MANIFIESTO POR UNOS COMEDORES ESCOLARES ECOLÓGICOS, DE PROXIMIDAD Y SALUDABLES



CAP A UNS
MENJADORS ESCOLARS
ECOLÒGICS, DE PROXIMITAT I SALUDABLES
I CONGRÉS · 12 NOV
2026 BARCELONA
www.congres.xamec.cat

Defendemos una transición hacia comedores escolares basados en una alimentación ecológica y de calidad, que cuide la salud de niños y niñas y sostenga al campesinado arraigado en el territorio. Pedimos a las administraciones y a los actores del servicio a comedores que conviertan este objetivo en recursos, compromisos verificables y actuaciones con calendario. De hecho, somos una de las mayores zonas productoras de alimentos ecológicos de Europa y podemos hacerlo realidad.

El diagnóstico que nos mueve

La alimentación escolar es una cuestión de salud pública, educación y equidad. El comedor debe garantizar una comida adecuada y un espacio de cuidado para todos los niños y niñas. Y una comida adecuada debe ser, necesariamente, saludable y ecológica: no concebimos una cosa sin la otra.

El campesinado ecológico necesita precios justos, planificación, compromisos y continuidad en las compras para sostener las explotaciones y facilitar el relevo generacional. Los comedores certificados como ecológicos pueden ofrecer esta demanda continuada y convertirse en canales de inversión pública en el territorio que refuercen el empleo local y el cuidado del suelo, el agua y la biodiversidad.

Este modelo Ecolocal debe disponer de ayudas públicas para la transición que reconozcan el valor de la alimentación ecológica y garanticen una financiación suficiente, sin trasladar cargas económicas a las familias ni a los operadores de la cadena alimentaria. Los datos lo demuestran: es una inversión con retorno sanitario, ambiental, económico y social.

La calidad de un comedor escolar se demuestra con los alimentos que se compran y se sirven cada día. Es necesario conectar el equilibrio nutricional con los alimentos frescos, la producción ecológica certificada y la reducción de exposiciones evitables a contaminantes. La proximidad y la producción ecológica son complementarias, pero no equivalentes, del mismo modo que la certificación ecológica debe ir acompañada de un menú saludable.

La salud también depende de cómo se vive la comida Las prisas, las colas, el ruido y los espacios inadecuados pueden dificultar la convivencia y el bienestar. Comer con calma exige tiempo efectivo (“aquí se mastica”), confort acústico y un acompañamiento respetuoso, atento a las necesidades emocionales y sensoriales. La calidad del agua, los materiales en contacto con los alimentos y los productos de limpieza deben formar parte de esta mirada de salud ambiental.

Trabajar con alimentos frescos requiere personal, tiempo, equipamientos y formación. La transición no puede sostenerse con la sobrecarga de los equipos ni con presupuestos que ignoren el trabajo de preparar y cocinar las materias primas. La falta de recursos y la desconexión entre nutrición, cocina y abastecimiento dificultan la adaptación de los menús a las cosechas y pueden comportar pérdidas alimentarias en el campo.

Es necesario superar la fragmentación entre las áreas de Salud, Educación y Agricultura y dar continuidad a la participación de todos los agentes, incluidos niños y niñas. Los pliegos, los presupuestos y los controles deben ser coherentes: los compromisos de calidad necesitan recursos y una verificación real del servicio. La falta de información accesible, de auditoría y de respuesta ante las incidencias debilita la capacidad de seguimiento y la confianza de la comunidad educativa.

Del diagnóstico a la acción, pedimos:

1. Garantizar el derecho a una alimentación escolar ecológica, saludable y arraigada en el territorio.

El derecho a la alimentación implica que ésta sea ecológica, saludable y arraigada en el territorio para avanzar progresivamente hacia un comedor escolar público, gra-

tuito y universal. Debe incluir los servicios de comedor en las escuelas infantiles, centros de primaria y centros de educación secundaria, dotándoles de recursos, espacios y horarios adecuados. Esto implica la reapertura de las cocinas en las escuelas y de los comedores en los centros de secundaria, garantizando que el alumnado adolescente también tenga acceso a una comida escolar ecológica, saludable y asequible.

