



BASES REGULADORAS PARA LA PARTICIPACIÓN EN EL PROGRAMA ECOCOMEDORES DE CANARIAS



Características del documento:

PDF dinámico, con acceso a los enlaces pertinentes.

Este documento recoge las bases que regulan el proceso de adhesión al Programa Ecocomedores de Canarias por parte de colectivos clave. De forma fundamental, productores/as ecológicos del Archipiélago, centros escolares, sociosanitarios y otros centros de restauración colectiva, de manera que se genere un marco de compromisos y una metodología de gestión compartida que asegure la sostenibilidad del proyecto a medio y largo plazo. Nuestro agradecimiento a los equipos de trabajo que han participado en la creación de las Bases Reguladoras del Programa desde el año 2013 hasta la actualidad.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

- [1. ANTECEDENTES](#)
- [2. ÁMBITO DE ACTUACIÓN](#)
- [3. OBJETIVO ESTRATÉGICOS DEL PROGRAMA](#)
- [4. FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMA](#)
- [5. MARCO LEGAL](#)
- [6. PÚBLICO DESTINATARIO](#)
- [7. REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN](#)
- [8. PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN](#)
- [9. COMPROMISOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO](#)
- [10. CESE DE LA PARTICIPACIÓN EN EL PROGRAMA](#)



1. ANTECEDENTES

En Canarias, el desarrollo de la Agricultura Ecológica se ha venido consolidando desde finales de la década de los noventa. Como resultado de ello se creó en 2010 el **Plan de Actuación para el Desarrollo de la Producción Ecológica en Canarias**, un trabajo participativo cuya finalidad es el desarrollo e incremento de las producciones ecológicas y la promoción de hábitos de consumo saludables y responsables.

Con este objetivo y el de mejorar la alimentación de los niños y las niñas en edad escolar, en 2013 se pone en funcionamiento el **Programa Ecocomedores de Canarias**, enmarcado en dicho Plan de Actuación para el Desarrollo de la Producción Ecológica en Canarias y con una serie de metas transversales relacionadas con las siguientes líneas de actuación:

- Fomento de la agricultura ecológica.
- Promoción del autoempleo y reactivación del sector primario en Canarias.
- Promoción de la educación y de la calidad alimentaria.
- Promoción de la salud.
- Sensibilización en responsabilidad social y ambiental en el consumo.
- Desarrollo rural sostenible a través del consumo local y sistemas agrarios respetuosos con el medio.
- Valorización de los productos de temporada e incorporación de los mismos en el diseño del modelo de consumo alimentario.
- Diversificación de la oferta de productos ecológicos.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, en adelante ICCA, en colaboración con la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias, inicia en el curso 2013-2014 un proyecto piloto para la implantación de este Programa en los **centros educativos, no universitarios y con comedor de gestión directa**, de toda Canarias: CEIP, CEO y CEE.

A partir de 2017 y dado el interés suscitado por centros sociosanitarios, hospitales, escuelas infantiles y escuelas de capacitación agraria, se amplía el ámbito de actuación del Programa a **otros centros de restauración colectiva**, que dispongan de cocina en el propio centro, con el objetivo de ampliar la red de ecocomedores y redes de operadoras y operadores ecológicos, sin restringir la participación a centros escolares y preservando la trazabilidad de los productos que se utilizan para elaborar los menús ofertados. A partir de este momento, el Programa pasa a denominarse **Ecocomedores de Canarias**.





2. ÁMBITO DE ACTUACIÓN

La incorporación de alimentos ecológicos en los comedores de restauración colectiva implica un alto nivel de **responsabilidad social y ambiental** vinculado a un proceso educativo estrechamente ligado al conocimiento de lo que comemos. A ello hay que añadir la **promoción de una alimentación saludable**, con dietas equilibradas mediante el uso de vegetales y frutas en cuya producción no se han utilizado sustancias químicas de síntesis, ni organismos modificados genéticamente, ni medicamentos, ni hormonas en el caso de la producción animal.

