

Diagnóstico de la
situación de los
**COMEDORES
ESCOLARES
EN ANDALUCÍA**



Co-autoría:

Andrés Muñoz Rico. Del campo al cole



Justicia Alimentaria

**Coordina y edita:**

Justicia Alimentaria. Delegación de Andalucía



Edificio Pedro López de Alba, antiguo rectorado de la UCO
C/ Alfonso XIII, nº 13
14001 – Córdoba
andalucia@justiciaalimentaria.org
<https://alimentareseducar.org>
<https://justiciaalimentaria.org>

Diseño y maquetación:

Tamara Tortosa - Enredadera estudio



En el marco del proyecto: Alimentar es Educar. Una propuesta transformadora, con las familias como agentes de cambio

**Financia:**

Agencia Andaluza de Cooperación
Internacional para el Desarrollo
Consejería de la Presidencia, Interior,
Diálogo Social y Simplificación Administrativa



Este documento está bajo una licencia de Creative Commons. Se permite libremente copiar, distribuir y comunicar públicamente esta obra siempre y cuando se reconozca la autoría y no se use para fines comerciales. No se puede alterar, transformar o generar una obra derivada a partir de esta obra. Licencia completa: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

El servicio de comedores escolares proporciona la comida principal del día a un porcentaje elevado de niñas y niños en Andalucía, especialmente en las etapas tempranas de la educación. Debido a cambios en la estructura de las familias, a la incorporación masiva de las mujeres al mercado laboral y a factores económicos, entre otros, un número significativo de alumnos y alumnas almuerzan de lunes a viernes en los comedores escolares.

AL CABO DE UN CURSO ESCOLAR LAS NIÑAS Y NIÑOS REALIZAN HASTA 182 COMIDAS EN EL COMEDOR ESCOLAR

Además de su función nutricional, los comedores tienen una función pedagógica esencial, con el potencial de mostrar “el vínculo entre el sistema alimentario y el entorno, desde su comunidad más próxima hasta el planeta en su conjunto”¹.

De hecho, más que de comedores escolares, habría que hablar “de sistemas alimentarios vinculados a toda la comunidad escolar. Porque alrededor del alumnado que come en el centro están madres y padres, profesorado, personal de cocina, de monitoreo, campesinado”².

Desde el punto de vista de las políticas públicas, la capacidad de compra de las administraciones en el servicio de comedor escolar es un motor muy potente que puede estimular la producción de alimentos que promuevan la conservación del medio ambiente, el desarrollo rural y la creación de condiciones laborales justas, tanto en los comedores escolares como en las explotaciones agrarias.

Por ello, disponer de datos fiables y exhaustivos sobre este sector es fundamental para saber si, en Andalucía, los comedores escolares están cumpliendo con estas funciones tan importantes para el desarrollo de la infancia y de una sociedad más sostenible social y medioambiental.

¹ y ². Comedores escolares en la CAV. *Cómo son y cómo podrían ser: calidad alimentaria, potencial educativo y vínculo local*. Euskal Herria. VSF Herrien Bidezko Elikadura – EHIGE (2017)

Antes de comenzar el análisis, y siguiendo con la importancia de los datos utilizados, debemos señalar que toda la información contenida en este informe proviene de fuentes oficiales, a pesar de lo cual, existen ciertas discrepancias entre los distintos niveles de la administración pública. Estas discordancias numéricas se deben, sin duda, a errores de comunicación dentro de la propia administración así como a la poca accesibilidad que existe a la información en torno al tema que nos ocupa. Si bien la información está publicada, tal y como plantea la legislación en torno a la transparencia, se presenta a la ciudadanía de una forma tan compleja y confusa que dificulta mucho el entendimiento y la extracción de conclusiones, a no ser que se dedique mucho tiempo a analizar y contrastar la información.

Por suerte, hemos dispuesto del tiempo necesario para realizar este trabajo y, por ello, presentamos un informe fiable, exhaustivo y que muestra una imagen real y muy actualizada de la situación.

La información recogida en este documento hace referencia exclusivamente a los comedores escolares de los centros públicos de educación infantil y/o primaria de Andalucía.



1 | RADIOGRAFÍA DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN ESCOLAR EN ANDALUCÍA

Para la realización de esta investigación se ha llevado a cabo un trabajo de análisis de datos de fuentes públicas, tanto de la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional de la Junta de Andalucía, como del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes. La información obtenida de sus publicaciones y páginas web, además, se ha complementado con una solicitud de información realizada a la mencionada Consejería, a través del mecanismo de transparencia habilitado por la Junta de Andalucía³.

1.1. | COMEDORES ESCOLARES

En Andalucía existen 3.725 centros de titularidad pública de enseñanza no universitaria. De ellos, 2.016 son centros de educación infantil o primaria en los que la alimentación escolar es parte fundamental de la oferta⁴.

La Junta de Andalucía solo cuenta con la infraestructura necesaria para prestar el servicio de comedor en 1.759 centros educativos, por lo que el alumnado de los 257 centros restantes o bien carece de este servicio o bien tiene que desplazarse al centro más cercano para recibir el servicio, incrementando el número de comensales de los centros receptores. En la mayor parte de los casos, los centros educativos en los que no se ofrece servicio de comedor están ubicados en zonas rurales.

³. Con fecha 11/04/2024 se realizó una consulta a la *Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional* que fue respondida en fecha 08/05/2024

⁴. Según la categorización realizada por la *Subdirección General de Estadística y Estudios del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes*. Curso Escolar 2024/2025

De los 1.759 centros que prestan el servicio de comedor solo 314 están siendo gestionados directamente por la propia Junta de Andalucía. Los 1.445 restantes tienen un servicio de gestión externalizada, es decir, la Junta de Andalucía ha subcontratado a alguna empresa privada para realizar este servicio público.

Tabla 1. Distribución geográfica de los centros de educación infantil y primaria de titularidad de la Junta de Andalucía y sus comedores escolares. Curso 2024/2025.

PROVINCIA	CENTROS PÚBLICOS CON COMEDOR ESCOLAR	COMEDORES ESCOLARES DE GESTIÓN DIRECTA Y PORCENTAJE SOBRE EL TOTAL		COMEDORES ESCOLARES DE GESTIÓN EXTERNALIZADA Y PORCENTAJE SOBRE EL TOTAL	
Almería	159	46	29%	113	71%
Cádiz	230	46	20%	184	80%
Córdoba	176	43	24%	133	76%
Granada	209	41	20%	168	80%
Huelva	125	21	17%	104	83%
Jaén	141	28	20%	113	80%
Málaga	341	40	12%	301	88%
Sevilla	378	49	13%	329	87%
TOTALES	1.759	314	18%	1.445	82%

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Ministerio de Educación, la Consejería de Educación y la Agencia Pública de Educación (APAE) de la Junta de Andalucía

Durante el curso escolar 2024/2025 hubo un total de 707.369 estudiantes en centros escolares públicos de educación infantil y primaria, 502.325 de educación primaria y 205.044 de educación infantil de segundo ciclo⁵. En dicho curso escolar, según la misma fuente, la Junta de Andalucía ofertó 196.815 plazas de comedor escolar en centros de titularidad pública. Esto supone que solo un 28% del total del alumnado tiene acceso al comedor escolar.

⁵. Fuente: Informe Datos y Cifras de la Consejería de Desarrollo Educativo de la Junta de Andalucía, relativos al curso 2024/2025. <https://www.juntadeandalucia.es/servicios/estadistica-cartografia/actividad/detalle/334477/334468.html>



En el curso escolar 2024/2025 la Junta de Andalucía otorgó 134.411 bonificaciones del coste del servicio de comedor escolar en las etapas educativas objeto de este estudio, en centros públicos de titularidad de la administración autonómica⁶. De ellas, el 59% fueron bonificaciones totales y el 41% parciales.

Tabla 2. Alumnado bonificado por nivel educativo para el comedor escolar por la Junta de Andalucía. Curso escolar 2024/2025.

ENSEÑANZA	BONIFICACIONES	BONIFICACIÓN TOTAL Y % SOBRE EL TOTAL		BONIFICACIÓN PARCIAL Y % SOBRE EL TOTAL	
2º Ciclo Ed. Infantil	44.529	24.797	56%	19.732	44%
Ed. Primaria	89.882	54.163	60%	35.719	40%
TOTALES	134.411	78.960	59%	55.451	41%

Bonificación total: 100% de bonificación
Bonificación parcial: tramos de bonificación del 10% / 18% / 26% / 34% / 42% / 50%
Fuente: Elaboración propia a partir de datos de la Junta de Andalucía

Según estos datos, las bonificaciones de algún tipo alcanzan al 68% del alumnado que hace uso del comedor lo cual, a su vez, supone un alcance del 19% respecto al total del alumnado escolarizado en las etapas de este estudio.

Tabla 3. Acceso a comedor y acceso a bonificaciones. Curso escolar 2024/2025.

TOTAL ALUMNADO EN EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA	707.369
TOTAL ALUMNADO HACIENDO USO DEL COMEDOR ESCOLAR EN DICHAS ETAPAS	196.815
% ACCESO AL COMEDOR	28%
TOTAL ALUMNADO BONIFICADO EN COMEDOR	134.411
% ALUMNADO BONIFICADO RESPECTO AL TOTAL DE ALUMNADO USUARIO DE COMEDOR	68%
% ALUMNADO BONIFICADO RESPECTO AL TOTAL DE ALUMNADO	19%

Fuente: Elaboración propia a partir de datos de la Junta de Andalucía

I 6. Fuente: Elaboración propia a partir de datos de fuentes oficiales. Curso 2024/2025



1.2. | MODELOS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio de comedor escolar en centros públicos de titularidad de la Junta de Andalucía puede llevarse a cabo a través de dos modelos de gestión diferentes: la gestión directa y la gestión externalizada.



La gestión directa es aquella que realiza la administración pública andaluza, a través de la contratación de personal laboral que se encarga de cocinar y ofrecer el servicio diariamente en el centro educativo.



La gestión externalizada es aquella que realiza una empresa subcontratada por la administración pública andaluza.

Como ya hemos adelantado, en la actualidad en Andalucía el servicio de comedor se encuentra fuertemente externalizado. Esto es, en manos de empresas. Así, de los 1.759 centros escolares públicos de educación infantil y primaria con servicio de comedor escolar, tan sólo 314 funcionan bajo un modelo de gestión directa de la propia Junta de Andalucía, mientras que los 1.445 restantes funcionan bajo un modelo de gestión externalizada⁷. En términos porcentuales, la Junta gestiona el 18% de los comedores escolares, mientras que el 82% está en manos externas.

**SOLO 1 DE CADA 5
CENTROS PÚBLICOS
CON COMEDOR
ESCOLAR EN
ANDALUCÍA SON DE
GESTIÓN PÚBLICA**

Además, el modelo de gestión externalizado se puede desarrollar bajo diferentes modalidades de servicio, en base a las características de la infraestructura del centro educativo en el que se preste el servicio y de la propuesta realizada por la empresa a la Junta de Andalucía, recogida en el contrato establecido entre las partes. Los modelos que contempla la legislación de contratación pública alimentaria son: catering de línea fría, catering línea caliente o cocina in situ.

