



GURE
PLATERA
-GURE
AUKERA

eskola-jantoki osasungarriago,
hurbilago, bidezkoago eta
hezizaleagoaren alde.

2018-12-12

SARRERA

Argi dugu eskola-elikadura “eredu berri” bateruntz aurrera egiteko momentu klabe batean gaudela. Argi dugu ere aldaketa ez dela emango kontratazio-pleguen aldaketaren bidez, ezta helburu makroak dituzten planen bitartez. Aldaketa ez da emango ikasturte batetik bestera. Guzti horrengatik, taldeentzako sukaldaritza osasuntsuago, jasangarri eta pedagogikoa lortzen enfokatu behar dugu gure helburua. Helburu hori lortzeko trantsizio bat hasi behar da, jadanik gizartean hasi den trantsizioa eta gobernuan eman behar dena egungo araudia aldatuz.

Ezinbestekoa da eragile sozial eta instituzionalen arteko elkarlana, elkarren arteko lan eta elkar-ulertze-sareak ehuntzea, guztion helburua lortzeko: gure seme-alaben elikadura hobetzea.

ABIAPUNTUA

Gure Platera Gure Aukera ekimenak hainbat sektore eta Eusko Jaurlaritzaren arteko **lan-mahaia** proposatzen du **egungo araudia aldatzeko** eta puntu hauek barne hartuz:

1. KONTRATAZIO-PLEGUAK:

Badakigu 2019-2020rako eskola-jantokiak kudeatzeko kontratazio plegu berriak egiten ari dela Eusko Jaurlaritza. Eskaera hau egiten dugu:

- Kontratazio horrek ez ditzala baldintzatu martxan jar daitezkeen beste kudeaketa-eredu batzuk, ezta 2000. urteko aginduaren aldaketa.
- **Enpresa txiki eta ertainek aukera izan dezatela lehiaketan parte hartzeko, eta irizpide sozial eta ingurugirokoak barne har ditzatela.**



2. SUKALDETIK MAHAIRA:

Sukaldeak errekueratzea da eskola-komunitateen eskaera zabalduenetako bat. EHU¹ren ikerketa batek eta EHIGEk² egindako inkesta batek erakusten dute familien asetze handiagoa dela sukaldeak dituzten jantokietan. Hori dela eta, **Eusko Legebiltzarrak eskatu bezala, “sukaldeak errekueratzeke plan bat” egitea proposatzen dugu.**³

3. EREDU HEZITZAILEAGO BATERUNTZ

Eskola-jantokia ez da betetzen ari dagokion helburu pedagogikoa. Hori dela-eta, **eztabaida, elkarrizketa, ikasketa eta proposamenak egiteko espazio bat** sortzea proposatzen dugu, beste esperientzia batzuetan fijas (Katalunia, Estatu eta Europako beste herrialde batzuk) trantsizio pedagogiko bat hasteko.

Espazio honek eta Hezkuntza sailak ekintza plan bat egitea proposatzen dugu. Plan hau datorren 4 ikasturteetan jarriko litzateke martxan, araudi berriaren aplikazioarekin batera.

4. ESKAERA BERRIAK, BALDINTZA BERRIAK

Eskola-elikadura eredu berri batek **erlazio, perfil eta lan-baldintzen eredu berri bat** eskatzen du. Horretarako ezinbestekoa da lan-mahai tekniko bat abian ipintzea, non jantokiko pertsonalgoaren papera aztertuko den. Mahai honek proposamenak egingo ditu eta 2 urteko epean trantsizio plan bat izango du eskari hauei erantzuteko. Araudi berriari sartuko dira aldaketak hauek.

¹ <https://addi.ehu.es/bitstream/handle/10810/29326/Opiniones%20de%20las%20familias%20-%20con%20indice.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

² <http://www.gureplateragureaukera.eus/es/eae-ko-ikastetxe-publikoetako-jantokien-inkestaren-emaitzak/>

³ <http://www.gureplateragureaukera.eus/wp-content/uploads/2017/09/LPB-sukaldeak-PNL-cocinas.pdf>



GURE
PLATERA
-GURE
AUKERA

eskola-jantzi osasungarriago,
hurbilago, bidezkoago eta
hezizuleagoaren alde.

5. GERTUKOA, BAI....BAINA NOLA?

Gure lehen sektorea ez dago prestatuta gaur egun eskola-elikaduraren beharrei erantzuteko. Hori dela-eta, **eztabaida, elkarrizketa, ikasketa eta proposamenak egiteko espazio bat sortzea** proposatzen dugu. Ecocomedores Canarias⁴ eta Estatu zein Europako beste esperientzia batzuk kontuan hartuz, eta inplikaturako landa garapenerako agentzien proposamenak kontuan hartuz, plan bat diseinatuko dute. Plan honek lehen sektorea bultzatuko du, gazte eta emakumeen instalakuntza lagunduko du eta eskola-jantokiei bertako produktuak bermatzen saiatuko da.

