



Universidad de Valladolid

Facultad de Educación y Trabajo Social de Valladolid

TRABAJO DE FIN DE GRADO:
**COMEDORES ESCOLARES Y COMPRA PÚBLICA DE
ALIMENTOS EN MEDINA DEL CAMPO**

Curso 2022-2023

Educación Infantil por la Universidad de Valladolid

Autora: D^a Irene Martín Garrido

Tutelado por: D^a Guadalupe Ramos Truchero

Valladolid, 19 de enero de 2023

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	5
2. OBJETIVOS	6
3. COMEDORES ESCOLARES	7
3.1. EL PAPEL DE LOS COMEDORES ESCOLARES EN EL SISTEMA EDUCATIVO	7
3.2. MODELOS DE GESTIÓN DE LOS COMEDORES ESCOLARES EN ESPAÑA	8
3.3. SISTEMAS DE ELABORACIÓN DE COMIDAS DE LOS COMEDORES ESCOLARES	11
3.4. LEGISLACIÓN DE LOS COMEDORES ESCOLARES	12
3.5. LEGISLACIÓN EN CASTILLA Y LEÓN	13
4. LA COMPRA PÚBLICA DE ALIMENTOS	14
4.1. LEGISLACIÓN SOBRE LA COMPRA PÚBLICA	15
4.2. COMPRA PÚBLICA VERDE A NIVEL AUTONÓMICO	16
5. METODOLOGÍA	17
6. RESULTADOS. ANÁLISIS DE LA APLICACIÓN DE LA COMPRA PÚBLICA DE ALIMENTOS POR PARTE DE CENTROS ESCOLARES EN MEDINA DEL CAMPO	18
7. CONCLUSIONES	24
8. ANEXOS	27
9. REFERENCIAS	29

RESUMEN

El presente trabajo expone una revisión bibliográfica que analiza la compra pública alimentaria de los comedores escolares en la localidad de Medina del Campo.

Este trabajo profundiza sobre esta cuestión, presentando los aspectos principales relacionados con los comedores escolares, como son el papel que tienen dentro del sistema educativo, los modelos de gestión o la legislación vigente por la que estos se rigen.

De igual manera, el trabajo investiga la aplicación de la compra pública de alimentos en varios centros escolares de Medina del Campo en la que se obtiene información sobre la compra pública alimentaria y la compra pública verde.

Por todo ello, se toman una serie de conclusiones y reflexiones que podrían ser tomadas en consideración con el fin de hacer constancia a las administraciones educativas de Castilla y León de la necesidad de avance hacia una compra pública que tenga en cuenta criterios de sostenibilidad, y, sobre todo, que busque ayudas a las empresas de proximidad y agricultura familiar.

Palabras clave: compra pública alimentaria, comedores escolares, modelos de gestión, compra pública verde, agricultura familiar.

ABSTRACT

The present work presents a bibliographic review that analyzes the public food purchase of school canteens in the town of Medina del Campo. This work delves into this issue, presenting the main aspects related to school canteens, such as the role they have within the educational system, management models or the current legislation governing them.

Similarly, the paper investigates the application of public food purchase in several schools in Medina del Campo where information on public food procurement and green public procurement is obtained.

Therefore, a series of conclusions and reflections that could be taken into consideration in order to inform the educational administrations of Castile and León of the need for progress towards a public purchase that takes into account criteria of sustainability, and, above all, to seek support for local businesses and family farming.

Keywords: public food procurement, school canteens, management models, green public procurement, family farming.

1. INTRODUCCIÓN

Este trabajo trata sobre la gestión de los comedores escolares, que son espacios educativos en los que se presta un servicio basado en la alimentación saludable desde edades tempranas. Además, en él se establecen unas normas y hábitos de vida saludables que pasarán a sentar las bases de la vida diaria y cotidiana de los niños y niñas del centro educativo.

En la actualidad, existe cierta preocupación por la alimentación de los menores, ya que los constantes cambios en los hábitos alimentarios y en los estilos de vida han sido desencadenantes de un aumento de la obesidad infantil. Muchas familias recurren a este tipo de servicios para poder establecer una alimentación saludable en el día a día de los menores. Además, el cambio de estilo de vida de las familias, la creciente incorporación de la mujer al mundo laboral o la conciliación familiar han jugado un papel relevante en este servicio (Ávila et al., 2018).

Existe cierto desconocimiento sobre la gestión de los comedores escolares de España, así como sobre la compra pública de alimentos, su correspondiente legislación, o sobre dónde son adquiridos los alimentos (grandes o pequeños distribuidores, negocios locales o agricultura/producción de cercanía). Es por ello por lo que se ha decidido realizar este trabajo de investigación, pero profundizando en el municipio de Medina del Campo.

En este trabajo se comienza mostrando el papel que ejercen los comedores en los centros escolares, así como sus modelos de gestión y su legislación, luego se profundizará en la compra pública de alimentos, y se concluirá realizando una investigación sobre los centros escolares existentes en Medina del campo, en un rango de edades comprendidas de los 0 a 6 años, en los que se investigarán tanto colegios públicos o privados.

Por último, la elaboración de este trabajo ha contribuido a adquirir algunas de las competencias del Grado en Educación Infantil (todas ellas son competencias específicas). A modo de organización y gestión de centro, pueden citarse: (CE 46) “conocer la legislación que regula las escuelas infantiles y su organización”, ya que para proporcionar el servicio comedor en un centro escolar hay que tener en cuenta la correspondiente

legislación por la que está regido, y a modo de observación las competencias: (CE36) “capacidad para comprender que la observación sistemática es un instrumento básico para poder reflexionar sobre la práctica y la realidad, así como contribuir a la innovación y a la mejora en educación infantil” y (CE 39)“capacidad para analizar los datos obtenidos, comprender críticamente la realidad y elaborar un informe de conclusiones”, ya que en el proceso de investigación de este trabajo se ha descubierto que el servicio comedor está en constante vigilancia diaria y se toma nota del estado de las comidas elaborando así informes con recogidas de datos.

2. OBJETIVOS

Este trabajo se plantea como pregunta de investigación: ¿cómo se aplica/n o en qué medida se aplica la compra pública de alimentos sostenibles en los comedores escolares de los centros escolares del municipio del Medina del Campo? Para dar respuesta a esta cuestión se abordará como objetivo general el siguiente:

- Investigar la compra pública de alimentos sostenibles en los comedores escolares de Medina del Campo.

De esta manera, se abordarán los siguientes objetivos secundarios:

- Analizar los modelos de gestión de los centros escolares.
- Investigar sobre los procesos de compra pública de los comedores infantiles de Castilla y León.
- Contrastar, con datos cualitativos, las diferentes gestiones de los centros escolares de Medina del Campo.
- Conocer, en qué medida, los productos y alimentos que se consumen en los centros escolares son adquiridos a empresas o negocios locales del municipio o región.