Por lo tanto, la alimentación de calidad no se reduce a una simple sustitución de productos en la elaboración de los menús, pues mediante el consumo de alimentos ecológicos, además de estar decidiendo sobre lo que comemos, indirectamente estamos decidiendo sobre el **modelo de producción, distribución y consumo** de esos productos.

El Programa Ecocomedores de Canarias pretende intervenir a través de la alimentación en diferentes ámbitos **a nivel regional**. Estos ámbitos son los siguientes:

EDUCACIÓN. Se promueve la educación en un sentido amplio y dirigida no sólo a los niños y niñas, sino también a las familias, al profesorado, al personal de cocina y auxiliar del servicio de comedor. Pretende: hacer visible el proceso de producción de los alimentos ecológicos y a sus productores y productoras; ofrecer los conocimientos necesarios para tomar decisiones sobre las diferentes dimensiones de la calidad de un alimento; informar sobre conceptos básicos de nutrición; facilitar información sobre la relación entre producción ecológica, desarrollo local, cambio climático y salud; y sensibilizar sobre la importancia de ser partícipes de un modelo alimentario sostenible.

DESARROLLO LOCAL. La introducción de alimentos ecológicos en los centros de restauración colectiva supone un respaldo positivo para el sector agropecuario local, dado que contribuye al aumento y la estabilidad de la demanda de sus productos, así como para el conjunto de actividades que, de manera directa e indirecta, se benefician de su crecimiento, y para el conjunto del tejido socioeconómico, especialmente en las áreas rurales. Además, la utilización de canales cortos de comercialización (reduciendo el número de intermediarios entre la producción y el consumo) facilita que las fincas agrarias sean económicamente rentables y puedan garantizar a sus trabajadores y trabajadoras unas condiciones de vida dignas, justas y éticas, reconociendo el coste de su trabajo y de su producto. Paralelamente, estos canales cortos de comercialización han de ofrecer unas condiciones justas también para la persona consumidora final, de forma que la compra de productos ecológicos, locales y de venta directa no suponga un sobrecoste.

SALUD. En los últimos años, la calidad de los menús escolares ha mejorado, especialmente en lo concerniente al equilibrio nutricional de las dietas. Con el Programa se sigue incidiendo en el desarrollo de una alimentación saludable, con la revisión de los menús de los centros que forman parte para incorporar los productos ecológicos frescos, locales y de temporada. Además, estos productos poseen una certificación de calidad que acredita el cumplimiento de estrictas normas de seguridad alimentaria y de producción ecológica. Se trata de alimentos en cuya producción no está permitido el uso de fertilizantes, pesticidas, aditivos alimentarios de síntesis, ni organismos modificados genéticamente, con lo que ello supone una mejora significativa de la calidad de los





mismos.

MEDIOAMBIENTE. La producción ecológica persigue la sostenibilidad de sus producciones a través de la conservación de los recursos naturales y de la prohibición del uso de sustancias agroquímicas. Por tanto, mediante las técnicas de manejo de la agricultura ecológica, se favorece la biodiversidad y se reduce la acumulación de contaminantes en el medio, siendo el cuidado del suelo una de sus prioridades, además de mejorar su fertilidad, reducir la erosión y aumentar su nivel de materia orgánica. Además, la incorporación de alimentos ecológicos, locales y de temporada en los comedores de restauración colectiva, favorece el desarrollo de los canales cortos de comercialización, energéticamente más sostenibles, y reduce las emisiones contaminantes derivadas de los desplazamientos durante la comercialización y distribución. Por otro lado, la agricultura ecológica está estrictamente regulada por normativas europeas y controladas *in situ* por organismos acreditados. En el caso de Canarias, las competencias de control y certificación le corresponden al ICCA, que es un organismo autónomo de carácter administrativo, adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias.

3. OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL PROGRAMA

El contexto del comedor ofrece innumerables oportunidades para desarrollar una alimentación de calidad. Para ello, se deben considerar los ámbitos de actuación y trabajarlos de manera integral, teniendo en cuenta a todos los **agentes que intervienen** en el proceso.

Las presentes bases tienen como objeto regular los **servicios** que ofrece el ICCA en el marco del Programa Ecocomedores de Canarias, así como regular los **compromisos de obligado cumplimiento** de los centros y operadoras/es ecológicos que forman parte del mismo.

Esta cuestión se puede concretar en los siguientes objetivos estratégicos:

1. **Favorecer y potenciar el desarrollo de la producción agraria ecológica en Canarias,**
2. **Mejorar la calidad de la alimentación** en los comedores escolares de gestión directa, en los de centros sociosanitarios y otros centros de restauración colectiva, a través de la introducción de productos ecológicos frescos, locales y de temporada (prioritariamente, hortalizas y frutas).
3. **Valorar los productos locales, ecológicos y de temporada e incorporarlos en la planificación de los menús** de los centros de restauración colectiva que participan en el Programa.
4. **Incorporar criterios de responsabilidad social y ambiental** en el consumo, la producción agraria y la compra pública de alimentos.
5. **Formar, informar y sensibilizar a la comunidad educativa y a la sociedad en general,** sobre la alimentación ecológica y sus implicaciones con la meta de lograr un desarrollo sostenible.
6. **Generar una Red de Ecocomedores y una red de productoras y productores ecológicos de Canarias,** que sea flexible, resiliente e integradora.

3.1. Objetivos específicos:





1. Profundizar en el conocimiento de los distintos factores que intervienen en la **producción ecológica**.
2. Asesorar y planificar el proceso de **producción agronómica**.
3. Garantizar **la calidad y la producción suficiente** que cubra la demanda del Programa Ecocomedores de Canarias.
4. Formar y asesorar, tanto al personal técnico como a operadoras y operadores ecológicos de todas las Islas Canarias, sobre producción ecológica, partiendo de una **visión agroecológica integral**.
5. Asesorar y formar en **alimentación saludable y nutrición** a los equipos de cocina, familias y otros colectivos vinculados al Programa de Ecocomedores.
6. Coordinar y gestionar **los pedidos, el acopio, el control de calidad, la distribución y la facturación** de los productos ecológicos locales, de tal forma que se asegure **la entrega puntual y en condiciones adecuadas** en los centros de consumo vinculados al Programa Ecocomedores de Canarias.
7. Diseñar **materiales didácticos y recursos complementarios** para favorecer la comunicación y la interacción entre familias, profesorado, personal de cocina y productoras y productores ecológicos.
8. Divulgar y transferir el **conocimiento asociado** al Programa Ecocomedores de Canarias entre la población canaria en general
9. Difundir en la diversidad de **foros relacionados**, tanto en ámbitos autonómicos, nacionales o internacional el Programa Ecocomedores de Canarias y los valores asociados al mismo.

4. FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMA Y SERVICIOS

Ecocomedores funciona a través de la puesta en marcha de un **sistema participativo organizado en mesas técnicas**, encargadas de optimizar la cooperación entre los sectores implicados, de elaborar propuestas de mejora continua y de reforzar el rigor de los resultados que se obtengan. La coordinación de este proceso corresponde al ICCA del Gobierno de Canarias, que además cuenta con la colaboración de las Consejerías de Sanidad y de Educación.

4.1. Servicios de las mesas técnicas:

- La **mesa de producción**, centrada en el trabajo con agricultores y agricultoras, tiene como finalidad el asesoramiento agronómico para garantizar la calidad de la producción y la planificación de cultivos.
- La **mesa de alimentación** ofrece asesoramiento nutricional y formación a equipos de cocina, familias y otros colectivos vinculados al programa.
- La **mesa de logística**, centrada en el trabajo con agricultores y agricultoras y con el personal encargado de la gestión de los ecocomedores, tiene como finalidad la coordinación de la gestión de pedidos, acopio, control de calidad, distribución y facturación que asegure la





entrega de los productos ecológicos locales en los centros de consumo vinculados al programa.