⁷. Según resolución de adjudicación de la licitación “servicio público de comedor escolar y programa de refuerzo en alimentación infantil en los centros docentes públicos dependientes de la consejería de desarrollo educativo y formación profesional de la Junta de Andalucía (00028/ISE/2024/SC)” del 31 de julio de 2024, publicados en la página web de contratación pública de la Junta de Andalucía.

- **Catering de línea fría** es cuando la empresa contratada para la gestión del servicio elabora la comida, mediante procesos industriales, en cocinas centrales no necesariamente situadas en el mismo municipio ni provincia que el centro receptor. La comida se elabora, envasa en bandejas de plástico termoselladas, refrigera y distribuye dos veces por semana a los centros educativos, donde se vuelve a calentar en el momento de su consumo.
- **Catering de línea caliente** es cuando la empresa contratada para la gestión del servicio elabora y distribuye a diario la comida recién hecha (caliente) a los centros educativos. Este modelo implica necesariamente proximidad entre la empresa que elabora la comida y el centro educativo que la recibe.
- **Cocina in situ** es cuando el centro educativo posee una cocina y ésta es utilizada por una empresa de restauración colectiva, contratada para ofrecer el servicio, que elabora el menú, en el mismo centro, diariamente. Es la modalidad más parecida a la gestión directa, con la salvedad de que la gestión del servicio no está en manos de la administración pública sino que ha sido delegada a terceros.

Dentro de las modalidades de prestación del servicio de gestión externalizada descritas, en Andalucía la mayor parte de los centros educativos se gestionan bajo el modelo de catering de línea fría y en menor medida, bajo el modelo de cocina in situ. En estos momentos no hay ningún centro educativo público funcionando bajo la modalidad de catering de línea caliente⁸.

Tabla 4. Modelos de gestión y modelos de cocina en centros educativos de Andalucía. Curso escolar 2024/2025.

	GESTIÓN DIRECTA	GESTIÓN EXTERNALIZADA			TOTAL
		CATERING DE LÍNEA FRÍA	CATERING DE LÍNEA CALIENTE	COCINA IN SITU	
Nº de centros	314	1.251	0	194	1.759
% sobre el total	18%	71%	0%	11%	100%

Fuente: Elaboración propia a partir de datos de la Junta de Andalucía

8. Según datos de la respuesta ofrecida por la Junta de Andalucía el 21 de octubre de 2024 a la consulta pública realizada por el grupo Parlamentario Adelante Andalucía.



En las licitaciones anteriores a 2024 la Junta de Andalucía contemplaba de forma clara dos opciones de cocina in situ: con elaboración completa (el menú se elabora completamente en el centro, a diario) o con elaboración parcial (una parte del menú se elabora en el centro y otra se distribuye mediante la modalidad de catering de línea fría). Asimismo, se añadía la categoría de cocina de “transformación a in situ”, que hacía referencia a los centros que carecían de cocina y que en el momento de la licitación recibían el servicio mediante catering de línea fría, pero con previsión de construir y equipar una cocina y transformar la modalidad del servicio a in situ durante la ejecución del pliego. En estos casos, el pliego estipulaba que o bien era responsabilidad de la empresa licitadora crear y equipar la cocina, para lo cual se incluía un presupuesto extra en la licitación, o bien la cocina sería creada y equipada por la administración pública. En ambos casos, una vez completada la obra y equipada la cocina, la empresa estaba obligada, por contrato, a adaptar la modalidad del servicio pasando del catering línea fría a la cocina in situ.

Las cocinas in situ son una de las principales demandas de las AMPA andaluzas que, ante la dificultad de volver al modelo de gestión directa, ven en esta modalidad una solución parcial al problema de calidad de los comedores escolares. Sin embargo, a pesar del aparente impulso de la Junta de Andalucía al modelo de cocina in situ, se denuncian tres situaciones:

- Se han construido y equipado muchas menos cocinas de las comprometidas.
- En las cocinas in situ prevalece la elaboración parcial frente a la elaboración completa.
- Algunas empresas han continuado ofreciendo el servicio en la modalidad catering de línea fría cuando ya se han completado las obras y equipamiento de la cocina y, por contrato, el servicio debería haber pasado a cocina in situ.

En la licitación que rige los contratos vigentes (curso 2024/25 en adelante) desaparece la mención a la división de modalidades de elaboración parcial o elaboración completa en la cocina in situ y tampoco hay referencias a las cocinas en “transformación a in situ”. Sin embargo, se han endurecido las sanciones a las empresas que no modifiquen la prestación del servicio de catering a cocina in situ, una vez ejecutadas las obras e instalaciones necesarias, pasando a ser un incumplimiento muy grave en el actual régimen sancionador de los pliegos.



1.3. EMPRESAS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

Como ya hemos dicho, la mayor parte del servicio de comedor escolar en los centros públicos de Andalucía se realiza mediante la modalidad de gestión externalizada, a través de la firma de contratos entre la Junta de Andalucía y las empresas licitadoras, por lo que nos resulta oportuno ofrecer un poco de información sobre las empresas en cuyas manos radica la mayor parte de la alimentación escolar en estos momentos.

En el verano de 2024 se renovaron los contratos de todos los comedores escolares externalizados, a través de una oferta de contratación pública del servicio en 1.445 centros educativos de Andalucía, por un valor superior a los 230 millones de euros. Estos contratos entraron en vigor el curso 2024/2025 y es previsible que continúen vigentes hasta la finalización del curso 2027/2028.

Realizando un análisis comparativo de los contratos antes y después de la renovación, lo primero que llama la atención es que se ha agudizado enormemente la concentración de contratos en manos de pocas empresas más grandes, habiendo pasado de 18 a 9 empre-

LA CONCENTRACIÓN DE CONTRATOS EN MANOS DE POCAS EMPRESAS MÁS GRANDES HA PASADO DE 18 A 9

sas prestando el servicio aunque en realidad, como veremos más adelante, el dato correcto sería de 7 puesto que algunas empresas son filiales de la misma matriz.

En el curso 2023/2024 había 18 empresas ofreciendo el servicio, dos de las cuales copaban el 58% de los contratos y ninguna de ellas era andaluza. En ese momento había 10 empresas gestionando el servicio de comedor en lotes inferiores a 10 centros educativos (6 de ellas gestionaban, cada una, el comedor de 1 solo centro) y de ellas, al menos 4 eran asociaciones o federaciones vinculadas a procesos de economía social.

Tabla 5. Principales empresas que gestionaban los comedores escolares en centros públicos de titularidad de la Junta de Andalucía. Curso 2023/2024.

EMPRESA	COMEDORES EN CENTROS EDUCATIVOS	% SOBRE EL TOTAL
MEDITERRANEA	478	34,19 %
ARAMARK	329	23,53 %
RESTAURACIÓN Y CATERING HERMANOS GONZÁLEZ	230	16,45 %



COMERTEL, SA	128	9,16 %
CATERING EL CÁNTARO SL	106	7,58 %
LUIS SOSA RODRÍGUEZ	66	4,72 %
EUREST	20	1,43 %
SERUNION	13	0,93 %
ALESSA CATERING SERVICES	9	0,64 %
LINEA DE PRODUCCIÓN AMAR SL UNIPERSONAL	8	0,57 %
MANUEL LUQUE RODRÍGUEZ	3	0,21 %
MARIA DEL MAR CANO ACEITUNO	2	0,14 %
FEPAMIC SERVICIOS PARA PERSONAS DEPENDIENTES, SL	1	0,07 %
ANA JACQUELINE ARBELO FOLIADOSO	1	0,07 %
AMPA AMIGOS DE UNA ESCUELA MEJOR DEL CEIP GÓMEZ MORENO	1	0,07 %
AMPA PITACO DEL CEIP EUROPA	1	0,07 %
IBAÑEZ Y GARCÍA	1	0,07 %
FEDERACIÓN ALMERIENSE DE ASOCIACIONES DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD	1	0,07 %

Fuente: Elaboración propia a partir de datos facilitados por la Junta de Andalucía

En el curso 2024/2025 la cifra de empresas ofreciendo el servicio se ha reducido a la mitad, lo que significa que la misma cantidad de contratos se divide solamente entre 9 empresas. La concentración de contratos entre las dos primeras ha ascendido 5 puntos, hasta el 63%, y si incluimos a la tercera y cuarta, que pertenecen al mismo grupo empresarial, la concentración asciende hasta el 88%. En estos momentos solo 2 empresas gestionan lotes de menos de 10 centros educativos y en ambos casos se trata del comedor de 1 solo centro. Solo 1 de las empresas del listado es una asociación, el resto son grandes empresas o grupos empresariales: 2 de ellas andaluzas, 2 estatales y 2 multinacionales.

Tabla 6. Listado oficial de las empresas que gestionan los comedores escolares en centros públicos de titularidad de la Junta de Andalucía. Curso 2024/2025 en adelante.

EMPRESA	COMEDORES EN CENTROS EDUCATIVOS	% SOBRE EL TOTAL
MEDITERRANEA	606	41,94 %
RESTAURACIÓN Y CATERING HERMANOS GONZÁLEZ	308	21,31 %
COMERTEL, SA	240	16,61 %
ARAMARK	128	8,86 %
CATERING EL CÁNTARO SL	110	7,61 %
ALESSA CATERING SERVICES	36	2,49 %
SERUNION	15	1,04 %
AUSOLAN	1	0,07 %
AMPA PITACO DEL CEIP EUROPA	1	0,07 %

Fuente: Elaboración propia a partir de datos facilitados por la Junta de Andalucía

MEDITERRÁNEA (a través de su matriz y de su subsidiaria SERVEI D´APATS SL) es la reina indiscutible del negocio en Andalucía. Con 478 comedores escolares en 2023 que representaba el 34% de la oferta, asciende a 606 en la actualidad, lo que representa un 42% del total, ha experimentado una subida de casi 10 puntos y está muy cerca de quedarse con la mitad del negocio no siendo, ni siquiera, una empresa andaluza. Es la gran beneficiada del último proceso de contratación de la Junta de Andalucía y, en estos momentos, gestiona el doble de comedores que la propia Junta.

MEDITERRÁNEA GESTIONA EL DOBLE DE COMEDORES QUE LA PROPIA JUNTA DE ANDALUCÍA

El Grupo Multinacional **ARAMARK**, a pesar de ser la segunda en nº de contratos en 2023, con 358 y casi un 25% del total de la oferta, ha pasado a la cuarta posición en la actualidad, con 128 comedores en centros educativos andaluces, lo que supone un tercio del servicio que venía prestado hasta la fecha. Sucede lo contrario con **COMERTEL**, que en 2023 gestionaba 128 comedores y era la 4ª de la lista y en 2024 ha duplicado sus contratos hasta obtener 240. Es decir, ARAMARK pierde 128 contratos mientras COMERTEL gana 112 lo cual no tendría ninguna relevancia si no fuera porque en 2017 la estadounidense ARAMARK absorbió a la catalana COMERTEL y en la actualidad, ambas



empresas son la misma empresa, de modo que si sumamos los comedores que gestionan conjuntamente, 368, vemos que esta multinacional se coloca en la segunda posición.