3. COMEDORES ESCOLARES

3.1. EL PAPEL DE LOS COMEDORES ESCOLARES EN EL SISTEMA EDUCATIVO

El comedor escolar es un servicio complementario en los centros de educación infantil y primaria con un importante componente social que ayuda a obtener mejoras en la calidad de los centros (González-Garzón et al., 2003). Dicho servicio está a disposición de todos los alumnos y alumnas que lo soliciten; y a su vez para profesores o personal no docente del centro, lo que conlleva a que cada vez sea más demandado (Lorenzo Delgado, 1988).

Los comedores escolares son espacios en los que se predomina la sociabilización y en los que se conciben diferentes formas de percibir la alimentación mediante la observación entre sus iguales. Es por ello que, mediante la exposición a los menús diarios y la relación entre sus iguales se van entablando una serie de normas y hábitos alimenticios adecuados tanto de manera alimenticia como de higiene y se fomenta la convivencia (Mauri Folgado, 2022). Es por ello lo que supone un espacio idóneo para tratar la alimentación, la salud y la cultura alimentaria (Moyano Conde y Muñoz de Lacalle, 1994) e incluso para dar respuesta a la diversidad, la interculturalidad y la formación de hábitos y habilidades sociales (Geis, Miret y Pavón, 2001).

Según la Guía Alimentaria de Castilla y León (2005), los comedores escolares tienen como objetivos el dar servicio comedor a las familias que, ya sea por distancia o por algún que otro motivo no puedan cubrir esa necesidad, por garantizar una dieta basada en la higiene y la nutrición, la cual esté adaptada a las necesidades de cada grupo de edad, promover la educación nutricional, favorecer hábitos alimenticios favorables e incidir gratamente en el desarrollo de habilidades, compostura, convivencia y socialización.

Para este tipo de servicios existe, por parte de la Junta de Castilla y León, un plan de mejora de comedores escolares destinado a la realización de una serie de controles que certifiquen la calidad del servicio. Dichos controles son de carácter sanitario y en ellos se verifica el cumplimiento de obligaciones procedentes de la normativa sanitaria.

Según datos del Ministerio de Educación (2018), en los años 2011 y 2012, en torno al 27% del alumnado de educación infantil y primaria disfrutaban del servicio comedor. Durante los consiguientes años se produjo un ligero descenso, pero en los años 2016 y 2017 volvió a repuntar la demanda del servicio entre un 34% - 45%, manteniendo su crecimiento hasta la actualidad.

Soares y Davó-Blanes (2019) hacen mención en que el Gobierno de España ha puesto en funcionamiento iniciativas como la estrategia NAOS, la cual se implica en la nutrición, el ejercicio físico y la prevención de la obesidad. Se trata de un documento de consenso en relación con la alimentación en los centros educativos, impulsando el programa PERSEO, un programa referente a la salud y prevención de la obesidad que consiste en una serie de intervenciones, dentro de los centros escolares, con el fin de promover hábitos de vida saludables actuando simultáneamente entre las familias y el centro escolar.

3.2. MODELOS DE GESTIÓN DE LOS COMEDORES ESCOLARES EN ESPAÑA

La *Orden del 24 de noviembre de 1992*, la cual establece un marco regulatorio general para los comedores escolares en centros públicos de España, especifica así los modelos de gestión de comedores, los cuales San José et al. (2021) concretan en: *gestión directa* por el sector escolar, o *gestión indirecta* mediante la concesión o convenio, ya sea por una empresa externa o un ayuntamiento u organismo público que suministre el servicio.

En cuanto a la normativa de Castilla y León, el Decreto 20/2008, de 13 de marzo, regula el servicio público de comedor escolar en la Comunidad de Castilla y León, y establece tres modalidades de gestión, las cuales son:

1. Mediante la contratación del servicio a través de un contrato de gestión de servicio público. La Administración pública se encarga de realizar el contrato a una entidad privada.

2. Mediante convenio de colaboración con entidades públicas o privadas sin ánimo de lucro. Es un tipo de acuerdo, dentro de un marco legal, entre los centros educativos y la empresa a contratar.
3. Mediante contratos de servicios con los establecimientos abiertos al público idóneos para su prestación. El centro escolar o empresa contrata los servicios de establecimientos públicos para el suministro de productos.

El modelo de *gestión directa* se considera que ofrece mayores oportunidades para poder incorporar una compra de alimentos locales, sostenibles o derivados de la agricultura familiar (Garua, 2017; Mauleón, 2018; Ayuntamiento de Zaragoza, 2019), ya que, con la gestión indirecta, los términos de licitación de los contratos con la administración educativa dificultan la autonomía en la gestión de la compra (Garua, 2017).

A principios del siglo XXI, destacaba el modelo de gestión directa, pero, actualmente, se está extendiendo el modelo de subcontratación mediante la línea fría, de manera que empresas privadas suministran los menús elaborados en sus propias cocinas, siendo estos transportados en bandejas y servidos con una mínima transformación en los comedores. Se estima que un 63,6% de los servicios de comedor emplean servicios externos de catering frente a un 36,4% de cocinas propias del centro (Villadiego y Castro, 2017).

Villadiego y Castro (2018) exponen que las modalidades de gestión han cambiado. Inicialmente predominaba la cocina tradicional, la elaboración de las comidas en el comedor del centro educativo de manera directa, pero ahora destacan las empresas de catering. Con ello existe una cierta demanda de información por parte de las familias acerca de lo que comen sus hijos, la calidad de los alimentos, así como los métodos utilizados en la elaboración de comidas. Hoy en día se han consolidado modelos de gestión dejando fuera de la gestión a los colegios y poniéndola en manos de un grupo de empresas generalizadas, destacando empresas como Serunion, Compass Group, Aramark y Ausolan. En la tabla 1 se puede ver la cuota de mercado que ocupa cada una de ellas.

Tabla 1. Cuota de mercado de las principales empresas del sector de restauración colectiva en España.

Empresa	Centros de enseñanza	Centros de salud	Empresas
SERUNION	30%	16%	14%
COMPASSGROUP	17%	12%	25%
ARAMARK	13%	8%	Sin datos
AUSOLAN	10%	Sin datos	10%
MEDITERRÁNEA	3%	13%	6%
SODEXO	3%	14%	9%
CLECE	Sin datos	7%	Sin datos
ISS FOODSERVICE	Sin datos	9%	3%
Resto de empresas	24%	21%	33%

Fuente: Restauración Colectiva (2018)

Villadiego y Castro (2018) nombran la Nueva Ley de Contratación Pública, Ley 9/2017, de 8 de noviembre, que introduce cambios relevantes en los procesos de licitación, como son el principio de mejor relación calidad-precio, la inserción de criterios sociales y ambientales y la mayor transparencia.

También incorporan en su estudio un análisis de los modelos de gestión de cinco comunidades autónomas diferentes y determinan que en las comunidades de Aragón, País Vasco y Madrid predomina la *gestión indirecta*, estableciendo en esta última obligatoriamente la contratación del servicio con empresas externas elaborando los menús en cocinas centrales o en la del propio centro; mientras que en las comunidades de Galicia y Cataluña predomina la *gestión directa*, obligando en esta última a elaborar un plan de fomento que delega la competencia de los comedores escolares a los municipios, quienes determinan el tipo de servicio a contratar.