- La **mesa de sensibilización** se encarga de la divulgación y transferencia del conocimiento asociado al programa, del diseño de materiales didácticos y de recursos complementarios, para favorecer la comunicación y la interacción entre familias, profesorado, personal de cocina y productoras/es ecológicas/os.
- La **mesa de coordinación** es la responsable de liderar la coordinación de las cuatro mesas de trabajo, respecto al planteamiento y desarrollo de la estrategia, la elaboración de propuestas, la comunicación interna y la evaluación de resultados. Está conformada por personal técnico del ICCA y de la consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias.

Este sistema de trabajo tiene como fin primordial **poner en valor el producto agrícola ecológico**, situándose como eje vertebrador del cambio de modelo de producción, distribución y consumo de las Islas, fomentando además la reflexión del consumidor sobre su alimentación.

4.2 Objetivos de las Mesas Técnicas

Mesa Técnica de Alimentación:

1. Incrementar y potenciar la incorporación de productos ecológicos frescos, locales y de temporada en los menús de los Ecocomedores.
2. Aumentar la cantidad de hortalizas y frutas cada día.
3. Divulgar la importancia que tiene una correcta alimentación tanto para las personas que elaboran los menús como para quienes los consumen.

Mesa Técnica de Producción:

1. Mejorar la oferta de productos ecológicos, frescos, locales y de temporada.
2. Avanzar en la profesionalización de las/os agricultoras/es participantes en el programa.
3. Reforzar las redes entre los colectivos vinculados a Ecocomedores.

Mesa Técnica de Logística:

1. Mejorar la calidad entre la oferta y la demanda de productos ecológicos, frescos, locales y de temporada y la trazabilidad de los productos.
2. Mejorar la calidad de la logística.
3. Potenciar las redes entre los colectivos vinculados a Ecocomedores.

Mesa Técnica de Sensibilización:

1. Introducir contenidos y recursos didácticos relacionados con la salud alimentaria dentro de



los Proyectos Educativos de los centros.

2. Intensificar la programación de acciones divulgativas. Optimizar la estrategia de comunicación digital del programa.
3. Reforzar la interacción entre familias, profesorado, personal de cocina y otros consumidores y productoras/es ecológicos.
4. Mejorar la educación desde la salud alimentaria.

Mesa Técnica de Coordinación:

1. Coordinar transversalmente el programa y el trabajo de las cuatro mesas: producción, logística, sensibilización y alimentación.
2. Plantear y desarrollar la estrategia general del Programa Ecocomedores.
3. Elaborar propuestas, coordinar la comunicación interna y evaluar resultados.

5. MARCO LEGAL

En este apartado se desglosan una serie de normas, leyes, reglamentos y resolución que constituyen el marco en el que se apoya el Programa Ecocomedores para establecer su contexto de actuación. A continuación, se desglosan y enlazan en función de su ámbito de acción a nivel regional, nacional, europeo e internacional.

5.1. Normativa regional

- [Ley 6/2019 de 9 de abril de Calidad Agroalimentaria \(BOC N.º 76, de 22.04.2019\)](#)

5.2. Normativa estatal

- [Plan de acción para la implementación de la agenda 2030 del Ministerio de España](#)
- [Comisión Interministerial para la incorporación de criterios ecológicos en la contratación pública](#)
- [Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición, de 5 de julio.](#)
- [Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa](#)

5.3. Normativa europea

- [Reglamento \(UE\) 848/2018 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018](#)

5.4. Normativa internacional





- [Resolución aprobada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 25 de septiembre de 2015 \(ODS\)](#)

6. ¿QUIÉN/ES PUEDEN PARTICIPAR EN EL PROGRAMA ECOCOMEDORES?

