

MOCION QUE PRESENTA D. JUAN MANUEL MANCEBO FUERTES, PORTAVOZ DEL GRUPO MUNICIPAL ELECTORES, PARA SU INCLUSION EN EL ORDEN DEL DIA DE PRÓXIMO PLENO DEL AYUNTAMIENTO DE ALHAURIN DE LA TORRE, PARA SU DEBATE Y APROBACIÓN AL AMPARO DE LO ESTABLECIDO EN LA LEY 7/1985, DE 2 DE ABRIL, REGULADORA DE LAS BASES DE REGIMEN LOCAL Y EL REALDECRETO 2568/1986, DE 29 DE NOVIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DE ORGANIZACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y REGIMEN JURIDICO DE LAS ENTIDADES LOCALES, ARTICULO 97,3:



MOCION PARA LA SOLICITUD A LA JUNTA DE ANDALUCIA DE LA FIRMA DE UN CONVENIO PARA LA GESTIÓN MUNICIPAL DE LOS COMEDORES ESCOLARES Y LA APLICACION DE CRITERIOS DE PROXIMIDAD Y ECOLOGICOS EN LA ACTIVIDAD.

EXPOSICION DE MOTIVOS:

COMEDORES ESCOLARES EN ALHAURIN DE LA TORRE EN CIFRAS.

Según los datos de la tabla adjunta en el municipio de Alhaurín de la Torre el conjunto de usuarios de los servicios de comedor en colegios e institutos públicos es de unos **1700 comensales, lo que supone mas de 300.000 menus** cada curso escolar.

El precio de cada menú es de 4.50 €, y en función de las condiciones económicas de cada usuario es subvencionado en distintos porcentajes por la Junta de Andalucía, aportando los padres desde los 4.50 € a 0 € por menú según cada caso.

Teniendo en cuenta una media de 20 menus mensuales, y 9 meses de actividad escolar al año, la cifra económica que este servicio está en torno al **millon y medio de euros por curso.**

Precio menu/dia: 4.50 € x 20 dias mes x 9 meses año x 1,700 usuarios: 1.377.000 €

Estas cifras pretenden llamar la atención de la magnitud e importancia del comedor escolar y ponen de relieve que el asunto debe ser comprendido de manera multidimensional: como un espacio de convivencia y de socialización alimentaria, de aprendizaje de gustos, hábitos y valores, de conocimientos., además de como una actividad económica y generadora de empleo.

(SERVICIOS DE COMEDOR ESCOLAR ALHAURIN TORRE. elaboracion propia ELECTORES)

CENTRO	GESTION COMEDOR	USUARIOS	COCINERO-AS
CEIP.Clara Campoamor	Catering	310	0
CEIP. San Sebastián	Catering	140	0
CEIP. Algazara	Catering	190	0
CEIP Maruja Mallo	Catering	240	0
CEIP Los Manantiales	Gestión directa	250	Cocinero 1 + Pinche 3
CEIP Isaac Peral	Gestión directa	240	Cocinero 1 + Pinche 3
CEIP Zambrana	Catering-mixta	235	0
CEIP San Juan	Catering	50	0
CEIP Torrijos	Catering	40	0
TOTALES:		1695	

LA IMPORTANCIA DEL COMEDOR ESCOLAR EN LA SALUD Y EDUCACION DE NUESTROS MENORES.

En nuestro entorno social y cultural, la comida del mediodía es la ración principal del día. Los aportes realizados en el comedor escolar, por tanto, son especialmente importantes desde los puntos de vista cuantitativo, cualitativo y formativo.

El comedor escolar desempeña una importante función alimentaria en cuanto al suministro de alimentos y la composición de los menús ofertados, una función nutricional que permite satisfacer las necesidades

nutricionales de los usuarios, una cualidad gastronómica y una función educativa, contribuyendo a la construcción de hábitos alimentarios que favorezcan el desarrollo y la promoción de la salud.