Plan hau martxan jartzeko ezinbestekoa izango da Nekazaritza eta Osasun sailaren inplikazioa, baita beste departamentu batzuen ere.

Pausu guzti hauek batera egin beharko lirateke, bide honi ekiteko inplikaturako eragilerik kanpoan utzi gabe.

KUDEAKETA EREDUAK

1992ko azaroaren 24ko aginduak Estatuko eskola-jantoki publikoen araudi orokorra ezartzen du eta kudeaketa eredu posibleak zehazten ditu, erkidego bakoitzak araudi propioa duen arren (Iturria⁵).

Ereduak hauek dira:

- a. Sektoreko **enpresa bati zerbitzua emanez**.
- b. **Prestaturako janariaren eguneroko horniketa** kontratatuz, eta banaketa eta zerbitzua sektoreko enpresa bati.
- c. **Ikastetxeak kudeatuz zuzenean** zerbitzua, ardura daukan organoak pertsonalgora kontratatuz, beharrezkoak diren horniketak erosiaz eta bitarteko instrumental propioak erabiliz.

⁴ <http://www.ecocomedoresdecanarias.com/ecoproduccion/>

⁵ <https://www.carrodecombate.com/2018/09/06/presentamos-un-nuevo-informe-sobre-los-comedores-escolares-en-espana/>



GURE
PLATERA
GURE
AUKERA

eskola-jangela osasungarriago,
harbilago, bidezkoago eta
hezizuzleagoaren alde.

d. Interesa duten **dagozkien Udalekin itunduz zerbitzua**. Kasu hauetan dagokien hitzarmenak egingo dira Hezkuntza eta Zientzia Ministerioarekin eta lekua izan lezaketeko lankidetzan esparru zabalagotan hala adostuko balitz.

e. Zerbitzuaren prestaketa egokia bermatuko duten **hiritarrei irekitako beste establezimendu, erakunde edo instituzio batzuekin egindako itunen bidez**.

Europa eta Estatuan egin ditugun bidaietan ikusi eta ikasitakoaren ondoren, non hainbat eredu ezagutu ditugun euren abantaila eta desabantailaekin eta egoera desberdinekin, gure ustez **eredu desberdinek osatutako kudeaketa-eredu bateruntz abiatu beharko ginatke** EAEn.

Abiatzeko premisa moduan, **hezkuntza-komunitate bakoitzak erabakiko du zein eredu nahi duen**. OOGak hartuko du erabaki hori. Eredu hauek proposatzen ditugu:

1. KUDEAKETA (EZ) ZUZENA

Egungo araudian KUDEAKETA ZUZENA deitzen den kudeaketa ez-zuzena. Ikastetxeak aukeratuko luke enpresa eta **enpresa txiki eta ertainek** aukera izango lukete lehiaketa publikoan lehiatzeko.

2. KUDEAKETA DESZENTRALIZATUA

Eredu hau Estatuko E eta D ereduetan oinarrituko litzateke, **tokiko erakundeekin hitzarmen bat garatuz herri edo eskualde bateko eskola-jantokiak kudeatzeko**. Baldintza minimo batzuk ezarriz, tokiko administrazioak arduratuko lirateke kudeaketaz, azpiegitura propioak sortzeko aukera izanik (udal sukaldeak edo komunitarioak) edo kudeaketa eredu mixtoak adostuz eskola-komunitatearekin batera, edo beste talde edo ekimenen bidez kudeatuz.



GURE
PLATERA
-GURE
AUKERA

eskola-jangela osasungarriago,
hurbilago, bidezkoago eta
hezizaleagoaren alde.

3. KUDEAKETA PROPIOA

Eredu hau estatuko araudiko C erduan oinarrituko litzateke. **Eskola-komunitateak kudeatuko du jantokia Administrazioarekin batera**, aurretik zehaztutako irizpideen arabera, langileak publikoak izateko aukera izanik.

Hiru aukera hauk osatutako erdu berri honetan **prezioa berdina izango da kasu guztietan, baita lan-baldintza eta ratioak ere, eta Eusko Jaurlaritzaren laguntza ekonomikoa (oraingoaren antzekoa)**. Modu honetan bermatuko dira ikasle guztien eskubideak eta hiru erduek ez dute inolako diskriminaziorik eragingo (ekonomikoa, kalitatea, eta abar) ikastetxeen artean.