Medina Rey et al. (2018) destacan la importancia que debería tener el que las instituciones fuesen más flexibles en cuanto a la gestión de comedores y contemplar que los centros que deseen un modelo menos centralizado y de proximidad puedan tenerlo. Por ello, el modelo sería más sostenible, ya que da la oportunidad de generar trabajo en el entorno y se evita las consecuencias que puedan tener los “alimentos kilométricos”.

También menciona que las instituciones que, por circunstancias, no puedan tener implicación en el servicio comedor, en ellas se mantenga el modelo con empresas de catering, siempre y cuando existan modificaciones en las cláusulas de licitación para que las empresas más pequeñas tengan opción a concurso y se obligue a cumplir una serie de condiciones tanto por el origen o producción de los alimentos.

3.3. SISTEMAS DE ELABORACIÓN DE COMIDAS DE LOS COMEDORES ESCOLARES

Eritel Daitel (2016) hace mención a los diferentes sistemas con los que funcionan los comedores escolares. Se pueden diferenciar dos sistemas diferentes: uno es el sistema de *línea caliente*, en el cual se cocina mediante procesos de cocción convencionales, los cuales se mantienen calientes (a más de 65°C), manteniendo en todo momento su cadena de calor; y otro es el sistema de *línea fría*, en el cual se combina la cocina tradicional con los actuales sistemas de conservación, en los que se cocina de manera tradicional y se enfría rápidamente desde 70° hasta 10° en menos de una hora por un medio de abatidores de temperatura. Posteriormente, en este sistema, se mantienen los platos entre 8° y 3° y no rompen la cadena de frío hasta su consumo. A continuación, se envasa mediante condiciones higiénico-sanitarias y se identifican los envases. Se transportan en vehículos frigoríficos a 4° hasta su lugar de consumo.

Según el portal web Cocina con arte¹ (2013) en la línea caliente se elaboran las comidas el mismo día que son consumidas y la transportan manteniendo su temperatura, sin romper la línea de calor. Como ventaja, destaca que en este tipo de modelos se suelen emplear alimentos frescos y locales. También habla del sistema *in situ*, en el cual los centros escolares que disponen de instalaciones de cocina propias contratan a empresas para que cocinen dentro de sus cocinas y así evitar el transporte de las comidas.

La Fundación Alimentum (2014) considera que la *línea caliente*, por sus características de temperatura, minimiza el riesgo de crecimiento microbiano y permite elaborar menús

¹ Cocina con arte, disponible en: <https://cocinaconarte.net/comer-en-el-colegio-catering-caliente-cocina-in-situ-o-linea-fria/>

conservando las calidades de los alimentos y cualidades nutricionales gracias a la conservación en caliente.

3.4. LEGISLACIÓN DE LOS COMEDORES ESCOLARES

Según el *DECRETO 20/2008, de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar en la Comunidad de Castilla y León*, recogido en BOCYL, 19 de marzo de 2008, el Comedor escolar se define como “espacio físico, debidamente equipado y acondicionado que, ubicado con carácter general dentro del recinto escolar, es idóneo para la prestación del servicio público de comedor escolar”.

Según San José et al. (2011) es a finales del siglo XX cuando se empiezan a desarrollar las leyes y recomendaciones más relevantes sobre los comedores escolares. En el año 2008, el Comité de Nutrición de la Asociación Española de Pediatría (AEP) publicó una guía de recomendaciones sobre los comedores escolares y el Ministerio de Sanidad y Consumo publicó una guía nutricional dentro del programa PERSEO.

En el año 2011 se publica la *Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición*, BOE 6 de julio de 2011, en la cual, en su artículo 40 trata las medidas dirigidas al ámbito escolar relacionadas con los comedores escolares, en las que se incluyen aspectos como; promover la enseñanza de la nutrición y la alimentación, ofrecer comidas variadas, equilibradas y adaptadas a las necesidades nutricionales que presenten el grupo de edad al que va dirigido, elaborar comidas especiales adaptadas a personas con intolerancias o alergias y destacar que está prohibido vender alimentos y bebidas con gran cantidad de ácidos grasos saturados, ácidos grasos *trans*, azúcares y sal. Dicha Ley tiene como objeto “la protección del derecho a la seguridad alimentaria de mujeres y hombres que requiere de un enfoque integral que contemple los riesgos asociados a la alimentación desde la granja a la mesa y que considere todas las perspectivas posibles”.

Soares y Davó-Blanes (2019) mencionan que la competencia de regulación de los comedores está en manos de las comunidades autónomas, aunque parecen haber delegado la alimentación escolar a la iniciativa privada. Villadiego y Castro (2018) lo corroboran

haciendo mención en que más del 80% de los comedores escolares son gestionados por empresas dedicadas a la restauración.

Según la prensa, “Castilla y León no ha renovado los contratos de concesión de los comedores escolares en los centros docentes públicos de la comunidad”. Además, afirma que Valladolid es la única ciudad de la comunidad que cuenta con una propuesta de adjudicación.

El mes de noviembre de 2022, el periódico *El Diario de León* hacía voz de esta noticia informando que el sindicato UGT denunciaba que el curso 2022-2023 daba comienzo con comensales del primer ciclo de Educación Infantil, pese a no existir una normativa al respecto, ni recogerse pliegos de licitación para los consiguientes cinco años en las diferentes provincias. Alega también que UGT exige mayor transparencia en los procesos de contratación e inspecciones más exhaustivas.

3.5. LEGISLACIÓN EN CASTILLA Y LEÓN

Cada Comunidad Autónoma tiene su propia legislación en base a la gestión de comedores escolares. En concreto, en el caso de Castilla y León, según el Boletín Oficial de Castilla y León (BOCYL), la normativa reguladora es la Orden EDU/286/2015, de 6 de abril, por la que se crean y regulan las comisiones provinciales de comedor escolar en la Comunidad de Castilla y León.

En dicha Orden, se establece la existencia de comedores escolares como servicio prestado por las Administraciones educativas dirigido a los alumnos de zonas rurales escolarizados en la educación básica en un municipio próximo al de su residencia para garantizar la calidad de la enseñanza.

Todas las comunidades autónomas poseen una guía alimentaria de comedores específica para cada comunidad que sirven como instrumento educativo adaptando los conocimientos científicos sobre la nutrición y transformándolos en una herramienta facilitadora para el personal del comedor a la hora de elaborar una dieta adecuada. Su objetivo principal es facilitar información científica sobre alimentación y nutrición para una posterior alimentación saludable. Según la guía alimentaria de comedores escolares en Castilla y León, los comedores escolares tienen como objetivos los siguientes:

- Atender la demanda derivada del propio sistema educativo, para aquellos alumnos que por distancia u otras razones necesiten comer en el centro escolar.
- Aportar una dieta con garantías higiénicas y nutricionales adecuadas a las necesidades del grupo de edad a la que va dirigida.
- Servir de Marco para la educación nutricional, promocionando hábitos alimentarios favorables.
- Influir positivamente en el desarrollo de habilidades, compostura, convivencia y socialización.