Para que este servicio de alimentación y educativo pueda llevarse a cabo es necesario todo un proceso de planificación y gestión. Un proceso que abarca tanto el suministro y procesado de alimentos que garantice una alimentación adecuada como un proceso educativo donde se fomentan hábitos alimentarios y sociales .

GESTION DE LOS COMEDORES ESCOLARES.

En nuestro municipio, la gestión de este servicio, en la mayoría de los casos se realiza a través de la concesión a empresas de catering, que elaboran y distribuyen los menus con procesos mas o menos industrializados que incluyen el transporte y refrigeración de los alimentos.

Es una de las modalidades que la legislación prevee, en concreto a través de la **Orden de la Consejería de educación de la Junta de Andalucía, de 3 de agosto de 2010**, por la que se regulan los servicios complementarios de la enseñanza , que en su articulado incluye:

2. La prestación del servicio de comedor escolar se llevará a cabo a través de alguna de las siguientes modalidades:

- a) *Gestión directa.*
- b) *Mediante la contratación o concesión del servicio a una empresa del sector.*
- c) *Mediante la formalización de convenios con otras administraciones o instituciones privadas.*

IMPLICACIONES DEL MODELO DE GESTIÓN ADOPTADO

Es muy importante tener en cuenta las consecuencias de la elección de cada tipo de gestión y analizarlas en todas sus implicaciones, aunque en la práctica las opciones reales que las partes implicadas pueden barajar están mas que condicionadas por un único factor, el económico.

Así, aunque la mayoría de colegios y padres, consultados valoran el sistema de Gestión directa como el mas positivo desde el punto de vista de la calidad, la seguridad y la seguridad, y este sistema es el que mas capacidad de generación de empleo y actividad económica local lleva implícito, las dificultades económicas y de gestión, además de la predisposición de la administración autonómica a favorecer la contratación de empresas de catering hacen desechar esta opción y adoptar la que en la práctica gestiona la mayoría de colegios de nuestro municipio.

Sin embargo no hay que olvidar que para estas empresas de catering, a las que por supuesto se entiende respetuosas con todos los criterios de calidad y seguridad que la legislación vigente exige, la alimentación de nuestros menores en un bien comercial y de negocio, que les hace organizarse en grandes plataformas empresariales, centralizando sus canales de suministro, fabricación y distribución, en un mercado que a nivel autonómico supone volúmenes de negocio muy importantes, y que lleva implícito acudir a productos, proveedores y sistemas de elaboración muy industrializados y en ocasiones nada localizados en el territorio al que prestan el servicio. Es decir, la compra de materia prima, y la elaboración de los alimentos no se compra en la zona, y por tanto no se aporta a la economía local.

Desde el punto de vista del empleo, supone en la práctica el desmantelamiento de las tradicionales cocinas escolares, y por ende la destrucción de los empleos directos que para un colegio estándar pueden ser 1 o 2 cocineras y hasta 4 pinches, además de los auxiliares de comedor.

Desde el punto de vista de la salud y calidad de los alimentos, la industrialización de los procesos, el uso de conservantes y productos poco perecederos, la necesidad de congelar y almacenar los mismos, y de rentabilizar la actividad acudiendo al mercado mayorista, elimina muchos de los valores añadidos que una alimentación sana y tradicional basada en los productos locales aportaría a nuestros menores.

PROPUESTA DE GESTION MUNICIPAL.

Tal y como provee la normativa en vigor una de las modalidades de gestión de los comedores escolares es la gestión por parte del Ayuntamiento, formalizando la firma de un convenio con la Junta de Andalucía.

Se trata de que el Ayuntamiento gestione todos los comedores escolares del municipio, a través de la centralización de compras bajo **criterios ecológicos y de proximidad** y reactive la elaboración de los menus en los comedores escolares con la contratación de una plantilla de cocineros-as y pinches.

Para ELECTORES, este modelo supone considerar los comedores escolares y su gestión **como un servicio público, como un derecho a ser bien alimentado y no como un bien de negocio.**

Los beneficios directos e inmediatos de esta medida se pondrían de manifiesto tanto en la **calidad de la alimentación y salud** de los usuarios y de nuestra sociedad, como en el **medio ambiente**, en la **economía local, el empleo, y en la economía familiar**, al ser posible una reducción en el precio final del menu.