Ambas empresas, MEDITERRÁNEA y ARAMARK, son gigantes de la restauración colectiva a nivel nacional, ocupando el 3º y 2º puesto respectivamente en el ranking nacional de empresas del sector⁹.

La primera empresa andaluza del listado es otro gigante de la restauración colectiva, aunque de implantación exclusiva en nuestra comunidad y de tradición familiar, **RESTAURACIÓN Y CATERING HERMANOS GONZÁLEZ SL** ha logrado escalar a la segunda posición en el listado de empresas, por delante de COMERTEL y ARAMARK si no las contabilizamos juntas y al tercer lugar si sumamos sus comedores al pertenecer al mismo grupo empresarial. Actualmente gestiona 308 comedores, que suponen un 25% más de los que gestionaba en 2023.

El resto del mercado de los comedores escolares externalizados estaba repartido en 2023 entre varias empresas de restauración colectiva, la mayoría de implantación meramente andaluza como **CATERING EL CÁNTARO SL**, **LUIS SOSA RODRÍGUEZ** o **MANUEL LUQUE**, entre otras; mientras que otras empresas de implantación nacional, vinculadas a grandes grupos como **EUREST** o el **GRUPO ELIOR: SERUNIÓN Y ALESSA DE CATERING** gestionaban en 2023 un número de comedores escolares relativamente bajo, frente a la magnitud empresarial que tienen estas empresas en el resto del territorio nacional (4ª y 1ª respectivamente en el ranking nacional del sector¹⁰).

En 2024 la realidad es que solamente CATERING EL CÁNTARO SL mantiene su posición, en términos similares al periodo anterior (pasa de 106 a 110 centros) mientras que el resto de empresas andaluzas e iniciativas sociales prácticamente desaparecen.

Las empresas pertenecientes al GRUPO ELIOR: SERUNIÓN Y ALESSA DE CATERING, pasan de gestionar 22 centros a 51, entre las dos. Esto supone un incremento de más del doble pero es una cifra de negocio relativamente baja tratándose de uno de los grandes grupos multinacionales de la restauración colectiva, como ya hemos mencionado.

**HAY 5 GRANDES EMPRESAS,
O GRANDES GRUPOS
EMPRESARIALES, FIRMANDO
CONTRATOS CON LA JUNTA
DE ANDALUCÍA**

Comprender el entramado de empresas y grupos empresariales que operan en Andalucía es verdaderamente complejo por lo que el resumen es que hay 5 grandes empresas, o grandes grupos empresariales, firmando contratos con la Junta de Andalucía. La mayor beneficiada es una

| 9. y 10. Fuente <https://ranking-empresas.eleconomista.es/sector-5629.html>

empresa catalana, la segunda un gran grupo empresarial estadounidense, la tercera y la cuarta son grandes empresas andaluzas y la quinta un grupo multinacional francés.

En medio de este panorama, una Asociación de Madres y Padres de Alumnado, logra mantenerse en la gestión de su centro educativo, el CEIP Europa de Almería, y otra en Granada logra ser la gestora del contrato que la Junta firma con una empresa del Grupo Mondragón, del País Vasco.

Tabla 7. Listado empresas y grupos empresariales de los que forman parte, por orden de presencia en centros educativos de Andalucía. Curso 2024/25.

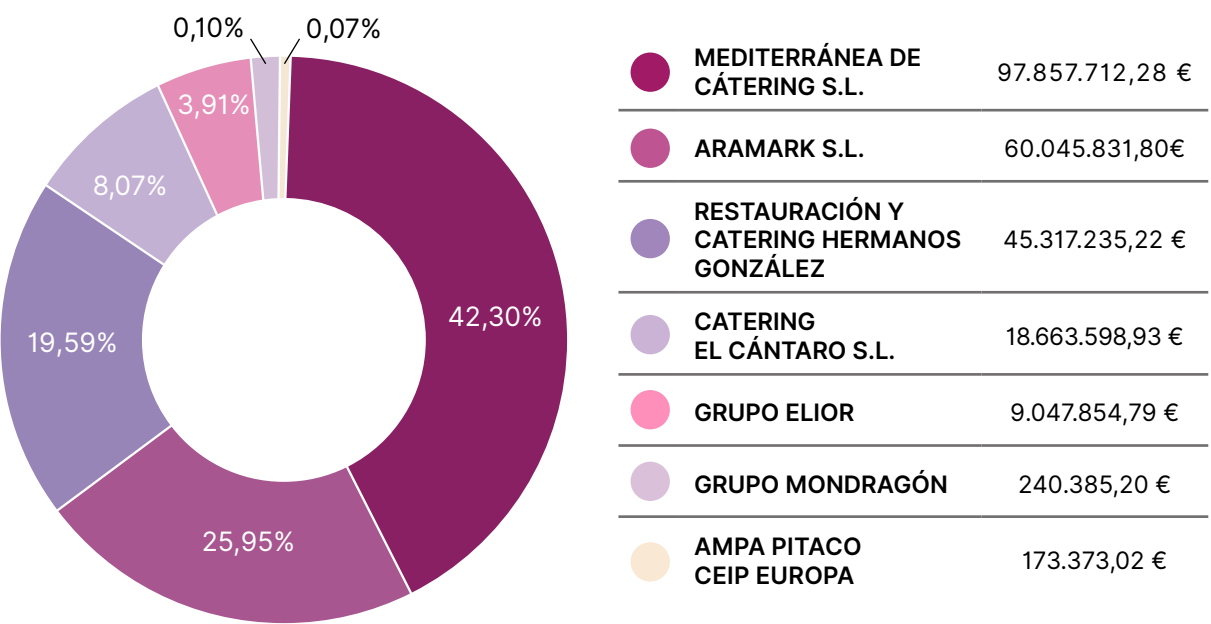
GRUPO EMPRESARIAL	ORIGEN	EMPRESAS	CONTRATOS CONSEGUIDOS
MEDITERRÁNEA DE CÁTERING S.L.	España, Catalunya	· Mediterránea · Servei D'apats	606
ARAMARK S.L.	EEUU	· Aramark · Comertel	368
RESTAURACIÓN Y CATERING HERMANOS GONZÁLEZ	España, Andalucía (Sevilla)	· Hermanos González	308
CATERING EL CÁNTARO S.L.	España, Andalucía (Málaga)	· El Cántaro	110
GRUPO ELIOR	Francia	· Serunión · Alessa	51
GRUPO MONDRAGÓN	España, País Vasco	· Ausolan	1

Fuente: Elaboración propia

Las tendencias de la Junta de Andalucía, según los datos analizados, arrojan una preocupante conclusión: los contratos públicos se concentran cada vez más, lo cual incrementa el beneficio de grandes grupos empresariales a la vez que perjudica a las iniciativas económicas más pequeñas y locales y supone una enorme fuga de capital público fuera de la comunidad autónoma.



Tabla 8. Importe de los contratos firmados por la Junta de Andalucía con las empresas o grupos empresariales que operan en centros educativos públicos de Andalucía. Curso 2024/25.



TOTAL CONTRATOS: 231.345.991,21 €

Fuente: Elaboración propia



2

NORMATIVA SOBRE COMEDORES ESCOLARES EN ANDALUCÍA

2.1. | MARCO NORMATIVO

La normativa sobre comedores escolares en España se rige por la Orden del 24 de noviembre de 1992, que establece el marco reglamentario general para la prestación del servicio de los comedores escolares en centros públicos en España. En ella se especifican los modelos de gestión posibles:

- 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 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.

Sin embargo, la gestión de los comedores escolares es competencia de las Comunidades Autónomas, por lo que en el caso de Andalucía es la Junta la que establece en última instancia las modalidades de gestión que permite en los centros escolares públicos de su titularidad, lo cual hace mediante la Orden de 17 de abril de 2017 por la que se regula la organización y el funcionamiento de los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares¹¹.

En dicha Orden se fijan las dos únicas modalidades de gestión de los comedores escolares en centros públicos en Andalucía, “contratando con una Empresa del sector el suministro diario de comidas elaboradas y su distribución o la elaboración de las comidas en el propio centro, o bien, gestionado por el Centro directamente, en aquellos centros docentes que ya lo vinieran realizando de este modo, contando para ello con el personal propio”¹². Hasta la entrada en vigor de dicha regulación, la Junta contemplaba la posibilidad de conveniar la gestión de un comedor con una asociación siempre que ésta estuviera directamente implicada con el objetivo del servicio. Esto permitía que las AMPA o AFA pudieran gestionar el servicio de comedor escolar firmando un convenio regulatorio con la Junta. A partir de la entrada en vigor de esta nueva orden, cualquier alternativa a la gestión directa pasará por una licitación y la misma para todas las empresas o entidades, como veremos en el apartado siguiente.

A su vez, en el caso de la gestión externa del servicio la normativa autonómica establece las opciones de cocina in situ o catering de línea fría, como ya hemos explicado¹³. En la modalidad de línea fría, el procedimiento se debe llevar a cabo de la siguiente forma¹⁴:

- a. Cocinado completo de las materias primas.
- b. Enfriamiento o abatimiento rápido de forma que la temperatura baje a 4°C en el menor tiempo posible en el centro del alimento.
- c. Envasado de la comida en barquetas o envases termo-sellados, de plástico, en locales con temperatura y presión de aire controlados, almacenaje y transporte de los menús a menos de 4°C, hasta el centro docente donde vayan a ser consumidos.

¹¹. Orden de 17 abril de 2017, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar.

¹². Artículo 8.2 de la Orden de 17 abril de 2017

¹³. y ¹⁴. Guía para familias usuarias del servicio de comedor. FAMPAl Alhambra y CODAPA. 2024

- d. Mantenimiento del producto en cámara frigorífica en el centro docente a menos de 4°C hasta el momento del consumo.
- e. Regeneración o calentamiento de las comidas preparadas de modo que se alcance en el centro del alimento una temperatura igual o superior a 65°C en el menor tiempo posible.
- f. Consumo en un periodo inferior a 24 horas desde la regeneración. La caducidad máxima permitida desde la producción en las cocinas centrales.

En la nueva licitación para los cursos 2024/2025 y 2025/2026, la Junta de Andalucía ha aprobado el cambio de catering a cocina in situ en algunos centros escolares, que se sumarían a las 194 existentes. Las empresas que han firmado estos contratos, por tanto, deben ir realizando las adaptaciones necesarias para cambiar la modalidad de cocina durante el periodo de vigencia del contrato.