6.1. Aquellas **operadoras y operadores ecológicos/as** que estén inscritos como productores/as agrícolas y ganaderos en el Fichero de Operadoras y Operadores de Producción Ecológica de Canarias.

6.2. Aquellos **centros educativos** tanto públicos como concertados y privados que cuenten con una gestión directa del servicio de comedor.

6.3. Otros **centros de restauración colectiva**, tanto públicos como privados, que cuenten con una gestión directa del servicio de comedor.

6.4. Aquellos **centros de restauración colectiva** que dispongan de comedor y no dispongan de cocina en el propio centro, pero que se apoyen en iniciativas encuadradas en el punto 6.3.

7. REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN

La participación en el Programa Ecocomedores de Canarias es voluntaria y habrá de ser solicitada por la persona o personas (físicas o jurídicas) interesadas, manifestando su interés de formar parte a través de los canales habilitados para ello.

7.1. En el caso de ser OPERADOR/A ECOLÓGICA, el único y excluyente requisito es **estar inscrita/o en el Fichero de Operadoras y Operadores de Producción Ecológica de Canarias**.

7.2. En el caso de ser un CENTRO EDUCATIVO público, concertado o privado, el único y excluyente requisito es disponer de un **comedor en el centro y que éste sea de gestión directa**, es decir, que se elabore o cocine el menú en el propio centro.

7.3. En el caso de ser un CENTRO DE RESTAURACIÓN COLECTIVA, los requisitos son que **la elaboración diaria de los menús se realice en las instalaciones del propio centro o que la elaboración diaria de los menús se realice por iniciativas participantes en el Programa**.

8. PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y SEGUIMIENTO

Para la participación en el Programa Ecocomedores de Canarias, cada solicitante, ya sea operador/a ecológica o centro con la voluntad de ser un ecocomedor, deberá:





1. Presentación de la solicitud por parte del centro a través de la página web del Programa Ecocomedores de Canarias **www.ecocomedoresdecanarias.com**
2. Valoración de la solicitud presentada por parte del equipo técnico de Ecocomedores.
3. Comunicación del resultado de la evaluación al centro solicitante o al operador/a ecológico/a, junto con una propuesta de fecha para su incorporación.
4. En el caso de los centros escolares, emisión del certificado de adhesión al programa por parte del consejo escolar del centro. En ambos casos (centros y operadores/as ecológicos/as), cumplimentar los ANEXOS correspondientes. La adhesión implica la aceptación de los compromisos recogidos en estas Bases Regulatorias del Programa Ecocomedores.

9. FORMALIZACIÓN DE LA INSCRIPCIÓN

A continuación, se detallan los ANEXOS a cumplimentar por cada perfil:

- a. Las operadoras y operadores ecológicos cumplimentarán el **Formulario de Inscripción**. Además, deberán **acreditar su condición** de operador/a ecológico.
- b. Los centros educativos cumplimentarán el **Formulario de Inscripción**. Además, deberán contar con el **acuerdo certificado del Consejo Escolar**.
- c. Otros centros de restauración colectiva cumplimentarán el **Formulario de Inscripción**. Además, deberán contar con el **acuerdo explícito del órgano de gobierno** correspondiente.

Toda la documentación se remitirá a la siguiente dirección de correo electrónico:
coordinacion@ecocomedoresdecanarias.com.

10. COMPROMISOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

10.1. Operadores/as ecológicos/as

- **Coordinarse con otros operadores que formen parte del grupo de interés común (GIC)** de su zona, comarca o isla(s). Se define un GIC como la agrupación de productoras/es a nivel local, comarcal o insular que comparten el interés común de planificar la oferta de productos para atender la demanda de una manera coordinada.
- Cumplir con la **planificación de cultivos** acordada anualmente en el marco del programa, bajo la coordinación de la Mesa de Producción. De cara a realizar el seguimiento del





cumplimiento con la planificación acordada, se establece en el marco del Programa un **Sistema de Evaluación de la Planificación**, el cual incluye un mecanismo de penalización /compensación para los/as operadores/as.