4. LA COMPRA PÚBLICA DE ALIMENTOS

La Compra Pública hace referencia a la adquisición de bienes, obras o servicios por parte de las Administraciones Públicas. Según Álvarez (2020), la compra pública alimentaria alude a los fondos públicos destinados de manera directa o indirecta al consumo alimentario, entre los que se encuentran los servicios de restauración colectiva que asumen las Administraciones (centros educativos, hospitales, centros penitenciarios, etc.).

Gráfico 1. Porcentaje de compra pública de alimentos según sectores.



Fuente: García García (2019)

Como muestra el Gráfico 1, más de la mitad de la compra pública está destinada a la compra de alimentos para la educación básica, mientras que, seguida de esta, destacarían los servicios hospitalarios y la educación superior.

García (2019), menciona que la adquisición directa de alimentos es realizada por las autoridades públicas o por empresas de catering. Dichos alimentos pueden ser adquiridos de manera directa a productores o importadores, o también pueden formar parte del servicio que prestan las empresas contratistas de catering. La autora también menciona que la compra pública verde, a día de hoy, cuenta con una serie de obstáculos para ponerla en su práctica como es la falta de apoyo político, el encarecimiento de productos ecológicos, la falta de conocimiento a la hora de verificar criterios verdes o la escasa sensibilización sobre los beneficios de los productos ecológicos.

Álvarez (2020) afirma que los procesos de licitación que rigen las adjudicaciones de los contratos de servicio de suministro de alimentos o de restauración colectiva suelen favorecer a las grandes empresas, lo que supone un gran obstáculo a la hora de la contratación de sistemas de alimentación local y ecológica.

4.1. LEGISLACIÓN SOBRE LA COMPRA PÚBLICA

En Europa existen iniciativas sobre la compra pública de alimentos, sobre todo destinadas a la sostenibilidad. Buscan la compra de proximidad y formas de producción ecológicas. Para ello, la llamada “Estrategia Europa 2020” muestra la sostenibilidad como una acción importante en el marco político (Erauskin-Tolosa,2020).

Por otra parte, hay que señalar que la reciente Estrategia europea “de la granja a la mesa”, *para un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente*, considera la contratación pública como un instrumento que ayudará incrementar la producción de alimentos ecológicos (Comisión Europea, 2020: 10). Según Gómez Ramos y Rico (2019), los organismos internacionales como la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y entidades de la sociedad civil, plantean la necesidad de una transición hacia modelos agroalimentarios mucho más locales y sostenibles. Los sistemas de compra pública alimentaria contribuirían de manera significativa a alcanzar los dos objetivos prioritarios para el conjunto de las políticas

alimentarias de los diversos organismos: lograr sistemas de producción y de consumo alimentario más sostenibles y saludables. Sin embargo, se ha señalado que España es uno de los países que integra con retraso la alimentación y la restauración como uno de los servicios en destacar los criterios de contratación ecológica o verde. Fue en el año 2019 cuando se aprobó el Plan de Contratación Pública Ecológica de la Administración del Estado (Gómez Ramos y Rico 2019).

La Ley de Contratación Pública del 2017, recogida en BOE, 9 de noviembre de 2017, se puso en marcha con el fin de obtener una mayor transparencia con respecto a la contratación pública y establecer una buena relación calidad-precio. Tiene como objetivos regular la contratación del sector público, el régimen jurídico aplicable al cumplimiento y extinción de los contratos administrativos y adjuntar criterios sociales y medioambientales, siempre y cuando estén relacionados con el objeto del contrato y establezcan una mejor relación calidad-precio.

En cuanto a la compra de alimentos a agricultores, España no posee una estrategia gubernamental con una serie de directrices comunes, lo cual daría explicación al poco alcance de la compra alimentaria a agricultores por parte de los comedores escolares. También, existe una gran diferencia a la hora de aplicar la compra pública por las CCAA. Es por ello, que ciertas autonomías poseen iniciativas previas a la Ley que promueven la compra directa a agricultores para la elaboración de menús escolares como son Andalucía, Cataluña, Asturias, País vasco y Cantabria (Soares et al., 2017).

4.2. COMPRA PÚBLICA VERDE A NIVEL AUTONÓMICO

La compra alimentaria en comedores escolares de Castilla y León está regida por el Decreto 20/2008, de 13 de marzo y por la Orden EDU/693/2008 de 29 de abril. Sin embargo, ninguno hace referencia a priorizar los alimentos adquiridos en entornos de proximidad.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación había abierto a participación pública (involucrar de manera activa a los ciudadanos en los procesos de toma de decisiones) el

Borrador del Plan de Contratación Pública Ecológica (2018-2025)². Este borrador define la contratación pública ecológica como “el proceso a través del cual las autoridades adquieren bienes, obras y servicios con un impacto medioambiental reducido durante su ciclo de vida, en comparación con el de otros bienes, obras y servicios con la misma función primaria que se adquirirían en su lugar” (Villadiego y Castro, 2018:43).

La compra pública de alimentación de proximidad ofrece cambiar la alimentación procesada e industrializada por otra producida a través de la agricultura familiar, obteniendo así beneficios en su producción como una menor contaminación o simplemente generar una economía local suponiendo así una salida para el sector agrario el cual se encuentra actualmente en crisis (Villadiego y Castro, 2018).

5. METODOLOGÍA

El trabajo emplea una metodología cualitativa para el estudio de la compra pública alimentaria en comedores escolares. Se ha recurrido a entrevistas semiestructuradas ya que en ellas se han incluido preguntas que han servido como guía para así obtener una información básica de los entrevistados, a la vez que han surgido preguntas espontáneas de acuerdo a las respuestas y curiosidades de los entrevistados.

Consta de la realización de 4 entrevistas semiestructuradas a distintos colegios de Medina del campo con servicio de comedor escolar. Dos de ellos fueron colegios públicos: *CEIP Obispo Barrientos (CP1)* y *CEIP Clemente Fernández de la Devesa (CP2)*. Los otros dos restantes fueron privados: *Centro Privado de Enseñanza San José (CPR1)* y *Centro Privado de Enseñanza Lope de Vega (CPR2)*. En concreto, se realizaron entrevistas presenciales y telefónicas durante los meses de diciembre y de enero, de las cuales dos fueron a directores del centro y en los otros dos, los diferentes responsables de comedor. Siendo más específicos, fueron los siguientes:

- CEIP Obispo de Barrientos (CP1: Responsable de comedor)

² Borrador del Plan de Contratación Pública Ecológica (2018-2025) disponible en: <https://www.miteco.gob.es/es/ministerio/planes-estrategias/plan-de-contratacion-publica-ecologica/>

- CEIP Clemente Fernández de la Devesa (CP2: Director del centro)
- Centro Privado de Enseñanza San José (CPR1: Responsable de comedor)
- Centro Privado de Enseñanza Lope de Vega (CPR2: Directora del centro)

Las entrevistas han estado sujetas a un guion de preguntas en las que se recogían los objetivos específicos planteados en la investigación: valorar, en qué medida, los productos y alimentos que se consumen en los centros escolares son adquiridos a empresas o negocios locales del municipio o región y contrastar, las diferentes gestiones de algunos de los centros escolares de Medina del Campo (Ver Anexo I). Todas estas entrevistas realizadas han sido breves, siendo 3 de ellas de manera presencial y una telefónicamente. Todas ellas han tenido una duración de unos 20-30 minutos. Hay que señalar que se contactó de manera telefónica y a través de correos electrónicos con otros dos centros escolares de Medina del Campo, pero, debido a las fechas próximas a preparativos de Navidad y boletines académicos, y vuelta de las vacaciones no pudieron atenderme.