Este resultado supone un avance, insuficiente pero necesario, que, sin lugar a dudas, responde a la demanda de las familias y a la presión de las organizaciones del sector que llevan años demandando el regreso de las cocinas a los centros educativos. No obstante, como ya hemos explicado, un cambio en el modelo de cocina no es un cambio en el modelo de gestión por lo que mientras la gestión siga externalizándose a macroempresas con fines lucrativos, la situación solo habrá mejorado mínimamente.

Además de las modalidades de gestión del comedor escolar, es relevante ver cómo la normativa autonómica recoge el servicio dentro del marco general educativo en el que se inserta, ya que desde el punto de vista legal **es un servicio llamado complementario**. Así, podemos aseverar que “el marco normativo andaluz regula el servicio de comedor escolar como un servicio esencialmente asistencial, destinado a promover la lucha contra la pobreza infantil y a asegurar la atención de las necesidades básicas de los niños y las niñas”¹⁵. **Este enfoque contrasta con el de otras autonomías, donde se considera este servicio integrado, en el que se entiende el servicio de comedor escolar como una parte integrada en el sistema educativo** y, por tanto, como una acción educativa más que deben llevar a cabo los centros.

I 15. Comedor escolar, normativas autonómicas. Estudio descriptivo. Fundación Profesor Uria y Educo. 2022

Por otra parte, en el caso andaluz, la normativa tiene un cariz de *conciliación*, la cual reconoce el servicio de comedor escolar como una herramienta útil y eficaz para asegurar la debida conciliación entre la vida personal y familiar. Es por ello, que fija como requisitos imprescindibles para poder disfrutar del servicio el demostrar que las personas adultas a cargo del o la menor trabajan o estudian y no pueden hacerse cargo de los cuidados en el horario de 14.00 a 16.00. En el procedimiento de adjudicación de plaza de comedor también se considera la situación económica de la familia, la condición de familia monomarental y la existencia de hermanos o hermanas en el centro, entre otros criterios¹⁶.

ESTE SESGO DE ENTENDER EL SERVICIO DE COMEDOR COMO HERRAMIENTA DE CONCILIACIÓN CHOCA CONTRA EL QUE LO CONCIBE COMO UN DERECHO EDUCATIVO DEL ALUMNADO Y POR TANTO UNIVERSAL



2.2. | COMPRA PÚBLICA ALIMENTARIA ESCOLAR

Cuando el servicio de comedor escolar se rige por la modalidad de externalización, la elección de la empresa que gestiona dicho servicio debe hacerse por licitación, según la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público. Desde la entrada en vigor de dicha ley, se deben incorporar criterios medioambientales a la contratación pública, lo que ha supuesto un cambio sustancial frente a la primacía del criterio económico que regía hasta entonces. Las principales novedades de la Ley sobre Contratos Públicos han sido¹⁷:

¹⁶. *Guía para familias usuarias del servicio de comedor*. FAMPAlhambra y CODAPA. 2024

¹⁷. *Los Comedores Escolares en España. Del Diagnóstico a las propuestas de mejora*. Del Campo al Cole, Carro de Combate y SEO-Bird Life. 2018



Principio de mejor relación calidad-precio: el precio ya no es el único factor que las administraciones deben tener en cuenta.



Introducción de criterios sociales: planes de igualdad, planes de conciliación, contratación de un mayor número de personas, contratación de personas con discapacidad o de grupos en riesgo de exclusión, suministro de productos de comercio justo.



Introducción de criterios medioambientales: reducción del nivel de emisión de gases de efecto invernadero, empleo de medidas de ahorro y eficiencia energética y utilización de energía procedentes de fuentes renovables durante la ejecución del contrato y mantenimiento o mejora de los recursos naturales.



Mayor transparencia en la contratación: se prohíbe la contratación sin publicidad y se obliga a emitir facturas electrónicas.



Facilidades para las pequeñas y medianas empresas: simplificación del procedimiento, reducción de cargas administrativas y división del contrato en lotes pequeños.

A su vez, la Ley 7/2021, de 20 de mayo, de *cambio climático y transición energética* introduce una referencia a la sostenibilidad ambiental en la contratación pública, mediante el establecimiento de un precepto para articular una compra pública ecológica desde los siguientes criterios¹⁸:

I 18. *Manual para la contratación pública ecológica de la Administración General del Estado*. MITERD. 2023

- a. A modo de presupuesto habilitante se establece que se incorporarán de manera transversal y preceptiva criterios medioambientales y de sostenibilidad energética cuando guarden relación con el objeto del contrato, que deberán ser objetivos, respetuosos con los principios informadores de la contratación pública y figurar, junto con la ponderación que se les atribuya, en el pliego correspondiente.
- b. Se prevé imponer la contratación ecológica mediante exigencias en las especificaciones técnicas.
- c. Se contempla también la utilización de los criterios de adjudicación como opción de poner en valor la sostenibilidad ambiental.

Un reciente estudio muestra que si en España se llevara a cabo una compra pública ecológica en materia alimentaria con tres criterios: 100% procedencia alimentaria de la Unión Europea, una reducción de un 20% de la proteína animal en los menús y 100% de alimentos ecológicos o cultivados mediante prácticas agroecológicas, se generaría un mercado anual de 9.960 millones de € y la creación de 12.290 nuevos empleos anuales en el sector ecológico alimentario¹⁹.

Hay comunidades autónomas que han desarrollado sus propias leyes de contratación pública, como es el caso de Navarra, la cual aprobó la Ley Foral de Contratación Pública 2018/2, en la que se establecen criterios que avanzan en la compra pública ecológica y que permitieron que en el año 2022 saliera una nueva licitación correspondiente al contrato de servicios de comedores escolares comarcales públicos de Navarra, gestionados por el Departamento de Educación de Navarra.

Dicha licitación destacó por incluir criterios puntuables (hasta 100 puntos) relacionados con la promoción de la salud y la sostenibilidad, entre los que cabe destacar²⁰:

- Oferta económica (hasta 15 puntos).
- Se valora el compromiso de utilización de producto fresco, ecológico y de proximidad, como ingrediente principal en primer y segundo plato y/o postre por encima del mínimo establecido (20 puntos).
- Se valora el compromiso de utilización de producto fresco y de temporada en la elaboración del menú por encima del mínimo establecido (17 puntos).
- Se valora el compromiso de utilización de producto integral en la elaboración del menú por encima del mínimo establecido (8 puntos).

¹⁹. *Hacia una propuesta de Ley de Compra Pública Europea y Sostenible*. ECODES y Carbone4. 2024

²⁰. *Transformando sistemas alimentarios: Compra pública alimentaria responsable, actores e iniciativas en España*. Institut de Ciència i Tecnologia Ambientals (ICTA-UAB). 2024

- Se valora la utilización de productos con Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP) o Producción Integrada (hasta 6 puntos).
- Se valora el contar con un plan de gestión de residuos y desperdicio alimentario (hasta 4 puntos).

En el caso de Andalucía, no existe una ley autonómica propia y por tanto se rige por la ley estatal. El órgano de contratación del servicio de comedor escolar en centros públicos de titularidad de la Junta de Andalucía es la Agencia Pública Andaluza de Educación (APAE), dependiente de la Consejería de Educación.

El procedimiento habitual es la convocatoria de un concurso en el que se ofertan lotes de centros, esto implica agrupar un número indeterminado de centros escolares (en ocasiones 5, en ocasiones 60) en un solo contrato. Puntualmente pueden proponerse lotes de un solo centro para facilitar que pequeñas empresas u asociaciones puedan optar a ese contrato, pero lo habitual es que los lotes sean tan grandes que solo las grandes empresas puedan acceder, dejando fuera a PYMES y a iniciativas económicas locales. Las empresas presentan sus propuestas conforme a los pliegos vinculados a la oferta. En general, los contratos se adjudican por dos años prorrogables por dos años más.

En la última licitación de 2024 se sacaron a concurso 1.445 comedores de centros escolares, agrupados en 36 lotes. El 70% de estos lotes incluye más de 35 comedores y solo el 17% incluye menos de 10. Esto implica que la mayor parte de los lotes sacados a concurso por la Junta de Andalucía son solo accesibles para empresas con capacidad de gestionar miles de comidas diarias y están fuera del alcance de cualquier pequeña o mediana empresa local.

Tabla 9. Organización de lotes en el pliego de contratación de 2024.

N.º DE CENTROS DEL LOTE	CANTIDAD DE LOTES	% SOBRE EL TOTAL
De 1 solo centro	2	5,56%
Entre 2 y 10 centros	4	11,11%
Entre 11 y 20 centros	5	13,89%
Entre 35 y 50 centros	9	25,00%
Entre 55 y 65 centros	13	36,11%
Más de 66 centros	3	8,33%
TOTAL	36	100%

Fuente: Elaboración propia a partir de las resoluciones de concesión de los contratos publicadas en la web de contratación pública de la Junta de Andalucía



Entre los criterios de adjudicación de cada lote se valora lo siguiente²¹:

Criterios sociales	Incremento de la ratio de cuidadores	Máx. 25 puntos
Criterios de calidad	APP para información a las familias	Máx. 5-10 puntos
	Mecanismos de participación ciudadana	Máx. 10 - 15 puntos
Criterios medioambientales	Ingredientes ecológicos	Máx. 15 puntos
	Gestión de residuos generados por la cocina y el servicio de comedor	Máx. 5 -10 puntos
	Compromiso menos impacto medioambiental	Máx. 15 puntos
Proposición económica	Oferta económica a la baja con respecto a la base imponible del precio del menú escolar/día	Máx. 25 puntos

Según establecen los pliegos administrativos de la licitación del comedor escolar para los cursos 2024/2025 y 2025/2026, los criterios de adjudicación deben tener una definición y ponderación exhaustiva y estar vinculados al objeto del contrato, en los términos establecidos en el artículo 145.6 de la Ley de Contratación del Sector Público²². A su vez, se establece que la máxima puntuación que un licitador puede obtener será de 100 puntos por la suma de todos los “Criterios de adjudicación valorados mediante la aplicación de fórmulas”, excepto en 8 lotes, que por contener sólo comedores en la modalidad de cocina in situ no se les aplicará el criterio “Compromiso menor impacto medioambiental”.

Si bien el criterio de bajada económica pierde peso respecto a licitaciones anteriores, en correspondencia con la aplicación de la Ley 9/2017 tal y como hemos explicado ante-

EL PRECIO CONTINÚA SIENDO LO QUE MARCA LA DIFERENCIA

riormente, la realidad es que el resto de criterios ambientales, sociales y de calidad son tan poco ambiciosos y tan fácilmente asumibles por parte de todas las empresas ofertantes, que al final el precio continúa siendo lo que marca la diferencia.