Eredu hauek sakonago garatuko dira sukaldeak eraikitzen diren heinean, baita lan-mahaien aportazioak martxan jartzen direnean ere. Eredu hauek martxan jartzeko beharrezkoa izango da egun indarrean dagoen araudia aldatzea eta 2018ko errealitate sozialera egokitutako berri bat egitea. Araudi berri honek eskaera guztiei erantzun beharko liekete, kalitatezko eredu publiko bateruntz aurrera eginez.



GURE
PLATERA
-GURE
AUKERA
eskola-jangela osasungarriago,
harbitago, bidetxoago eta
hezitzaileagoaren alde.

INTRODUCCIÓN

Somos conscientes que nos encontramos en un momento clave para poder avanzar hacia un “nuevo modelo” de alimentación escolar. También sabemos que el cambio no vendrá gracias a una modificación en los pliegos de contratación, ni mediante planes con objetivos macro, ni este se dará de un curso a otro. Es por todo ello que tenemos que enfocar nuestro objetivo al logro de un modelo de restauración colectiva escolar más sana, sostenible y pedagógica. Para el logro de ese objetivo tiene que comenzar una transición que ya ha empezado en la sociedad y que se tiene que dar en el poder ejecutivo modificando la actual normativa.

Es imprescindible una unión en este camino, entre agentes sociales e institucionales, tejiendo redes de trabajo y entendimiento para el logro de un objetivo común que pasa por la mejora de la alimentación de nuestras hijas e hijos.

PUNTOS DE PARTIDA

Como iniciativa social *Gure Platera Gure Aukera* proponemos **una mesa de trabajo** conjunto entre agentes multisectoriales y Gobierno Vasco **para la reforma de la normativa actual**, y en donde se incluyan estos puntos:

1. PLIEGOS DE CONTRATACIÓN:

De cara al curso 2019-2020 se están trabajando unos nuevos pliegos de contratación pública para la gestión de los comedores escolares. Solicitamos:

- Que no condicionen la puesta en marcha de otros modelos de gestión, ni la reforma de la orden del año 2.000.
- Que abran **la posibilidad de facilitar a empresas pequeñas y medianas su acceso al concurso público, incluyendo en las condiciones criterios medioambientales y sociales.**



2. DE LA COCINA A LA MESA:

Una de las demandas más extendidas entre las comunidades escolares **es la recuperación de las cocinas in situ**. Un estudio de la UPV⁶, y la encuesta desarrollada por EHIGE⁷ confirman que las familias tienen mayor grado de satisfacción sobre los comedores escolares, en las escuelas con cocina in situ. Es por ello que proponemos un “**plan de recuperación de cocinas**” **Tal y como se aprobó en el parlamento**⁸

3. HACIA UN MODELO MÁS EDUCATIVO

El comedor escolar hoy no está cumpliendo su función educativa, es por ello que proponemos la creación **de un espacio de debate, dialogo, aprendizaje y propuesta**, para fijándonos en experiencias que ya se están dando en Catalunya y en otras partes del Estado y en países europeos, comenzar una transición pedagógica.

Proponemos que este espacio junto al Departamento de Educación elabore un plan de acción el cual se ira instaurando paulatinamente en los siguientes 4 cursos, junto con la aplicación de la nueva normativa.

4. NUEVAS DEMANDAS, NUEVAS CONDICIONES

Un nuevo modelo de alimentación escolar requiere también **un nuevo modelo de relaciones, perfiles y condiciones laborales**. Para ello es imprescindible abrir una mesa de trabajo técnica, en la cual se trate el papel del personal de comedor. Esta mesa elaborara sus propuestas, y en un plazo de 2 años, tendrá un plan de transición hacia estas nuevas demandas, que se incluirán dentro de la reforma de la nueva normativa.

5. DE PROXIMIDAD, SI... PERO ¿CÓMO?

⁶ <https://addi.ehu.es/bitstream/handle/10810/29326/Opiniones%20de%20las%20familias%20-%20con%20indice.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

⁷ <http://www.gureplateragureaukera.eus/es/eae-ko-ikastetxe-publikoetako-jantokien-inkestaren-emaitzak/>

⁸ <http://www.gureplateragureaukera.eus/wp-content/uploads/2017/09/LPB-sukaldeak-PNL-cocinas.pdf>



Nuestro primer sector hoy por hoy no podría abastecer la demanda de alimentación escolar es por ello que se plantea la creación **de un espacio de debate, dialogo, aprendizaje y propuesta**, que recogiendo ideas de Ecocomedores de Canarias⁹ y otras experiencias estatales y Europeas, y teniendo en cuenta las propuestas de los agentes de desarrollo rural implicados, puedan diseñar un plan de acción basado en diferentes políticas públicas que den un impulso al sector primario, a la instalación de jóvenes y mujeres y faciliten los alimentos de proximidad en los comedores escolares.