6. RESULTADOS. ANÁLISIS DE LA APLICACIÓN DE LA COMPRA PÚBLICA DE ALIMENTOS POR PARTE DE CENTROS ESCOLARES EN MEDINA DEL CAMPO.

La compra pública alimentaria en comedores escolares en el caso de Medina del Campo está regida por la normativa relativa a los comedores escolares de Castilla y León, es decir, por el Decreto 20/2008, de 13 de marzo por el que se regula el servicio público de comedor escolar, y por la por la Orden EDU/693/2008 de 29 de abril. Sin embargo, el documento que marca cómo debe ser la alimentación en los centros escolares es la Guía para la promoción y salud en los centros docentes de Castilla y León (Junta de Castilla y León 2006). No obstante, ninguno de los dos menciona la preferencia hacia alimentos de producción local.

En el caso de compra pública alimentaria, mencionar que Medina del Campo carece de normativa a nivel municipal que lo regule. En cuanto a la contratación del servicio comedor en Medina del Campo, se puede observar un predominio del *modelo de gestión indirecta* de los comedores escolares tanto para públicos como para privados. Dicha contratación es realizada por la Dirección provincial de Educación de la Junta de Castilla y León, por lo que se comprueba que, los centros escolares no participan en las decisiones relativas al comedor escolar, acatando, por tanto, el modelo de alimentación que marque la administración.

En relación al análisis del proceso de contratación y licitación con la empresa, los entrevistados explican que cada Delegación de Educación provincial desarrolla un concurso para la contratación del servicio comedor con un pliego de condiciones y de resolución propio. Lo frecuente es que exista una renovación de manera anual que prorrogue el servicio de la empresa, aunque según lo señalado por los entrevistados, el tiempo del contrato no es fijo y puede variar, aunque según nos señalan el máximo son 10 años.

El director de uno de los colegios públicos comenta que: “el contrato de servicio no exige criterios de sostenibilidad, ni tampoco se muestran requisitos de alimentación ecológica, local o procedente de agricultura familiar” (CP2). Dicho entrevistado señala que: “la administración provincial y autonómica, aunque no lo exige, valora que los distribuidores o proveedores sean locales o que se encuentren dentro de las diferentes provincias de Castilla y León” (CP2). De igual manera, apunta que la Administración exige a las empresas que gestionan el servicio comedor que, una vez al mes se incorpore en los menús, productos de “Tierra de Sabor” (marca institucional de alimentos de la comunidad).

Si distinguimos entre centros públicos y privados, se comprueba que en los dos colegios públicos se impone el modelo de gestión indirecta junto con uno de los colegios privados entrevistados, mientras que, el otro colegio privado, utiliza un modelo de gestión directa, siendo el propio centro el encargado de contratar el servicio de comedor (Ver Tabla 2).

Tabla 2 Colegios públicos y privados de Medina del Campo (Valladolid) según decisión en las contrataciones, la empresa adjudicataria o servicio y su ubicación.

Colegio	Quién decide la contratación de empresas gestoras	Empresa gestora del comedor	Ubicación de la empresa responsable del comedor
CEIP Obispo de Barrientos (CP1)	Junta de Castilla y León	Serunion	Valladolid
CEIP Clemente Fernández de la Devesa (CP2)	Junta de Castilla y León	Serunion	Valladolid
Centro Privado de Enseñanza San José (CP1)	Junta de Castilla y León	Serunion	Valladolid
Centro Privado de Enseñanza Lope de Vega (CP2)	Dirección del centro	Servichef Grisela SI.	Medina del Campo (Valladolid)

Fuente: Elaboración propia a partir de las entrevistas realizadas.

Como podemos observar, tres colegios de cuatro tienen contratada a una gran empresa suministradora de menús como es *Serunion*, la cual es una empresa de catering que lleva más de 30 años en el mercado, con sede en la ciudad de Madrid, pero con una gran red de delegaciones y cocinas ubicadas en las distintas Comunidades Autónomas de España (Serunion, 2023). Es una de las cuatro empresas de catering que concentra el mayor número de concesiones de contratación pública en España (Villarejo y Castro, 2018).

En el caso contrario, tenemos al único colegio (colegio privado), que se decanta por la contratación de empresas locales como es la empresa de catering *Servichef Grisela SI*, situada en Medina del Campo. Esto nos hace suponer que, frente a los centros públicos, los privados pueden optar con mayor facilidad a la contratación de empresas de menor tamaño y que trabajen bajo los criterios de sostenibilidad, debido a una gestión directa y quizá más comprometida con el entorno local.

Es importante tener en cuenta la ubicación de las empresas adjudicatarias de la gestión del comedor escolar y que los cuatro colegios investigados, trabajan con empresas situadas dentro de la misma provincia (Ver tabla 1). Este hecho en sí mismo, puede considerarse como un rasgo positivo bajo el indicador sostenibilidad social, ya que la cercanía de su ubicación supone una dinamización del mercado laboral local mediante empleos directos o indirectos (Gómez Ramos y Rico, 2019: 28).

En cuanto al conocimiento de los encargados de comedor escolar sobre la compra pública alimentaria, se puede observar un gran desconocimiento sobre el término “compra pública”. Ninguno de los dos responsables de comedor entrevistados me supo dar contestación. En cambio, en los otros dos colegios, los directores de los respectivos colegios sí que conocían la compra pública alimentaria.

Respecto a la compra pública de alimentos sostenible existe un gran desconocimiento sobre el término, pero en este caso en su totalidad, ya que ninguno de los colegios entrevistados, ni lo conocía, ni había oído hablar de ello. No obstante, en general, los entrevistados muestran un gran interés por su conocimiento y están de acuerdo en aplicar una compra alimentaria verde o sostenible, aunque no de manera completa. Muestran interés por la adquisición de alimentos mediante productores locales o de proximidad. Así señalan: “daría trabajo a personas del municipio, pero no lo establecería en nuestro comedor ya que al hablar de productos ecológicos supondría el encaramiento de los menús” (CP1). De esta forma, consideran que conllevaría a un descenso de demanda por parte de las familias en el servicio de comedor. Señalan también: “las familias que reciben una beca por parte de la Junta de Castilla y León por el uso de dicho servicio, les resulta insignificante la contratación a empresas con compra alimentaria sostenible ya que no tienen que asumir el coste de sus menús” (CPR1).

En el caso del único colegio privado que se decanta por el comercio local y tiene contratada una empresa de catering con sede en el municipio, su directora alega: “apuesto por contratar empresas locales por dos motivos principales, el primero por dar trabajo a personas del propio municipio y el segundo por comodidad, ya que, la empresa de catering con la que trabajamos, lo hace con *línea caliente*, y para nosotros esto supone una gran ventaja” (CPR2). Alega también que: “la empresa contratada elabora los menús y en menos de 10 minutos, desde su preparación, los tenemos en la puerta del comedor

directamente para ser servidos” (CPR2). También menciona que: “los alimentos de la empresa de catering, provienen de empresas locales, como es la fruta, la verdura, la carne, el pan..., aunque no me consta si son productos etiquetados como ecológicos” (CPR2).