- Cumplir con los requerimientos de **calidad de los productos**, que están recogidos en el Protocolo de calidad del Programa. En el caso de que el centro comunique una incidencia en relación a algún producto, si se determina que dicha comunicación está fundamentada, la persona que tiene asignado ese producto en el pedido correspondiente será responsable de la reposición, retirada o de la devolución del importe facturado cuando no se pueda reponer.
- Permitir al equipo técnico de la mesa de producción **visitar las fincas** para la comprobación del cumplimiento de la planificación, el estado de los cultivos y el cuaderno campo.
- Incorporar las recomendaciones fruto del **asesoramiento agronómico** del equipo técnico de la Mesa de Producción.
- Utilizar las **herramientas** que el Programa pone a disposición de los colectivos, siendo una de ellas y fundamental, la herramienta habilitada para la gestión de los pedidos.
- Cumplir con el **sistema de funcionamiento establecido** para el acopio, distribución, facturación y entrega de los productos para cada zona, comarca o isla(s): canales, precios, horarios y trazabilidad.
- Aceptar los **precios** acordados en la asamblea anual de operadoras/es que participan en el Programa.
- Asistir a las **sesiones de trabajo** que programe la Mesa de Producción del Programa.
- En la medida de lo posible, **participar en las actividades formativas y encuentros** organizados por el Programa.

10.2. Centros educativos

- Designar a una **persona encargada para ser la interlocutora** con cada Mesa de Trabajo del Programa y comunicar al ICCA por escrito si hay algún cambio en esta figura para poder actualizar la base de datos correspondiente.
 - Para la Mesa de Producción y la de Logística: encargada/o de comedor.
 - Para la Mesa de Alimentación: cocinero/a del centro y encargada/o de comedor.
 - Para la Mesa de Sensibilización: director/a del centro.
- Adoptar, por parte de la Dirección del Centro, las **medidas organizativas oportunas** para facilitar la coordinación del Programa.
- Participar en las **reuniones propias de la dinámica de trabajo** del Programa: reuniones de



seguimiento y evaluación, así como en otras sesiones de trabajo, actividades formativas y encuentros que se programen desde el ICCA o la Consejería de Educación, Cultura y Deportes.

- Facilitar la **documentación que se les solicite** en los plazos y formato establecidos: menú para ser revisado, datos de consumo, facturas, proyecto educativo del centro, etc.
- Incorporar de manera progresiva los **productos ecológicos, locales y de temporada que se proponen desde el Programa**, con el objetivo de alcanzar más del 90% del consumo en verduras y frutas antes de finalizar el segundo curso posterior a su incorporación. Este incremento progresivo se hará de acuerdo al **Sistema de Evaluación del Consumo en los Ecocomedores**.
- Utilizar las **herramientas** que el Programa pone a disposición de los colectivos, siendo una de ellas y fundamental, la herramienta habilitada para la gestión de los pedidos.
- Cumplir con el **sistema de gestión de pedidos establecido**.
- Informar al equipo técnico de la Mesa de Producción de las **incidencias que se produzcan en relación a la calidad** de los productos hortofrutícolas, en la misma semana en que se recibe la mercancía, así como de las incidencias que se produzcan en relación al servicio prestado a través de la distribución de dichos productos.
- Permitir al equipo técnico del Programa la visita a las **instalaciones de cocina y comedor**, así como la revisión de la mercancía y la toma de muestras en los casos en que se considere oportuno.
- Aceptar los **precios** acordados en la asamblea anual de operadoras/es que participan en el Programa.
- Incorporar las **recomendaciones del equipo técnico** de la Mesa de Alimentación tras la revisión de las propuestas de menú.
- Facilitar durante la primera quincena del mes de abril la **planificación del menú escolar** del siguiente curso académico.
- Facilitar la realización de una correcta estimación del consumo. Para ello es imprescindible que:
 - Las cantidades consumidas semanalmente de frutas y hortalizas estén en consonancia con el número de comensales del centro, según las tablas de referencia de consumo óptimo del Programa.
 - El centro comunique con la mayor antelación posible las incidencias debidas a situaciones imprevistas que puedan afectar al pedido semanal.