2. Mejorar la alimentación y la salud integral.

Priorizar fruta y verdura frescas, legumbres y alimentos ecológicos poco procesados. Adecuar el consumo de carne a las recomendaciones de salud pública, limitando especialmente la carne roja y procesada, y priorizando, cuando se sirva, la carne fresca de producción ecológica y de proximidad. Reducir el consumo de alimentos de baja calidad nutricional, de acuerdo con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y de la Agencia de Salud Pública de Cataluña. Cumplir el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, sobre alimentación saludable y sostenible en los centros educativos, e ir más allá de sus mínimos, especialmente en lo relativo a la incorporación progresiva de alimentos ecológicos certificados.

Promover un mismo menú de base para toda la comunidad educativa que utiliza el servicio de comedor, incluido el alumnado, el profesorado y los equipos educativos, con las derivaciones y adaptaciones necesarias según edad, necesidades alimentarias específicas, alergias e intolerancias, garantizando siempre la misma calidad nutricional y alimentaria.

Garantizar el uso de vajillas, vasos, recipientes y utensilios de cocina seguros, libres de bisfenoles, ftalatos y otras sustancias con propiedades de disrupción endocrina.

3. Fortalecer al campesinado ecológico.

Acordar programaciones de cultivo, compromisos de compra y precios justos. Impulsar la compra directa, los circuitos cortos y la logística ecológica certificada y coordinada, con menús flexibles que se adapten a las cosechas y a la oferta real del territorio. Fomentar especialmente la agricultura familiar, los proyectos agrarios pequeños y medianos, las nuevas incorporaciones y las entidades de la economía social, facilitándoles asesoramiento y vías de participación conjunta en el abastecimiento y las licitaciones, mediante centrales de compra y plataformas logísticas compartidas que permitan agrupar la oferta, coordinar la distribución y facilitar el acceso de los pequeños productores a los comedores escolares.

4. Favorecer la aceptación de los alimentos frescos y de temporada y prevenir el desperdicio.

Promover la introducción y la aceptación de alimentos ecológicos frescos y de temporada, adaptando los menús a las cosechas y fomentando la educación alimentaria de niños y niñas en colaboración con los equipos de ocio educativo y monitoreo, mediante actividades participativas y respetuosas con sus ritmos y necesidades. Ajustar las compras y las raciones, medir los restos y aplicar protocolos de aprovechamiento seguro para reducir el desperdicio alimentario.

5. Dotar a las cocinas y los comedores de recursos.

Garantizar plantillas suficientes, condiciones laborales dignas y equipamientos adecuados en las cocinas y los comedores. Reconocer el ocio educativo y la labor de los equipos de monitoreo como parte esencial del proyecto educativo, con ratios, tiempo y recursos adecuados para favorecer comidas tranquilas y un acompañamiento respetuoso. Velar por el confort acústico de los espacios, con las mejoras de acondicionamiento necesarias para el bienestar de niños y niñas y por las buenas condiciones de trabajo de los profesionales.

6. Educar y formar para arraigar los comedores escolares en el territorio.

Garantizar formación práctica y remunerada a los profesionales de cocina, nutrición y ocio educativo, incluidos los equipos de monitoreo. Solicitar a la Administración competente un programa marco que conecte aula, comedor y familias, con actividades de cocina, propuestas de ocio educativo y visitas a fincas ecológicas. Dar a conocer el trabajo en el campo como profesión de futuro para contribuir al relevo generacional y combatir la despoblación rural.