En los comedores de los tres centros que trabajan con la empresa *Serunion*, alegan que tienen conocimiento de que la fruta es comprada en comercios locales de Valladolid, pero del resto de productos se atreverían a decir que no proceden del comercio local. También, estos tres centros coinciden en que lo único que compran en el municipio de Medina del Campo es el pan, procedente de la misma panadería.

En estos tres colegios, la media de usuarios del comedor es de unos 30 niños, mientras que en el colegio privado que tiene contratada a la empresa de catering de Medina del campo es de 5 usuarios. Los entrevistados manifiestan que esto es debido al coste del menú, ya que en los colegios que trabajan con *Serunion* el menú cuesta al día 3,93 €/día para usuarios habituales y a 4,18€/día a esporádicos, mientras que, para los usuarios becados con un 75% de ayudas tiene un coste de 0,98€/días y a los becados con un 50% les cuesta 1,97€/día. En cambio, el colegio que tiene 5 usuarios el servicio comedor tiene un coste de 7,50€/día. Por tanto, tiene un coste mucho inferior el servicio de comedor de un colegio público que de un colegio privado.

Todos los entrevistados coinciden en que las familias hacen uso del comedor escolar por el motivo de poder conciliar su vida familiar y laboral: “las familias que hacen uso del comedor lo hacen porque están trabajando tanto el padre como la madre, coincidiendo en horarios laborales y no tienen con quién dejar a su hijo o hija, o porque salen de su puesto de trabajo más tarde y no pueden ir a recogerles a la hora que termina la jornada escolar” (CPR1). También manifiestan que: “a los alumnos becados con ayudas a comedor escolar les sale más barato que sus hijos coman en el comedor escolar a comer en casa” (CP1). También coinciden en que las familias no estarían dispuestas a pagar más por un menú que siga las directrices de compra pública verde o sostenible, es por ello que alegan: “introducir alimentos ecológicos supondría un encarecimiento del precio del menú escolar, por lo que muchas familias dejarían de hacer uso de este servicio” (CP2).

En cuanto a la empresa *Serunion* comentan que, años anteriores, la empresa que les proporcionaba el servicio comedor era Aramark, pero últimamente habían tenido muchos problemas con la calidad de las comidas.

Los entrevistados señalan que existen mecanismos de seguimiento sobre el contrato y sobre el cumplimiento del pliego de condiciones. Esta función es cumplida por la Comisión de Comedor, constituida por la Dirección provincial de Educación, la empresa y un representante de la CEAPA (Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres de Alumnos). La comisión realiza distintas reuniones 2 ó 3 veces al año en las que se pone de manifiesto la calidad del servicio que proporciona la empresa contratada y se exponen las quejas existentes. Esto, normalmente, es el principal motivo por el que se suelen cancelar los contratos con las empresas. Un hecho que ocurrió específicamente con los colegios de Medina del Campo que disponían de las prestaciones del servicio de la empresa *Aramark*. Al no estar contentos con la calidad de sus menús, cada colegio lo puso de manifiesto en la Comisión de Comedor realizando un informe que, posteriormente, fue transmitido a la Delegación provincial. Esto supuso que Junta de Castilla y León, en su concurso de acreedores decidió optar este curso escolar por el cambio de empresa y así su posterior contratación de la empresa *Serunion*. Los tres centros manifiestan estar satisfechos con el servicio de comedor que esta ofrece: “de momento estamos contentos con el servicio de las comidas que *Serunion* nos proporciona, pero tampoco podemos opinar mucho ya que sólo lleva con nosotros un mes porque empezó el 1 de diciembre a ofrecernos el servicio a todos los colegios de Medina del Campo y creo que opinar de ello todavía es muy precipitado” (CPR1).

En cualquier caso, se constata un cierto malestar con los servicios de este tipo de empresas. El director de uno de los entrevistados manifiesta su personal preocupación en cuanto a la contratación de la empresa *Serunion*, ya que está al tanto de las continuas quejas y denuncias que esta empresa ha recibido a lo largo de casi 10 años por su falta de higiene. Alega de tener constancia de que las AMPAS de varios colegios del municipio de la Cistérniga (Valladolid) están recogiendo firmas para exigir a la Junta de Castilla y León la rescisión del contrato con dicha empresa, mostrando las diferentes “multas” en su recogida de firmas.

La revista digital de Cadena Ser expone esta noticia y manifiesta la reclamación de las AMPAS de los centros de retornar la elaboración de las comidas los centros diciendo así: "Siempre hemos pedido que se pongan cocinas en los centros educativos, es algo esencial porque aumentaría la calidad del servicio, los trabajadores y trabajadoras estaría contratadas con sus derechos laborales y no tendríamos que estar aguantando estas externalizaciones que lo que hacen es depauperar la salud alimentaria de los pequeños". Esta decisión la comparte la Federación de Asociaciones de Madres y Padres de Valladolid asegurando la creación de un grupo de trabajadores especializado en comedores escolares.

En cuanto a la información que reciben las familias acerca del servicio de comedor escolar, todos los entrevistados coinciden en que están continuamente informados, ya sea mediante una plataforma educativa o una aplicación donde se suben todo tipo de información sobre los menús, ya sea el menú de todo el mes, con todas las comidas diarias, así como el gasto calórico de las comidas. También existen menús para usuarios con alergias e intolerancias.

Entre las fortalezas, dificultades y debilidades del caso, en general, se manifiesta que las administraciones educativas de Castilla y León necesitan avanzar y exigir la incorporación de criterios de sostenibilidad para suministrar en los menús alimentos procedentes de establecimientos locales.

7. CONCLUSIONES

En primer lugar, cabe resaltar la importancia que ha ido ganando el servicio de los comedores escolares. Aspectos como los cambios de estilos de vida familiares o la difícil conciliación familiar hacen cada vez haya más familias que lo demanden. Esto también se suma a que hay muchas familias que reciben una respectiva beca destinada para hacer uso de este servicio (solo para colegios públicos), por lo que comer al día les sale mucha más rentable a las familias en el comedor escolar que en casa.

En cuanto a la compra pública de alimentos sostenible, existe un gran desconocimiento por parte de los centros educativos sobre esto, sobre todo ocurre en los centros públicos, ya que el servicio comedor en estos centros queda en manos de la Junta de Castilla y León, contratando ellos a las empresas suministradoras de este servicio, por lo que los centros se desprecupan la gestión de compra de alimentos y alegan no estar muy informados al respecto.

A pesar de ello, los entrevistados manifiestan, después de haberles sido explicado a lo que hace referencia la compra pública de alimentos sostenible, es que están de acuerdo con que, de una manera u otra, se tuviese más en cuenta a la hora de adquirir alimentos para la elaboración de los menús a productores o pequeñas empresas locales, y ayudaría a salir de la crisis que sufre el sector agrícola. También existe un claro desacuerdo en implantar en los menús productos ecológicos ya que esto supondría el encarecimiento del servicio de comedor y muchas familias no estarían dispuestas a pagarlo y dejarían de utilizar este servicio.