BENEFICIOS SOBRE LA CALIDAD DE LA ALIMENTACIÓN Y LA SALUD DE LOS USUARIOS

En los servicios de catering los menús se elaboran en la Cocina Central y después son transportados y distribuidos a los comedores escolares, aplicando un segundo tratamiento térmico a los alimentos, tras el primero de cocinado, para su transporte y distribución:

Este segundo tratamiento puede ser de dos tipos:

La distribución en caliente, proceso que trata de evitar que los alimentos desciendan de temperatura tras el cocinado, envasándose inmediatamente en contenedores isoterms y distribuyéndose en vehículos isoterms, o en la mayoría de los casos, **La distribución en frío (o línea fría)** donde el alimento, una vez cocinado por el método tradicional, se somete a un enfriamiento rápido y se envasan en barquetas selladas con un film para luego ser almacenados y distribuidos a temperatura inferior a 4 C, siendo después necesario un calentamiento en el centro de destino, a una temperatura final sobrepase los 71o C. La Línea fría permite posponer el consumo de los alimentos hasta varios días después de su elaboración.

Estos sistemas usados por las empresas de catering, industrializan la alimentación de nuestros menores, suponen una merma en la calidad de los alimentos al centrarla en alimentos precocinados y poca existencia de productos frescos y generan una enorme huella ecológica, en cuanto al transporte, residuos de envasado, y gasto energético derivado de los sucesivos tratamientos térmicos.

La aplicación de la gestión municipal en el proceso devolvería la cocina tradicional a las escuelas, no supondrá ningún gasto importante en cuanto a infraestructura, ya que los colegios del municipio cuentan con cocinas equipadas que en la actualidad solo sirven como “calientaplatos”, y permitirá recuperar todos los beneficios que para la salud y formación de nuestros menores y nuestra sociedad lleva implícita la “**soberanía alimentaria**”, esto es, decidir por nosotros mismos la alimentación de la que vamos a disponer, exclusivamente bajo criterios de calidad y salud.

En un comedor educativo, saludable y respetuoso con el medio: se cocinan productos frescos lo más cerca posible de donde se han cultivado y de donde se van a comer y se priorizan los ecológicos. Las niñas y niños descubren el valor de una buena alimentación y el origen de lo que comen. Se acostumbra a nuevos sabores y a informarse de qué se esconde detrás de cada bocado. El comedor de la escuela se convierte en un espacio de aprendizaje y es parte de una economía local y social.

A través del fomento de una dieta equilibrada, basada en alimentos libres de productos químicos de síntesis (abonos químicos, productos fitosanitarios y zoonosanitarios). La implantación de una alimentación ecológica en los comedores escolares también implica necesariamente la revisión de los menús con el objetivo de incorporar un nivel óptimo de legumbres, verduras y frutas y, si es necesario, eliminar el exceso de fritos, proteína animal y bollería industrial, beneficiando así la salud de los niños y niñas

Nos educa en materia nutricional y ambiental, creando hábitos alimentarios saludables y con alimentos ecológicos, respetuosos con el medio ambiente. Reforzamos la educación de la comunidad escolar y fomentamos el trabajo en equipo. Por un lado, este modelo de comedor nos lleva a reforzar los valores que propone el proyecto educativo de la escuela, valores de los que participan otros agentes vinculados al proyecto de comedor escolar ecológico, como por ejemplo los cocineros y cocineras, el campesino o la campesina que nos traen la fruta...

Por otro lado, la diversidad de agentes implicados añade complejidad y riqueza al proyecto.

BENEFICIOS SOBRE EL PRECIO DEL MENU.

En principio, al inicio de cada curso, la Junta de Andalucía fija los precios por menú que, como máximo, deben pagar las familias. Aunque en la práctica podemos encontrar que algunos colegios se ajustan a este precio máximo pero en otros ofrecen precios más baratos, dependiendo del número de niños y niñas que se quedan en la escuela y del modelo de gestión de comedor elegido.