21. Pliego Cláusulas Administrativas licitación 2024: https://www.juntadeandalucia.es/haciendayadministracionpublica/apl/pdc_sirec_documentacion/rest/descargar/documento/211839

22. Añade también que: La adjudicación se realizará, ordinariamente utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación basados en el principio de mejor relación calidad-precio, de conformidad con lo establecido en el art. 145 de la LCSP, salvo que las prestaciones estén perfectamente definidas técnicamente y no sea posible variar los plazos de entrega ni introducir modificaciones de ninguna clase en el contrato, siendo por consiguiente el precio el único factor determinante de la adjudicación.



El 12 de septiembre de 2023 APAE publicó la licitación del «Servicio público de comedor escolar y programa de refuerzo en alimentación infantil en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional» el cual incluía el pliego de prescripciones técnicas que fue recurrido por la Asociación de Empresas de Restauración Colectiva de Andalucía (AERCAN), la cual solicitó la suspensión del procedimiento de licitación al considerar que contravenía la legislación vigente y perjudicaban a los intereses de las empresas que dicha asociación representa. El recurso fue estimado parcialmente y la licitación fue suspendida. Entre las diversas cuestiones que AERCAN recurrió al Tribunal Administrativo de Recursos Contractuales de la Junta de Andalucía estaban la fórmula de cálculo en la estimación del coste del servicio, la repercusión del coste del equipamiento de la conversión de comedores de catering a cocinas in situ o la asunción de pérdidas por el impago o cancelación del servicio por las ausencias de los usuarios por parte de las empresas adjudicatarias²³.

En mayo de 2024 APAE publicó la nueva licitación del servicio en 1.445 comedores escolares públicos de Andalucía por un valor estimado superior a los 230 millones de euros. La licitación se dividió en 36 lotes por una duración de gestión de 2 años, prorrogables 2 años más, a comenzar en el curso 2024/2025 y se estima que dará de comer a 125.378 estudiantes. La valoración de la comunidad educativa sobre esta nueva licitación es que «deja el servicio en manos de grandes empresas, promoviendo la concentración, alejándose de las directrices sobre Compra Pública Verde de la Unión Europea y contradiciendo el propio manual de la Junta de Andalucía *“Buenas prácticas para la compra de alimentos ecológicos, locales y de temporada de acuerdo a la economía circular y la prevención del despilfarro alimentario”*»²⁴.

La incorporación de alimentos ecológicos a los menús escolares se plantea en los pliegos técnicos de la licitación²⁵ de acuerdo con el Plan Andaluz para la Producción Ecológica y debe tener en cuenta los siguientes criterios:

a. Cantidad y variedad de alimentos ecológicos.

Se valorará la cantidad de alimentos ecológicos que se incorporen a los menús. Las empresas licitadoras deberán indicar en sus ofertas la cantidad en kilogramos/litros por comensal y mes de alimentos ecológicos que se comprometen a servir.

²³. Resolución 517/2023

https://www.juntadeandalucia.es/sites/default/files/2023-11/Resolucion_517_23_Recurso_472_23.pdf.

²⁴. Ver: <https://justiciaalimentaria.org/la-alimentacion-escolar-suspende-el-curso-en-los-centros-publicos-de-andalucia/>

²⁵. Pliego de prescripciones técnicas: https://www.juntadeandalucia.es/haciendayadministracionpublica/apl/pdc_sirec_documentacion/rest/descargar/documento/211838

b. Proveedores de productos ecológicos.

Con criterios de sostenibilidad ambiental, se recomienda la cercanía de los suministros por lo que suponen de reducción de las emisiones de CO₂ consecuencia del transporte, algo imprescindible pero que no deja de ser una recomendación, no puntuable.

En la licitación que estamos analizando, la inclusión de productos ecológicos en el menú escolar se puntuó con un máximo de 15 puntos sobre 100.

Tabla 10. Criterios de sostenibilidad en la licitación de 2024.

SOS 1	Estacionalidad de frutas y hortalizas frescas (productos de temporada). Al menos 45% ofertado. Se aplica exclusivamente a: 1. Frutas 2. Hortalizas para elaboración de platos en crudo
SOS 2	Origen de proximidad de los alimentos: Fruta, hortalizas y pan. Al menos 45% ofertado. Se aplica exclusivamente a: 3. Frutas 4. Hortalizas 5. Pan Alimentos de proximidad o mercado local: alimentos que se producen en un radio kilométrico no superior a los 100 Km del lugar en el que se realizan las actividades de transformación y venta al consumidor final o del consumo del producto, en el caso de los servicios de restauración colectiva, siendo su recorrido a través de la cadena de distribución más corta posible.
SOS 3	Adquisición de alimentos ecológicos. Al menos el 5% del total ofertada (planilla). En cada planilla la empresa indica los productos ecológicos.

Fuente: Elaboración propia a partir del Pliego de Prescripciones Técnicas publicado por la Junta de Andalucía



En esta licitación el *compromiso de menor impacto medioambiental* se puntuaba con un máximo de 15 puntos sobre 100 en los centros escolares con catering. Para ello, se valoraba el menor número de kilómetros recorridos por la flota de vehículos que realizan el reparto y distribución de menús a los centros escolares desde la cocina central. Para determinar el rango de puntuación que corresponda, se toma como referencia la distancia existente entre el centro educativo en la modalidad de catering que dentro de ese lote se encuentre más alejado de la cocina central ofertada para atender ese lote por el licitador. Se dan 15 puntos a aquellos que estén en un radio de 60km, 10 puntos a los que estén hasta 120 Km y 5 puntos hasta 160 Km (o más) de distancia entre la cocina central y el centro escolar suministrado.

En conclusión, si bien la compra pública alimentaria escolar ha ido mejorando con la publicación de nuevas regulaciones y decretos a nivel europeo y estatal que favorecen un proceso de contratación más justo y sostenible, la realidad es que la forma en que se aplica en Andalucía no ha provocado ningún efecto positivo.

LA CONCENTRACIÓN CADA VEZ ES MAYOR, LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS QUE SOSTIENEN LA AGRICULTURA Y LA ECONOMÍA LOCAL QUEDAN FUERA DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN, MIENTRAS LAS GRANDES EMPRESAS GESTIONAN CADA VEZ MÁS FONDOS PÚBLICOS



3 | GESTIÓN DE LOS COMEDORES ESCOLARES EN ANDALUCÍA

3.1. CALIDAD ALIMENTARIA DE LOS MENÚS ESCOLARES

Los requisitos nutricionales y la composición de los menús están regulados en las prescripciones técnicas de la licitación del comedor escolar para las empresas que gestionan el servicio²⁶. Por su parte, el Plan para la Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía (Plan Evacole²⁷) establece una serie de criterios de evaluación de la oferta alimentaria, de aplicación a todos los comedores escolares, con independencia de su modalidad de gestión, directa o externalizada.

Con fecha 16 de marzo de 2022 la Comisión Institucional de Nutrición de la Agencia Española de Seguridad alimentaria y Nutrición (AESAN) aprobó el Programa 16 del Plan de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) relativo a menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares que desarrolla un protocolo de criterios mínimos aplicables para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de todo el territorio nacional.

²⁶. Para consultar las Prescripciones técnicas del servicio de comedor escolar para los cursos 2024/2025 y 2025/2026, ver: https://www.juntadeandalucia.es/haciendayadministracionpublica/apl/pdc_sirec_documentacion/rest/descargar/documento/211838

²⁷. Ver: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyconsumo/areas/salud-vida/programas-salud/paginas/evaluacion-andalucia.html>

Según la Junta de Andalucía, el Plan Evacole adopta todos los criterios establecidos en el Programa 16 del PNCOCA. Dicho Plan, concebido como estrategia de intervención sanitaria y comunitaria, establece un proceso evaluativo en relación con la oferta alimentaria del comedor escolar, dirigiendo sus actuaciones a dos niveles:

- Evaluación Nutricional de los menús propuestos en periodos de cuatro semanas.
- Evaluación Presencial sobre la calidad de los menús servidos y condiciones de la prestación del servicio de comedor.

Para la evaluación nutricional, tanto las empresas gestoras de los comedores externalizados como los centros educativos de gestión directa han de contar con una persona titulada en nutrición que se encargue de elaborar los menús conforme a las pautas marcadas por el programa, que son muy estrictas en cuanto a gramaje y frecuencia de consumo semanal de grupos de alimentos, entre otras cosas. Dichos menús deben elaborarse para todo el curso, ponerse al alcance de las familias y recibir un adecuado seguimiento para verificar que la elaboración final se corresponde con lo plasmado en el menú, especialmente en cuanto a calidad de las materias primas, palatabilidad y cantidad de la ración servida.

Para la evaluación presencial, el Plan Evacole indica que cada curso deben realizarse visitas presenciales a un 25-30% de los centros educativos censados que pueden complementarse con auditorías u otros mecanismos de control por parte de la Junta de Andalucía. El plan establece también que durante su periodo de vigencia, previsto para 4 años, se deberían haber visitado todos los comedores de los centros educativos públicos de Andalucía.

Según declaraciones públicas de la Junta de Andalucía, en el curso 2023/2024 se realizaron un total de 620 inspecciones o auditorías presenciales en comedores (494 evaluaciones dentro del Plan Evacole y 126 auditorías de la Agencia Pública Andaluza de Educación, APAE) de las que se derivaron 23 expedientes de penalización. En el curso 2024/2025 las inspecciones o auditorías aumentaron a 926 (610 evaluaciones dentro del Plan Evacole y 316 auditorías de la APAE) de las que se derivaron 112 expedientes de penalización.

Hay que tener en cuenta que el expediente de penalización es el último paso del control y que, previamente, se han emitido expedientes informativos y se han dado plazos para corregir los fallos detectados. Si tras este periodo se sigue detectando incumplimiento de la normativa, es cuando se aplica el régimen sancionador. Por ello, aunque en el curso 2024/25 los expedientes de penalización abiertos fueron 112, en realidad la

cifra de expedientes informativos abiertos tras una primera inspección es de 284, lo que representa al 30% de los comedores inspeccionados.

1 DE CADA 3 COMEDORES ESCOLARES PRESENTABA ALGUNA IRREGULARIDAD EN SU FUNCIONAMIENTO EN EL MOMENTO DE LA INSPECCIÓN

Estos datos justifican la demanda histórica de las familias, que exigen a la Junta de Andalucía mayor control y una verdadera aplicación del régimen sancionador.

Las evaluaciones que se llevan a cabo dentro del Plan Evacole, pueden ser llevadas a cabo por la Agencia Pública Andaluza de Educación o por otra entidad u organismo especializado en que se delegue y la empresa la adjudicataria de la gestión del comedor o el centro educativo en el caso de comedores de gestión directa, están obligados a proporcionar a la Agencia, o a la persona o entidad en quien delegue, la documentación e información que se les requiera.

Los criterios de referencia para la evaluación y verificación posterior son los que en cada caso establezca el Plan Evacole, que incluye una serie de requisitos nutricionales críticos, como se muestra en la Tabla 11, además de otros criterios como la frecuencia de consumo semanal, la información a las familias o las medidas de sostenibilidad y contra el desperdicio alimentario. Estos criterios pueden variar de un curso a otro, pero no modificarse durante el curso.

