sobre el precio de las materias primas en origen y la trazabilidad de los productos, de cara a analizar las políticas de precios, realizar estudios de viabilidad de los comedores ecológicos a medio plazo, así como de viabilidad para los/as productores/as. Otras podrían versar sobre salud y cambios en los hábitos alimentarios...

4 Esta y otras determinaciones sobre el diseño de los menús, destinadas a mejorar la composición nutricional de los mismos, se han recogido en los pliegos para comedores escolares de Educación Infantil y Primaria redactados en el marco del programa "Alimentación Saludable y de Producción Ecológica en los Comedores Escolares de Asturias", frente a la constatación de que en ningún comedor escolar asturiano se estaban cumpliendo las 7 recomendaciones nutricionales de NAOS, y solo en un tercio se cumplían 3 o más de estas recomendaciones. Además de la redacción de pliegos, en este programa, desarrollado desde el año 2010 por las Consejerías de Educación y Cultura, Sanidad y Medio Rural y Pesca, se han realizado diversos estudios y acciones de sensibilización, formación y apoyo a personal municipal, de centros escolares, familias, sector productivo y empresas. Ver:

<https://www.asturias.es/portal/site/astursalud/menuitem.2d7ff2df00b62567dbdfb51020688a0c/?vgnextoid=5df45f75a235f210VgnVCM10000098030a0aRCRD>