Es previsible que una centralización de las compras en el modelo de gestión municipal, y la elección de proveedores locales, cerrando acuerdos anuales que aseguren un volumen de venta, suponga un abaratamiento en los costes, que unido a la desaparición del margen de beneficio que las empresas privadas aplican, y que en la administración local no existen, podría repercutir directamente en un abaratamiento del precio por menú.

BENEFICIOS PARA LA ECONOMIA LOCAL Y EL SECTOR PRIMARIO EN EL MUNICIPIO

Como antes hemos argumentado, generalmente, por motivos logísticos y disminuciones de coste, las grandes empresas de restauración suelen trabajar con sus centrales de compra o sus grandes proveedores. Centrales que, a partir del stock, van distribuyendo a las cocinas centrales o a los propios centros. Es decir las empresas de catering compran la materia prima en zonas muy alejadas de los comedores y en ocasiones incluso del Estado Español.

A este modelo "intensivo y kilométrico de restauración" debemos contraponer modelos que favorezcan la incorporación de productos locales y agroecológicos. La compra cercana, a productores locales elude a las grandes corporaciones, beneficiando directamente a las economías locales y a la generación de empleo.

La gestión por parte del Ayuntamiento del servicio de comedores, aplicando criterios de proximidad a los proveedores, supone la inyección directa y asegurada de mas de un millón y medio de euros anual a la economía local, y la posibilidad de reactivación del sector agrícola y comercial local.

La aplicación de la etiqueta "ecológico" además, supone la visibilización de estos productos en la comarca, crea conciencia ecológica y fomentaría la producción en la zona, animando a pequeños y medianos productores locales a desarrollar esta actividad empresarial, clave en un cambio de modelo hacia una economía sostenible y respetuosa con el medioambiente.

Incluso la OMS, en la Estrategia Global sobre Dieta, Actividad Física y Salud, anima a que los colegios, junto con las familias y autoridades competentes, consideren la posibilidad de comprar los alimentos a productores locales por los beneficios a corto y largo plazo que supone.

BENEFICIOS PARA LA GENERACIÓN DE EMPLEO ESTABLE

A una media de 1 cocinero-a por colegio y 3 pinches por comedor la elaboración de comidas en las cocinas de nuestros colegios supondría la creación inmediata y directa de unos 40 empleos, sin tener en cuenta el mantenimiento de los ya relacionados con los trabajos auxiliares y de limpieza de los mismos, ni los indirectos relacionados con el incremento de negocio de los proveedores locales.

BENEFICIOS PARA EL MEDIOAMBIENTE

La producción ecológica tiene como objetivos, entre otros: respetar el medio agrario y los ciclos naturales, mantener y aumentar la biodiversidad; hacer un uso responsable de la energía y los recursos naturales; garantizar el bienestar animal y respetar el comportamiento propio de cada especie, y conservar y mejorar la riqueza de nuestro patrimonio agrario y paisajístico. Además de reducir la carga química de los ecosistemas.

En merito a lo expuesto, el grupo municipal ELECTORES, solicita al pleno la adopción del siguiente ACUERDO:

- 1.Solicitar a la Junta de Andalucía, la firma de un convenio que permita la gestión municipal de los servicios de comedor escolar del municipio.**
- 2. Aplicar a la gestión de los comedores escolares, en su momento, criterios de compra y producción ecológicos y de cercanía, así como la contratación de personal especializado para la elaboración de los menús en las propias cocinas de los colegios, fomentando la concienciación y educación relacionadas con la actividad.**
- 3.Dar publicidad a este acuerdo a través de una campaña específica utilizando los medios públicos y comunicados de prensa.**

En Alhaurín de la Torre, a 15 Junio 2012

JUAN MANUEL MANCEBO FUERTES
Portavoz del grupo municipal de ELECTORES
en el Ayuntamiento de Alhaurín de la Torre.