Tabla 11. Requisitos Nutricionales Críticos. Plan Evacole.

RNC 1	Menús supervisados por profesional con formación acreditada.
RNC 2	Cumple los criterios de energía y macronutrientes establecidos en el Plan Evacole.
RNC 3	PLATOS PROCESADOS A BASE DE CARNES: (productos transformados no cocinados: hamburguesa, salchicha, albóndigas). Máximo 2/mes.
RNC 4	PLATOS PROCESADOS A BASE DE PESCADOS: (productos transformados no cocinados: hamburguesa, salchicha, albóndigas, block-fish). Máximo 2/mes.
RNC 5	PLATO PRECOCINADO (pizza, croquetas, canelones, albóndigas, tortillas...). Máximo 3/mes.
RNC 6	La frecuencia de consumo semanal alcanza al menos el 75% del total de la puntuación.
RNC 7	Los criterios de calidad de materias primas e ingredientes se incumplen en un máximo de 2 platos de la planilla de menús propuesta en cada periodo (platos en rojo).



Según una consulta realizada por Justicia Alimentaria y CODAPA en 2023 a 4.302 familias usuarias del servicio de comedor en colegios públicos de Andalucía, un 31% valora como *mala/poca o muy mala/muy poca* la satisfacción general con el menú, un 29% valora como *mala/poca o muy mala/muy poca* la calidad de los alimentos, a un 64% le gustaría se incorporasen alimentos ecológicos en los menús y al 58% le parece inadecuado el modelo de gestión a través de catering.

Entre las sugerencias ofrecidas por las familias para la mejora de los menús, las ideas más repetidas son las siguientes:

- Mejorar la calidad del pescado.
- Más presencia de legumbres.
- Menos presencia de lechuga como plato principal y ensaladas más sabrosas.
- Menos abuso de cremas y purés (en muchísimos casos se señala el mal aspecto, sabor o color de dichos purés, que se califican de insípidos y aguados).
- Menor cantidad de alimentos procesados o ultraprocesados, fritos o azúcares.

Desde la Confederación Andaluza de Asociaciones de Madres y Padres del Alumnado por la Educación Pública (CODAPA) consideran importante que las familias estén implicadas en el comedor y hagan un seguimiento de la calidad del servicio, mediante los mecanismos de participación establecidos²⁸, aunque es responsabilidad de la administración y de las empresas que gestionan el servicio el ofrecer y velar por que se ofrezca una alimentación de calidad, saludable y sostenible.



I ²⁸. *Guía para familias usuarias del servicio de comedor*. FAMPA Alhambra y CODAPA. 2024

3.2. | TENSIONES EN TORNO AL PRECIO

La Junta de Andalucía establece todos los años un precio al menú escolar diario en los comedores de centros educativos de titularidad autonómica, que es el mismo para todos los centros. Durante el curso 2023/2024 fue de 4,98 € por día y tras la renovación de los pliegos en el curso 2024/2025 el precio ascendió a 5,54 € diarios, un 11% más caro que el curso anterior²⁹. Estos precios están en el rango de la media nacional, que se sitúa entre 5 y 6 euros.

Por otra parte, la Junta de Andalucía no establece el precio de cada capítulo de gasto en las licitaciones del servicio de comedor escolar, sino que se limita a realizar una propuesta estimada, que se incluye en el Estudio de Viabilidad Económica o Memoria económica que acompaña a las licitaciones. Esta propuesta contempla la siguiente distribución de las diferentes partidas de gasto:

- Costes de personal: 50% que incluye monitoreo de comedor, personal de cocina, coordinación, sustituciones y cotizaciones sociales.
- Materias primas: 22% que corresponde a la compra de productos alimentarios necesarios para la elaboración de los menús.
- Gastos de explotación y funcionamiento: 16% que incluye transporte y logística, limpieza, material de cocina y menaje, energía, mantenimiento y otros costes operativos.
- Gastos generales de la empresa: en torno al 6% que hacen referencia a los costes indirectos de estructura empresarial (administración, gestión del contrato, control de calidad, imprevistos, etc.).
- Beneficio empresarial: normalmente en torno al 6%.

No obstante, esta distribución es estimada y no hay ningún tipo de compromiso de cumplimiento por parte de las empresas, ni de seguimiento por parte de la APAE, por lo que son las empresas las que deciden cómo distribuyen el ingreso que perciben, entre las diferentes partidas de gasto.

²⁹. <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/economiahaciendayfondoseuropeos/areas/tributos-juego/tributos/paginas/mat-com-extraesc-24-25.html>

SEGÚN ESTAS ESTIMACIONES, MEDITERRÁNEA, LA PRIMERA EMPRESA EN NÚMERO DE CONTRATOS FIRMADOS EN LA LICITACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS CURSOS 2024/25 Y 2025/26 HABRÍA OBTENIDO CON ESTA OPERACIÓN UN BENEFICIO NETO CERCANO A LOS 6 MILLONES DE EUROS

Tal y como denuncia Comisiones Obreras, el precio final del menú diario no puede garantizar que los importes destinados por las empresas al gasto en la comida y al gasto de personal, sea suficiente para poder cumplir con una adecuada calidad del servicio³⁰. Dicho de otra manera, si una empresa, tras la firma del contrato, decidiera reducir la inversión en materia prima (adquiriendo productos de peor calidad o ajustando las cantidades) o en costes de personal (reduciendo plantillas, jornadas o

salarios) y decidiera invertir ese “ahorro” en aumentar su beneficio, no habría ningún mecanismo para controlarlo, ni para impedirlo.

Por otra parte, las cocinas de gestión directa, al ser de la Junta de Andalucía y estar gestionadas por personal laboral mediante procedimiento in situ, automáticamente suponen un ahorro en 3 de estas partidas de gasto: beneficio empresarial, gastos generales de la empresa y la parte de gastos de explotación relativa al transporte y logística de conservación de los menús.

Las familias, por su parte, perciben que el precio del menú sube progresivamente mientras que la calidad, y en ocasiones la cantidad del mismo, baja. Tal y como se desprende de la consulta realizada por Justicia Alimentaria y CODAPA a miles familias usuarias del servicio de comedor, mencionada recientemente, **el 83% del alumnado que asiste a comedores con servicio externalizado en empresas afirma salir con hambre del comedor, frente al 48% del alumnado que asiste a comedores con servicio de gestión directa**, esto es, con personal laboral cocinando la comida diariamente en el centro. Los motivos son dos, en opinión de las familias: que la comida no siempre se distribuye en las proporciones indicadas en el Plan Evacole para cada grupo de edad y que las características organolépticas de los alimentos (color, olor, sabor o textura) en ocasiones están tan por debajo de lo esperable, que el alumnado no es capaz de comérselo todo.

La clara diferencia entre el nivel de rechazo según el modelo de gestión (que se reduce prácticamente a la mitad en las cocinas de gestión directa) es un indicador de la diferencia de calidad de ambos modelos, sin embargo, las familias pagan exactamente el mismo precio en ambos casos.

30. *Restauración Colectiva. Modelo de funcionamiento y empleo en los comedores escolares externalizados.* CCOO. 2023

3.3. AYUDAS PÚBLICAS Y BECAS DE COMEDOR ESCOLAR

Como hemos visto al inicio, en la caracterización del servicio de comedor escolar en colegios públicos de Andalucía, Tabla 3, en el curso 2024/2025 la Junta bonificó al 68% del alumnado usuario del comedor escolar en centros públicos con una ayuda total o parcial del precio oficial que deben pagar las familias.

Los criterios establecidos para recibir bonificaciones parciales o totales establece que se tendrá en cuenta el indicador público de renta de efectos múltiples (IPREM) como indicador o referencia del nivel de renta, de manera que el servicio de comedor escolar será gratuito para:



Por cada miembro adicional se añadirá **0,25 IPREM**.

Esos límites se incrementan en un 50% en familias monomarentales, cuando la patria potestad es ejercida por una sola persona.

Además del régimen de bonificaciones, la Orden de 23 de julio de 2018 de la Consejería de Educación aprueba las bases para la concesión de subvenciones a centros docentes privados para la prestación del servicio de comedor escolar. En concreto, está pensada para garantizar el acceso y la permanencia en el sistema educativo de los alumnos y las alumnas con necesidades específicas. Estas necesidades estarían producidas por condiciones sociales desfavorables o por las capacidades personales de los alumnos y las alumnas.

Mediante la Orden se establecen dos líneas de subvención según el tipo de centro, con planes de compensación o en centros de educación especial³¹.

Sin embargo, según la ONG Save the Children, en Andalucía hay más de 250.000 estudiantes en riesgo de pobreza y/o exclusión que no acceden a becas de comedor. Este tipo de ayudas solo alcanza al 19% del total del alumnado, lejos del 29% que vive en situación de pobreza³². Una de las razones que explica esta situación es que la Junta de Andalucía fija como requisito imprescindible para poder acceder al servicio de comedor escolar que las personas adultas a cargo trabajen o estudien en el horario de 14.00 a 16.00 por lo que las familias en las que alguno de sus miembros, o varios, no trabaja fuera del hogar, o trabaja parcialmente, quedan directamente excluidas del servicio de comedor escolar y, consecuentemente, de cualquier ayuda pública al respecto.

SI EL SERVICIO DE COMEDOR FUERA UN SERVICIO EDUCATIVO MÁS DE LOS CENTROS ESCOLARES Y NO UN SERVICIO COMPLEMENTARIO, TAL Y COMO SE CONSIDERA EN ESTOS MOMENTOS, TENDRÍA QUE OFRECERSE DE FORMA UNIVERSAL Y GRATUITA, COMO EL RESTO DE SERVICIOS EDUCATIVOS PÚBLICOS. SOLO ASÍ SERVIRÍA VERDADERAMENTE PARA REDUCIR LA BRECHA DE EXCLUSIÓN Y DE DESIGUALDAD EXISTENTES



³¹. Comedor escolar, normativas autonómicas. Estudio descriptivo. Fundación Profesor Uria y Educo. 2022

³². Ver: <https://www.savethechildren.es/laoportunidad/andalucia-250000-ninos-pobreza-sin-comedor-escolar>

3.4. | ACOMPAÑAMIENTO EN EL COMEDOR ESCOLAR

Según datos de Comisiones Obreras, en Andalucía hay 21.305 personas empleadas en la restauración colectiva, el 15% del total de personas contratadas en el sector de hostelería, de las cuales el 66% son mujeres³³.

La normativa de comedores escolares públicos en Andalucía prevé que el personal que preste el servicio se encargará de:

1. Atender al alumnado durante las comidas y en el tiempo anterior y posterior a estas.
2. Resolver cualquier tipo de incidencia.
3. Prestar labores formativas como hábitos sociales, sanitarios y de higiene.