En referencia a los modelos de gestión de comedores cabe destacar el gran cambio que ha surgido referente a ello. Anteriormente, predominaba el modelo de gestión directa, un modelo que ofrecía una cocina tradicional, con la elaboración de los menús dentro del propio comedor escolar y en la que resultaba más fácil la incorporación de alimentos locales, sostenibles y derivados de una agricultura familiar. En cambio, actualmente, predomina el modelo de gestión indirecta, en el que muchas familias demandan la información referente a la calidad o los métodos utilizados en la elaboración de los menús que antes lo tenían con el otro modelo de gestión.

En este modelo dejan fuera de la gestión a los colegios y la ponen en manos de un grupo de empresas generalizadas de España. Además, en Castilla y León, los términos de licitación de los contratos con la Administración educativa lo dificultan aún más, lo que resulta difícil cumplir con los requisitos que se marcan por concesión, cumplir con las exigencias financiera.

En el caso de Castilla y León, su Administración educativa se muestra menos colaborativa con la elaboración de criterios sostenibles y ecológicos al no haber ninguna referencia a la sostenibilidad en las normativas ni sobre los contratos de servicio de alimentación. Si

bien, se muestra una ligera sensibilidad hacia la incorporación de alimentos de la Comunidad Autónoma, pero sin tener en cuenta el modelo agrícola bajo el que éstos se producen.

Por último, señalar la diferencia de precio que hay del servicio comedor de un colegio público a uno privado. En un colegio privado el menú por día resulta casi el doble de lo que cuesta un menú en un colegio público, a lo que los centros entrevistados aluden a que esto es debido a la introducción de alimentos de producción local y ecológica.

8. ANEXOS

ANEXO I. Guion de la entrevista semiestructurada

1. Nombre del colegio e identidad:
2. ¿Qué labor desempeña en este centro escolar?

CONOCIMIENTO DE LA LEY DE COMEDORES ESCOLARES

3. ¿Conoce cuál es la Ley que regula los comedores escolares de esta comunidad autónoma, Castilla y León?

GESTIÓN GENERAL DE COMEDOR

4. ¿Cuántos alumnos hacen uso del comedor escolar?
5. ¿Quién contrata el servicio de comedor? (Asociación de Padres y Madres o Centro educativo)
6. ¿Cómo está gestionado el comedor escolar de este centro? (si es una empresa o Asociación de Padres y Madres) ¿Cuál es el nombre de la empresa? ¿Dónde se ubica esta empresa?
7. ¿Qué opinión le merece el formato gestión que tienen?
8. ¿Vuestro comedor posee un nutricionista para poder elaborar el menú escolar?

PERCEPCIÓN DE LAS FAMILIAS SOBRE LA GESTIÓN

9. ¿Qué tipo de información reciben las familias? ¿Cree que las familias valoran que sus hijos se alimenten con productos ecológicos, locales o procedentes de agricultura familiar o productores pequeños?

LA APLICACIÓN DE LA COMPRA PÚBLICA VERDE DE ALIMENTOS EN EL CENTRO ESCOLAR O SU POSIBLE APLICACIÓN

10. ¿Conoce usted que es la compra pública verde?
(Explicar si es necesario: Esta hace referencia a la adquisición por parte de las administraciones públicas de productos ecológicos, locales o de proximidad, producidas por pequeños agricultores, productores o empresarios. De igual forma, la compra pública verde tiene dos objetivos primordiales, por un lado, lograr sistemas de producción y por otro, fomentar un consumo alimentario más sostenible y saludable.)
11. ¿Sabe si el comedor o la empresa que gestiona su comedor está basado en este principio sobre compra pública verde?
12. ¿En la actualidad, su comedor escolar incorpora en su menú alimentos ecológicos?
13. ¿En la actualidad, su comedor escolar incorpora en su menú alimentos o productos locales?
14. ¿Conoce usted un colegio en el que el comedor escolar utilice alguno de estos tres términos? (Productos locales, ecológicos o de proximidad y la compra pública verde sostenible y responsable)? ¿Qué opina sobre ello?
15. ¿Le gustaría que su comedor escolar siguiese con el funcionamiento actual o incorporaría productos ecológicos locales y de proximidad, así como la compra pública verde de alimentos?
16. ¿En este centro se lleva a cabo algún proyecto o programa para fomentar e inculcar a los alumnos la alimentación saludable y los productos ecológicos, locales o de proximidad?
17. ¿Considera que es más caro el menú escolar de un colegio que siga las directrices de la compra pública verde?
18. ¿Cree que las familias estarían dispuestas a pagar más por un menú que siga las directrices de la compra pública verde?

MEJORAS Y FUTURO

19. ¿Considera que este colegio puede llevar a cabo propuestas de mejora en cuanto a la alimentación? ¿Cuáles?

9. REFERENCIAS

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Estrategia NAOS. Madrid: *Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad*; 2017. Disponible en: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia_naos.htm

Álvarez, R. (2020). Recomendaciones para la licitación del servicio comedor escolar con criterios de sostenibilidad. Grupo de Compra Pública del Consejo Alimentario municipal de Valencia. Recuperado de: https://consellalimentari.org/wp-content/uploads/2020/10/Recomendaciones-para-la-la-licitacion-del-servicio-de-Comedores-Escolares-con-criterios-de-sostenibilidad_CAS.pdf

Alonso Franch, M., Redondo del Río, M.P., Castro Alija, M.J. y Cao Torija, M. J. (2005). Guía alimentaria para los comedores escolares de Castilla y León. *Junta de Castilla y León. Conserjería de Educación*.

Anuario estadístico. Las cifras de la educación en España. Edición 2019. Ministerio de Educación y Formación Profesional. (consultado 16 Nov 2022). Disponible en: <https://www.educacionyfp.gob.es/servicios-al-ciudadano/estadisticas/indicadores/cifras-educacion-espana/2016-2017.html>

Ávila, J.M., Cuadrado, C., Pozo, S., Ruiz, E. y Varela, G. (2008). Guía de comedores Ayuntamiento de Zaragoza (2019). *Diagnóstico de comedores escolares autogestionados de Zaragoza*. Disponible en: <https://www.zaragoza.es/sede/servicio/publicacion-municipal/11635>

Ávila, J.M., Cuadrado, C., Pozo, S., Ruiz, E. y Varela, G. (2008). Guía de comedores escolares. Programa PERSEO. Recuperado de: http://www.codajic.org/sites/default/files/sites/www.codajic.org/files/GUIA_COMEDORES_ESCOLARES_0.pdf

Consejo Interterritorial de Sistema Nacional de Salud. Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos. *Ministerio de Educación y Agencia Española*

de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad y Consumo; 2010. Disponible en: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/documento_consenso.pdf

Daitel S.L., E. (2016, 29 de julio). ¿Qué es la línea fría y caliente? *Thermolive*. <https://thermolive.es/blog/linea-fria-y-linea-caliente>

DECRETO 20/2008, de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar en la Comunidad de Castilla y León. *BOCYL*, 13 de septiembre de 2008. <https://www.educa.jcyl.es/es/resumenbocyl/decreto-20-2008-13-marzo-regula-servicio-publico-comedor-es>

Delgado, L. (1988): Organización de los servicios complementarios. En Osear Sáenz. Erauskin- Tolosa, A. (2020). La compra pública verde en la UE: Una visión general. *Lurralde. Investigación y espacio*, 43: 119-135.