Para la puesta en marcha de esta iniciativa es imprescindible la implicación del Departamento de Agricultura y Salud en conjunto con otros departamentos.

Todos estos pasos deberían ir en paralelo para poder emprender este proceso de cambio , y que ningún agente implicado quede fuera.

MODELOS DE GESTIÓN

La Orden de 24 de noviembre de 1992 establece el marco regulatorio general para los comedores escolares en centros públicos en el Estado Español y especifica los modelos de gestión posibles, pero cada comunidad autónoma tiene su propia legislación. (Fuente¹⁰)

Los modelos son los siguientes:

- a. Mediante **concesión del servicio** a una Empresa del sector.
- b. Contratando **el suministro diario de comidas elaboradas** y, en su caso, su distribución y servicio con una Empresa del sector.
- c. **Gestionando el Centro, directamente**, el servicio por medio del personal laboral contratado al efecto por el órgano competente, adquiriendo los correspondientes suministros y utilizando sus propios medios instrumentales.
- d. **Concertando el servicio con los respectivos Ayuntamientos** que estén interesados en ello, a cuyo efecto se formularán los oportunos convenios

⁹ <http://www.ecocomedoresdecanarias.com/ecoproduccion/>

¹⁰ <https://www.carrodecombate.com/2018/09/06/presentamos-un-nuevo-informe-sobre-los-comedores-escolares-en-espana/>



con el Ministerio de Educación y Ciencia que podrían tener cabida dentro de marcos de cooperación más amplios, si ello fuera así acordado.

e. A través de **conciertos con otros establecimientos abiertos al público, Entidades o Instituciones** que ofrezcan garantía suficiente de la correcta prestación del servicio.

Después de varios viajes de aprendizaje a países europeos y zonas del estado español, habiendo conocido diversos modelos de gestión, con sus pros, contras y diferentes coyunturas, consideramos que el modelo al que debe encaminarse la restauración colectiva escolar vasca **es a un modelo de gestión compuesto por diferentes modelos.**

Como premisa inicial **cada comunidad escolar podrá elegir el modelo que quiera.** Esa elección estará en manos de cada OMR. Los modelos que proponemos serían los siguientes:

4. GESTION (IN) DIRECTA

La **gestión indirecta que en la actual normativa de CAPV se denomina GESTIÓN DIRECTA.** Esta pasaría por que las escuelas decidan su empresa y **donde las empresas pequeñas y medianas** de restauración se puedan presentar para poder gestionar su comedor.

5. GESTION DESCENTRALIZADA

Este modelo se basaría en los modelos E y D de la ley estatal, **desarrollando un convenio entre Instituciones locales, para la gestión de los comedores escolares,** de un pueblo o comarca. Habiendo establecido unas mínimas condiciones, la gestión recaería en las administraciones locales, pudiendo crear sus propias infraestructuras (cocinas municipales, o comunitarias) o pudiendo acordar modelos mixtos de gestión (junto a la comunidad escolar) o gestionándolo mediante otro tipo de colectivos o iniciativas.

6. GESTION PROPIA



GURE
PLATERA
GURE
AUKERA

eskola-jangela osasungarriago,
hurbitago, bidezkoago eta
hezitzaileagoaren alde.

Este modelo se basaría en el modelo C de la normativa estatal. **La comunidad escolar gestionará su comedor en colaboración con la Administración**, dentro de unos parámetros acordados previamente, pudiendo ser el personal público.

En este modelo compuesto con estas tres opciones, **el precio del menú sería el mismo para los tres opciones, así como las condiciones laborales y los ratios, teniendo en los tres casos un apoyo económico** (similar al actual) **por parte del Gobierno Vasco**. De esta forma se garantizara los mismos derechos para todo el alumnado, donde todos los modelos que puedan existir no pueden, en ningún caso, suponer discriminación de ningún tipo (económica, de calidad, etc.) entre centros educativos.

Estos modelos tendrán un desarrollo más integral una vez se vayan instalando las cocinas, y todos los aportes de la mesa creada. Para la consecución de estos modelos, es necesario modificar la normativa del año 2000, y redactar una nueva que esté adaptada a la realidad social del año 2018, y que de la posibilidad del desarrollo de estos nuevos modelos para en global, poder dar opciones a todas las demandas, avanzando hacia un modelo público y de calidad.