A su vez, establece que el número de personal dedicado a la actividad varía dependiendo de cada fase educativa. Por ejemplo, un trabajador o trabajadora por cada 15 alumnos o alumnas en educación infantil o por cada 35 alumnos o alumnas en educación secundaria obligatoria. Este número se puede aumentar en casos de alumnos o alumnas con necesidades especiales. Las personas que presten el servicio deben estar inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, en virtud de lo establecido en el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero³⁴.

Sin embargo, CODAPA considera que “los horarios del personal de apoyo (PTIS) son incompatibles con el servicio de comedor ya que la Junta solo contrata a tiempo parcial según nos dicen las representantes del colectivo de PTIS. Por ahora son las cuidadoras las que tienen que atender a estos niños que, en muchos casos, están abandonando los comedores por la falta de apoyo”³⁵.

A su vez en la actualidad, y tal y como destacan las asociaciones de familias, los únicos requisitos para trabajar en un comedor escolar son ser mayor de edad y no tener antecedentes penales. Todo el personal ha de recibir formación en materia de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales, primeros auxilios y en materia dietético nutricional, pero esto a menudo no se cumple porque ha de hacerse en horario de trabajo o se plantea como sesiones voluntarias en las que el personal puede decidir no participar.

³³. *Restauración Colectiva. Modelo de funcionamiento y empleo en los comedores escolares externalizados*. CCOO. 2023

³⁴. *Comedor escolar, normativas autonómicas. Estudio descriptivo*. Fundación Profesor Uria y Educo. 2022

³⁵. *Guía para familias usuarias del servicio de comedor*. FAMPA Alhambra y CODAPA. 2024

Tabla 12. Tareas del personal de comedor, según los pliegos de licitación.

- Poner en práctica normas higiénicas y sanitarias
- Iniciar a los niños y niñas en gustos variados y en la ingesta de todo tipo de alimentos, consiguiendo que prueben todos los alimentos
- Conseguir que los niños y niñas aprendan a utilizar los cubiertos para poder adquirir cierta autonomía a la hora de comer (Infantil: tenedor y cuchara; Primaria: cuchillo)
- Habituar a los niños y niñas a que se laven las manos antes y después de la comida
- Enseñar correctos modos de cepillado dental
- Mantener posturas correctas en la mesa
- Educar para mantener orden al entrar y salir del comedor
- Despertar en el alumnado el espíritu de cooperación, implicándolo según sus posibilidades en tareas de ayuda a los y las más pequeñas
- Mantener un talante respetuoso y cordial entre todas las personas que hacen uso del comedor
- Lograr un comportamiento correcto en la mesa
- En el programa de actividades que ha de estar registrado en forma de fichas diarias se propondrán actividades que fomenten unos hábitos saludables

No hay grandes requisitos en cuanto a formación pedagógica de este perfil profesional, a pesar de que se les asignan multitud de tareas educativas y que el entorno del comedor en ocasiones es fuente de conflictos y un espacio donde la mediación, el diálogo y la pedagogía se hacen necesarios. Quizá por este motivo un porcentaje significativo de las familias encuestadas por Justicia Alimentaria y CODAPA, próximo al 30%, manifiestan su descontento con el trato que los y las menores reciben en el comedor o en los momentos previos y posteriores. Entre las quejas planteadas destacan de forma reiterada los castigos, gritos, amenazas y el uso de ciertos métodos de control del ruido como sirenas, silbatos o bocinas, entre otros.

Pero por si la escasez de formación y las precarias condiciones laborales de este personal no fuera suficientes, si una empresa que gestiona el servicio de comedor tiene contratado a personal no cualificado, tan sólo recibe una falta leve por incumplimiento de contrato, al igual que por el incumplimiento del programa de atención educativa al alumnado en los tiempos inmediatamente anterior y posterior a la comida, tal y como se recoge en el apartado Penalidades, del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP).

3.5. PARTICIPACIÓN DE LAS FAMILIAS EN LA GESTIÓN

Según el artículo 118 de la Ley de Educación de Andalucía, las familias tienen derecho a participar en el control y gestión de cualquier aspecto de los centros educativos públicos y existen diversos mecanismos para hacerlo, aunque en muchos casos no son suficientemente conocidos o no se utilizan de la forma adecuada.

La realidad, según una consulta de Justicia Alimentaria y CODAPA realizada a 78 AMPA de toda Andalucía en 2023 en relación con el servicio de comedor, es que tan solo el 6,8% de las AMPA o AFA encuestadas participan de alguna forma en la toma de decisiones sobre el comedor escolar, frente al 39% que participan en decisiones sobre fiestas o eventos que se desarrollan en el centro. Por otra parte, el 70% afirma tener dificultades de acceso al comedor para realizar catas u observaciones, el 77% carece de información sobre los controles que se llevan a cabo en el comedor por parte de la administración y solamente el 4% manifiesta haber tenido acceso a los resultados de dichos controles.

Por su parte, las familias muestran un gran desconocimiento sobre aspectos fundamentales del funcionamiento del comedor escolar (tales como el número de comensales, el número de personas que atienden al alumnado en el comedor, los hábitos de higiene o el nivel de ruido) si nos atenemos a las respuestas ofrecidas en la encuesta realizada por Justicia Alimentaria y CODAPA, que ya hemos mencionado en este informe.

En los últimos años se percibe un importante incremento en el número de consultas y peticiones de información sobre el comedor y, en general, sobre la alimentación escolar realizadas por las familias, lo que es un primer paso importante. No obstante, nuestro análisis de la situación evidencia que la participación aún es limitada. Conocer los canales más eficaces y directos puede ser imprescindible para incrementar la participación y mejorar su eficacia. Según nuestra investigación son los siguientes:



Formar parte activa de la AMPA o AFA del centro educativo.

Es imprescindible realizar un trabajo colectivo y coordinado para que se entienda la problemática desde una dimensión estructural y no como algo particular de cada familia. Además, las AMPA están conectadas y organizadas entre sí y disponen de Federaciones o Plataformas a nivel provincial, autonómico y estatal, que tienen un importante efecto multiplicador que puede incrementar el impacto de cualquier acción.



Constituir una comisión de comedor, o de alimentación, en la AMPA o AFA.

Esto no es más que un grupo de trabajo específico sobre el tema, que cualquier asociación puede poner en marcha. Sus decisiones no son vinculantes en la gestión del centro o del comedor, pero pueden servir para sensibilizar y poner atención sobre la problemática, además de atraer a la asociación a nuevas familias interesadas por el tema.



Establecer canales de diálogo y alianza con la dirección del centro.

Es fundamental que exista una alianza entre las familias organizadas en las AMPA y las direcciones de los centros, que son quienes tienen delegada, por Ley, la potestad para tomar decisiones relativas al funcionamiento de cualquier aspecto del centro educativo. Tal y como establece el artículo 132 de la Ley de Educación de Andalucía “El director o directora representa a la Administración educativa en el centro, ostenta la representación del mismo y es responsable de la organización y funcionamiento de todos los procesos que se lleven a cabo en éste [...]”; además, el artículo 5.3. del Decreto 6/2017³⁶ que regula los servicios complementarios en los centros educativos indica que “Los centros docentes públicos incluirán en su proyecto educativo todos los aspectos relativos a la organización y funcionamiento de los servicios complementarios autorizados”. “El proyecto educativo constituye las señas de identidad del centro docente y expresa la educación que desea y va a desarrollar en unas condiciones concretas, por lo que debe contemplar los valores, los objetivos y las prioridades de actuación del centro sin limitarse sólo a los aspectos curriculares”³⁷. Las familias, a través de las AMPA o del Consejo Escolar, pueden proponer la inclusión de la alimentación en el proyecto educativo y, por tanto, en el Plan de Centro y pueden solicitar a la dirección que tome decisiones sobre el funcionamiento y organización del servicio de comedor en aspectos como la realización de catas o visitas sin notificación previa o la transparencia en la información sobre el seguimiento y las inspecciones.

³⁶. Decreto 6/2017 por el que se regulan los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar.

³⁷. Ley 17/2007 de Educación de Andalucía. Artículo 127

**Poner en marcha una Comisión de Seguimiento del Comedor con la empresa responsable de la gestión del mismo (solo para comedores externalizados).**

Tal y como se recoge en el epígrafe “Mecanismos de Participación Ciudadana” de los Pliegos de Prescripciones Técnicas de la Junta de Andalucía para la contratación de este tipo de servicios, la dirección, la AMPA y la empresa responsable del catering pueden poner en marcha esta comisión con el objetivo de “promover la participación en el control y seguimiento del servicio prestado por la empresa de catering”. Esta comisión, según la normativa vigente, debe reunirse con carácter mensual y recoger en un acta los acuerdos alcanzados.

**Crear una Comisión de Comedor vinculada al Consejo Escolar.**

El Consejo Escolar es el máximo órgano de participación a disposición de las familias en los centros educativos y tiene una serie de comisiones reguladas por el reglamento de Consejos Escolares de Andalucía, entre las que no se encuentran las comisiones de comedor. No obstante, la normativa no pone impedimentos a la creación de otras comisiones específicas, siempre que así lo decidan por mayoría. Si, además, la alimentación escolar forma parte del Plan de Centro, que es un documento aprobado por el Consejo Escolar, con carácter vinculante, tiene más sentido que exista un grupo de trabajo que operativice este aspecto del plan.

Una Comisión de Comedor puede servir para dar seguimiento al funcionamiento del comedor (de la forma que el Consejo Escolar y la dirección del centro estimen oportuna), recoger quejas y sugerencias y proponer mejoras que, a su vez, pueden ser trasladadas a la Comisión de Seguimiento con la empresa gestora del servicio, si es el caso. Si la creación y objetivos de esta Comisión está avalada por el Consejo Escolar, aborda una temática incluida en el Plan de Centro y cuenta con la participación de la dirección del centro, además de las familias, no existe ningún impedimento para que este espacio de trabajo mejore la capacidad de participación e incidencia de las familias de forma significativa. Si existe alguna resistencia a la creación de una comisión específica, se puede solicitar la puesta en marcha de la Comisión de Prevención de Riesgos y Salud -una de las comisiones que contempla el reglamento- e incluir en la agenda de ésta, la alimentación escolar, entendida como parte de la salud.

Para las asociaciones de familias, “sea cual sea la fórmula, el objetivo final es que las familias puedan reunirse con alguna persona responsable y con capacidad para tomar decisiones de la empresa adjudicataria para plantear sus preocupaciones y obtener soluciones”³⁸.