España. Orden EDU/286/2015, de 6 de abril, por la que se crean y regulan las comisiones provinciales de comedor escolar en la Comunidad de Castilla y León. *Boletín Oficial de Castilla y León*, 15 de abril de 2015. <https://www.educa.jcyl.es/es/resumenbocyl/orden-edu-286-2015-6-abril-crean-regulan-comisiones-provinc>

¿En qué consiste la “línea fría” en los comedores escolares? (Mayo 2014) Alimentum fundación. http://infoalimenta.com/preguntas-y-respuestas/764/71/linea-fria-en-comedores-escolares/detail_templateSample/

Fernández, S., García, F. y Guzmán, J. (2013). Criterios de justicia alimentaria en la compra pública de alimentos. Guía para administraciones públicas. *Justicia Alimentaria Global*. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/02/Criterios-de-Justicia-Alimentaria-en-la-Compra-Pública-de-Alimentos.-Gu%C3%ADa-para-administraciones-públicas.pdf>

García, L. (2019). *Criterios para una compra pública saludable y sostenible en los centros educativos y otros espacios públicos*. Recuperado de:

<https://www.ucm.es/agroecologia/file/lidia-garcia-criterios-para-una-compra-publica-alimentaria-saludable-y-sostenible-en-los-centros-educativos-y-otros-espacios-publicos-curso-soberania-alimentaria/>

Garua Sociedad Cooperativa (2017). *Alimentar el cambio. Diagnóstico sobre los comedores escolares de la comunidad de Madrid y su transición hacia modelos más saludables y sostenibles*. Madrid: Fundación Daniel y Nina Carasso. Disponible en: <https://www.garuacoop.es/proyectos/alimentar-el-cambio-diagnostico-sobre-los-comedores-escolares-de-la-comunidad-de-madrid-y-su-transicion-hacia-modelos-mas-saludables-y-sostenibles/>

Geis, A; Miret, M.A. y Pavón, T. (2001). Diversidad y Comedores escolares. *Revista Aula de Infantil*, nº3.

Gómez Ramos, A. y Rico, M. (2019). *Propuesta de un sistema de indicadores para evaluar procesos de compra pública alimentaria en términos de sostenibilidad*.

González- Garzón, M.A.; Laorden, C.; Pérez, C. y Pérez, M. (2003). Comedor escolar: tiempo y espacio educativo. *Pulso: revista de educación*, 26 (39-52). ISSN 1577-0338, ISSN-e 2445-2866. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=499153>
<https://www.boe.es/eli/es/o/1992/11/24/>.

INTIA (2017). *Proyecto piloto de Escuelas Infantiles del Ayuntamiento de Pamplona. Navarra Ecológica*. Recuperado de <https://www.navarraecologica.org/es/periodico-navarra-bio/http-www-pamplona-es-verpagina-asp-idpag-nt7000233-idioma-1>

La licitación de los comedores escolares de Castilla y León se enquista con el curso en marcha. (20 de septiembre de 2022). *Sivarious*. <https://sivarious.com/operaciones/la-licitacion-de-los-comedores-escolares-de-castilla-y-leon-se-enquista-con-el-curso-en-marcha-20220920-0559/>

Ley 9/2017 de 8 de noviembre de Contratos Públicos. (2021). Legislación Consolidada,

Maurí Folgado, A. (2022). El papel de los comedores escolares. *Innovamos: Revista de Divulgación Educativa*. <https://revistainnovamos.com/2022/05/06/el-papel-de-los-comedores-escolares/>

Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. *Boletín Oficial del Estado*, 6 de julio de 2011. <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2011-11604>

Mauleón, José Ramón (2018). Las opiniones de las familias sobre la comida del comedor escolar. En Marín López (Coord). *Haciendo realidad el derecho a la alimentación en España*. Sevilla: Egregius Ediciones. pp. 103-119. Disponible en: <https://sociologiadelsistemaalimentario.files.wordpress.com/2016/04/opiniones-de-las-familias-con-indice.pdf>

Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad. Ministerio de Educación. Programa piloto escolar de referencia para la salud y el ejercicio contra la obesidad. Madrid: Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad, Ministerio de Educación; 2017. Disponible en: <http://www.aesan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/educaNAOS.shtml>

Moyano Conde, M. y Muñoz de la Calle, A. (1994). Los comedores escolares, *Revista Aula*, 32 (49-53).

Muñoz Rico, A., Villadiego, L., Castro, N. La alimentación escolar en España hacia un modelo más saludable y sostenible. *Del campo al cole*. 2016. Disponible en: <http://delcampoalcole.org/investigacion/>

Olandía, B. (30 de noviembre de 2022). Las AMPAS de Valladolid, preocupadas por la gestión de Serunión en los comedores escolares. Cadena Ser. <https://cadenaser.com/castillayleon/2022/11/30/las-ampas-de-valladolid-preocupadas-por-la-gestion-de-serunion-en-los-comedores-escolares-radio-valladolid/>

Orden de 24 de noviembre de 1992 por la que se regulan los comedores escolares. *BOE* núm. 294, de 8 de diciembre de 1992, p. 41648-51. Disponible en: *Organización Escolar*. Madrid: Anaya.

Rico, Margarita; Gómez Ramos, Almudena. Propuesta de un sistema de indicadores para evaluar procesos de compra pública alimentaria en términos de sostenibilidad. 1-3 de septiembre 2021. Cartagena: Universidad Politécnica de Cartagena, 2021. Pp. 345-348. ISBN: 978-84-17853-43-3

Salvadores, J. (8 de noviembre de 2022). El Procurador ve irregularidades en la licitación de los comedores escolares de Castilla y León. *El Diario de León*. <https://www.diariodeleon.es/articulo/leon/procurador-ve-irregularidades-licitacion-comedores-escolares-castilla-leon/202211081451432274475.html>

San José, M., Blesa L., Moreno J. (2021) Comedores preescolares y escolares. Guías, recomendaciones y normativa en España. 2021. Disponible en: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1695403321000163?ref=cra_js_challenge&fr=RR-1

Soares, P., Martínez- Mián, M.A., Caballero, P.; Vives-Cases, C. y Davoó-Blanes, M. C. (2017). Alimentos de producción local en los comedores escolares de España. *Gaceta Sanitaria*, 31(6): 466-471. <https://doi.org/10.1016/j.gaceta.2016.10.015>

Villadiego, L. y Castro, N. (2017). La alimentación escolar en España, hacia un modelo más saludable y sostenible. Recuperado de: http://alimentarelcambio.es/wp-content/uploads/2017/02/La_alimentacion_escolar_en_Espana-Alimentando_Conciencias.pdf