7. Incorporar la transición agroecológica escolar a los pliegos de contratación.

Poner en marcha, a partir del curso 2027-2028, un programa de transición agroecológica escolar que incorpore a los pliegos de contratación compromisos progresivos y verificables de compra de alimentos ecológicos certificados, calidad alimentaria y condiciones laborales dignas.

Establecer un precio del servicio de comedor suficiente y fijado por la Administración, sin que el precio sea puntuable en las licitaciones (0 puntos), para que las ofertas compitan por la calidad alimentaria, educativa, social y ambiental. No permitir la oferta de cánones, aportaciones económicas ni otras mejoras financiadas con el precio del comedor, preservando los recursos para la alimentación, las condiciones laborales y el servicio educativo. Esta propuesta toma como referencia la posibilidad, prevista en el artículo 67.2 de la Directiva 2014/24/UE, de fijar un precio o coste y competir en calidad, así como las consideraciones del Informe 6/2024, de 28 de febrero, de la Junta Consultiva de Contratación Pública de Cataluña, sobre el papel del precio como criterio de adjudicación.

Acompañar esta transición con ayudas públicas específicas para los comedores escolares ecológicos certificados, que faciliten su implantación y continuidad, y garantizar el control del cumplimiento de los compromisos adquiridos.

8. Certificar y auditar el servicio contratado.

Verificar compras, origen, gasto, comidas servidas y compromisos de calidad y personal. Facilitar a la Administración herramientas y evidencias para comprobar el cumplimiento de los pliegos y aplicar correcciones, con auditorías independientes y resultados comprensibles para la comunidad educativa.

9. Asignar ayudas al menú ecológico certificado.

Crear una línea específica de ayudas de la Generalitat, independiente y complementaria de las becas comedor, para financiar los menús certificados en "Ecolocal" o un sistema equivalente. Establecer un baremo común por menú que reconozca el valor de los alimentos ecológicos, los recursos laborales necesarios y los gastos de certificación y verificación. Garantizar una financiación pública suficiente, sin trasladar cargas económicas a las familias ni a los operadores de la cadena alimentaria, y evaluar su retorno en salud, social, ambiental y territorial.

10. Impulsar la Mesa de Alimentación Escolar (MAE).

Constituir la MAE como espacio estable de participación de los actores del servicio (administraciones públicas, centros educativos, AFA y familias, empresas y entidades gestoras, equipos de cocina y de monitores y monitoras, profesionales de la nutrición, campesinado, elaboradores, distribuidores y entidades agroecológicas), con escucha a niños y niñas, representación equilibrada y recursos. Debe compartir el diagnóstico, proponer prioridades y contrastar los resultados, comunicando los acuerdos a los centros educativos.

11. Crear la Oficina de Coordinación de la Alimentación Escolar (OCAE).

Dotar a la OCAE de equipo técnico y recursos, bajo el liderazgo conjunto de Educación, Salud y Agricultura, con posibilidad de consultar y/o incorporar otros departamentos. Debe coordinar el despliegue, prestar apoyo técnico y rendir cuentas, en conexión con la TAE y las administraciones locales.

12. Establecer objetivos de certificación ecológica para 2030 y 2035.

Conseguir que, en 2030, al menos el 30 % del total de centros educativos de Cataluña con servicio de comedor dispongan de un comedor ecológico certificado mediante "Ecolocal" o un sistema equivalente y que este porcentaje alcance, como mínimo, el 50 % en 2035. Establecer un plan de transición agroecológica escolar con responsables, presupuesto, plazos e indicadores verificables, y una evaluación pública anual de los resultados.

¡El dinero público que alimenta a nuestros niños y niñas debe poder alimentar el futuro de nuestro territorio!

¡EL FUTURO SE COCINA EN LOS COMEDORES ESCOLARES!



CAP A UNS
MENJADORS ESCOLARS
ECOLÒGICS, DE PROXIMITAT I SALUDABLES

I CONGRÉS · 12 NOV
2026 BARCELONA

www.congres.xamec.cat