I ³⁸. *Guía para familias usuarias del servicio de comedor*. FAMPAlhambra y CODAPA. 2024

4

HACIA UN MODELO ALIMENTARIO MÁS SALUDABLE, SOSTENIBLE Y JUSTO

EL ANÁLISIS REALIZADO EN ESTE DIAGNÓSTICO REVELA QUE EL MODELO ACTUAL DE COMEDORES ESCOLARES EN ANDALUCÍA SE ENCUENTRA EN UNA ENCRUCIJADA ÉTICA Y POLÍTICA

Durante años, la gestión de la administración pública ha consolidado un modelo de negocio diseñado para el lucro de grandes corporaciones, priorizando la rentabilidad económica por encima de la salud del alumnado, la soberanía alimentaria y el fortalecimiento de la economía local de nuestro territorio. Esta lógica industrial no solo ha alejado el plato de la cocina, sino que ha convertido un servicio que debería

ser educativo en un proceso de suministro de “productos comestibles” que ignoran el vínculo vital entre lo que comemos y nuestro entorno.

Para revertir esta situación, es imperativo devolver el comedor a la comunidad educativa. La verdadera transformación no vendrá de ajustes técnicos en los pliegos de contratación de multinacionales, que difícilmente renunciarán a sus márgenes de beneficio, sino del retorno a la gestión directa y a las cocinas in situ. Recuperar la elaboración de los menús en los propios centros, con personal laboral de la administración, no es solo una cuestión de calidad culinaria, es una decisión política que sitúa la alimentación saludable como un derecho fundamental integrado en el proyecto pedagógico del centro y no como un mero servicio asistencial externo.

Un sistema alimentario escolar que apueste por la proximidad, la temporada y la producción ecológica actúa como un motor de cambio estructural para Andalucía. Al elegir alimentos de nuestro campo, la escuela se convierte en el principal aliado de la agricultura familiar y el asentamiento de la población rural, reduciendo drásticamente la huella ecológica y garantizando la frescura y calidad que el alumnado merece.

LA ALIANZA ENTRE LA PRODUCCIÓN LOCAL Y LA MESA ESCOLAR ES LA BASE DE UN SISTEMA MÁS RESILIENTE Y JUSTO QUE DIGNIFICA TANTO A QUIEN PRODUCE EL ALIMENTO COMO A QUIEN LO CONSUME

Finalmente, resulta ineludible reconocer el papel central de las familias como agentes de cambio. El derecho de las madres, padres y representantes legales a participar activamente en la gestión y control de algo tan vital como la alimentación de sus hijos e hijas no es solo una prerrogativa legal, sino una necesidad democrática. La transparencia y la apertura de los centros a la supervisión de las familias garantizan que el comedor sea una extensión de la responsabilidad compartida sobre la salud y el bienestar de la infancia y la adolescencia.

SOLO CON UNA COMUNIDAD EDUCATIVA EMPODERADA Y CORRESPONSABLE, DONDE LAS FAMILIAS TENGAN VOZ Y CAPACIDAD DE INCIDENCIA REAL, CONSEGUIREMOS QUE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR SEA EL PROYECTO COMÚN Y TRANSFORMADOR QUE ANDALUCÍA NECESITA



5

RECOMENDACIONES A LA JUNTA DE ANDALUCÍA

Tras el análisis detallado de la situación de los comedores en los centros públicos de Andalucía, se hace evidente la necesidad de transformar el modelo vigente para que deje de ser un servicio meramente asistencial y recupere su entidad educativa y social. El diagnóstico realizado muestra que el actual sistema, fuertemente externalizado e industrializado, presenta importantes márgenes de mejora en cuanto a la calidad nutricional, la transparencia y el apoyo a la economía local.

Con el objetivo de garantizar el derecho a una alimentación saludable, sostenible y universal para todo el alumnado, se presentan las siguientes propuestas de mejora. Estas recomendaciones buscan **situar a la comunidad educativa en el centro de la gestión** y convertir el comedor escolar en un motor de bienestar para los niños y niñas, así como en un impulso para el desarrollo rural y económico de nuestra comunidad.

1. MODELO DE GESTIÓN Y AUTONOMÍA DE LOS CENTROS

- **Recuperar la gestión directa del servicio.** Se recomienda priorizar el modelo de gestión pública con personal propio de la administración. Este sistema elimina el beneficio empresarial y los gastos de logística, permitiendo que ese presupuesto se invierta directamente en la calidad de los alimentos y en mejores condiciones laborales.
- **Fomentar la gestión comunitaria a través de las familias.** Es necesario simplificar los trámites para que las Asociaciones de Madres y Padres (AMPA) puedan gestionar los comedores de sus centros mediante convenios. Esto garantiza que el servicio responda a los intereses de la comunidad escolar y no a criterios de lucro de grandes empresas.

2. COMPRA PÚBLICA Y APOYO A LA ECONOMÍA LOCAL

- **Fragmentar los lotes de las licitaciones.** Para evitar la actual concentración del mercado en manos de unas pocas multinacionales, la administración debe licitar lotes más pequeños que facilitaría que pequeñas y medianas empresas locales, así como entidades de economía social, pudieran acceder a los contratos.
- **Priorizar alimentos de proximidad, temporada y ecológicos.** Se debe pasar de la recomendación a la obligatoriedad de incluir productos frescos de la zona. Esto no solo mejora la calidad nutricional de los menús, sino que reduce la huella de carbono y sirve como motor de desarrollo para el sector agrario andaluz.

3. INFRAESTRUCTURA Y CALIDAD NUTRICIONAL

- **Poner en marcha un plan de retorno a las cocinas in situ.** Es fundamental que cada centro escolar cuente con cocina propia para elaborar los platos diariamente. En aquellos centros donde no sea posible a corto plazo, se debe transitar del catering de línea fría hacia modelos de línea caliente y de proximidad para mejorar las características organolépticas de la comida.
- **Mejorar la variedad y calidad de los menús.** Aumentar la presencia de legumbres y pescado fresco, reducir drásticamente el uso de alimentos procesados, fritos y azucarados y mejorar la materia prima y los procesos de elaboración para que la comida mejore sus cualidades organolépticas.
- **Eliminar el plástico en los comedores escolares.** Se recomienda el abandono del modelo de barquetas de plástico termoselladas, intrínseco al catering de línea fría, por su alto impacto ambiental y generación de residuos, así como por los efectos comprobados en la salud de los micro y nano plásticos que se desprenden de todos los envases plásticos, especialmente cuando son expuestos al calor. Del mismo modo, recomendamos sustituir el menaje de comedores de este material (bandejas, platos, vasos, jarras, cubiertos...) por otros materiales más saludables, sostenibles y de uso habitual como son el vidrio o el acero inoxidable.

4. UNIVERSALIDAD, EQUITAD Y TRANSPARENCIA

- **Eliminar barreras de acceso al servicio.** Se recomienda suprimir el requisito obligatorio de que ambos progenitores trabajen para acceder al comedor. El comedor debe entenderse como un derecho educativo universal que garantice una comida saludable al día para todo el alumnado, especialmente para aquellos en riesgo de exclusión.
- **Garantizar el servicio en centros sin infraestructura propia.** La administración debe acometer las inversiones necesarias para que ningún colegio público, especialmente en zonas rurales, carezca de servicio de comedor. El acceso a este derecho no puede depender de la ubicación geográfica del centro o de la disponibilidad de espacio actual.
- **Fomentar la transparencia en la gestión y los datos.** La administración debe facilitar el acceso público a los resultados de las auditorías y controles de calidad de forma sencilla. Asimismo, debe haber un control estricto sobre cómo las empresas distribuyen el presupuesto del menú para asegurar que la inversión en materia prima sea suficiente.
- **Fortalecer el sistema de inspección y sanción.** Es necesario incrementar las inspecciones presenciales y las auditorías, así como asegurar que el régimen sancionador se aplique de forma efectiva ante cualquier incumplimiento. Los controles no deben quedarse en meras advertencias informativas, sino que deben garantizar que las empresas cumplan estrictamente con los estándares de calidad contratados.

5. EL COMEDOR COMO ESPACIO EDUCATIVO

- **Dignificar y formar al personal de cocina y monitoreo.** Es necesario mejorar las condiciones laborales y la formación pedagógica de las personas que acompañan al alumnado. El comedor no es solo un lugar para comer, sino un espacio de aprendizaje de hábitos saludables y convivencia que requiere personal cualificado y bien coordinado con el centro.
- **Mejorar el acompañamiento y el clima ambiental.** Se recomienda aumentar el personal de monitoreo para ofrecer una atención más personalizada y educativa durante las comidas. Asimismo, se debe promover un ambiente tranquilo y respetuoso, eliminando el uso de métodos de control de ruido estridentes o inadecuados que afecten al bienestar del alumnado.

- **Garantizar el apoyo al alumnado con necesidades especiales.** Se deben coordinar los horarios del personal de apoyo a alumnado con necesidades de atención terapéutica con el servicio de comedor para asegurar que todo el alumnado, independientemente de su situación, pueda hacer uso de este servicio en condiciones de igualdad y con la calidad necesaria.
- **Potenciar la participación real de las familias.** Se deben reactivar y fortalecer las comisiones de comedor en los consejos escolares, permitiendo que las familias tengan voz directa en la evaluación del servicio y en la interlocución con las empresas adjudicatarias. Asimismo, se debe exigir a las empresas que cumplan con rigor sus obligaciones en cuanto a sistemas de participación, permitan catas y visitas al comedor sin necesidad de aviso previo y faciliten a las personas que designe la dirección del centro o el Consejo Escolar el acceso a toda la información y espacios relativa al comedor.
- **Promover la educación alimentaria tanto en el comedor como en el aula.** Los centros escolares deben formar al alumnado en aspectos fundamentales de la alimentación saludable y sostenible. Dichos contenidos deben formar parte tanto del tiempo lectivo, como de las actividades llevadas a cabo en el espacio de comedor



BIBLIOGRAFÍA

- CCOO. *Restauración colectiva. Modelo de funcionamiento y empleo en los comedores escolares externalizados*. 2023.
- Del Campo al Cole, Carro de Combate y SEO-Bird Life. *Los comedores escolares en España. Del diagnóstico a las propuestas de mejora*. 2018.
- ECODES y Carbone4. *Hacia una propuesta de ley de compra pública europea y sostenible*. 2024.
- FAMPA Alhambra y CODAPA. *Guía para familias usuarias del servicio de comedor*. 2024.
- Fundación Profesor Uria y Educo. *Comedor escolar, normativas autonómicas. Estudio descriptivo*. 2022.
- Institut de Ciència i Tecnologia Ambientals (ICTA-UAB). *Transformando sistemas alimentarios: compra pública alimentaria responsable, actores e iniciativas en España*. 2024.
- Justicia Alimentaria y CODAPA. *Alimentar es educar. Una propuesta transformadora, con las familias como agentes de cambio. Resultados de las encuestas realizadas a familias y AMPA sobre alimentación escolar*. Septiembre/Octubre de 2022.
- MITERD. *Manual para la contratación pública ecológica de la Administración General del Estado*. 2023.
- VSF Herrien Bidezko Elikadura – EHIGE. *Comedores escolares en la CAV. Cómo son y cómo podrían ser: calidad alimentaria, potencial educativo y vínculo local*. Euskal Herria. 2017.