- El centro informe sobre la variación del número de comensales u otro cambio que pueda afectar a la cantidad de producto a consumir.
- Las/os cocineras/os conozcan la oferta semanal disponible para que puedan adaptar el menú a la oferta de cada momento, es decir, el menú ha de ser flexible.

10.3. Otros centros de restauración colectiva

- Designar a una **persona encargada para ser la interlocutora** con cada Mesa de Trabajo del Programa y comunicar al ICCA por escrito si hay algún cambio en esta figura para poder actualizar la base de datos correspondiente.
 - Para la Mesa de Producción y la de Logística: encargada/o de comedor.
 - Para la Mesa de Alimentación: cocinero/a del centro y encargada/o de comedor.
 - Para la Mesa de Sensibilización: director/a del centro.
- Adoptar, por parte de la Dirección del Centro, las **medidas organizativas oportunas** para facilitar la coordinación del Programa.
- Participar en las **reuniones propias de la dinámica de trabajo** del Programa: reuniones de seguimiento y evaluación, así como en otras sesiones de trabajo, actividades formativas y encuentros que se programen desde el ICCA o la entidad de la que depende el centro.
- Entregar la **documentación que se les solicite** en los plazos y formato establecidos: menú para ser revisado, datos de consumo, facturas, programa de formación, propuestas de sensibilización, etc.
- Incorporar de manera progresiva los **productos ecológicos, locales y de temporada que se proponen desde el Programa**, con el objetivo de alcanzar más del 90% del consumo en verduras y frutas antes de finalizar el segundo año posterior a su incorporación. Este incremento progresivo se hará de acuerdo al **Sistema de Evaluación del Consumo en los Ecocomedores**.
- Utilizar las **herramientas** que el Programa pone a disposición de los colectivos, siendo una de ellas y fundamental, la herramienta habilitada para la gestión de los pedidos.
- Cumplir con el **sistema de gestión de pedidos establecido**.
- Informar al equipo técnico de la Mesa de Producción de las **incidencias que se produzcan en relación a la calidad** de los productos hortofrutícolas, en la misma semana en que se recibe la mercancía, así como de las incidencias que se produzcan en relación al servicio prestado a través de la distribución de dichos productos.
- Permitir al equipo técnico del Programa la visita a las **instalaciones de cocina y comedor**, así como la revisión de la mercancía y la toma de muestras en los casos en que se considere



oportuno.

- Aceptar los **precios** acordados en la asamblea anual de operadoras/es que participan en el Programa.
- Incorporar las **recomendaciones del equipo técnico** de la Mesa de Alimentación tras la revisión de las propuestas de menú.
- Facilitar durante la primera quincena del mes de abril la **planificación del menú**.
- Para poder hacer una correcta **estimación del consumo**, es imprescindible que:
 - Las cantidades consumidas semanalmente de frutas y hortalizas estén en consonancia con el número de comensales del centro, según las tablas de referencia de consumo óptimo del Programa.
 - El centro comunique con la mayor antelación posible las incidencias debidas a situaciones imprevistas que puedan afectar al pedido semanal.
 - El centro informe sobre la variación del número de comensales u otro cambio que pueda afectar a la cantidad de producto a consumir.
 - Las/os cocineras/os conozcan la oferta semanal disponible para que puedan adaptar el menú a la oferta de cada momento, es decir, el menú ha de ser flexible.

11. CESE DE LA PARTICIPACIÓN EN EL PROGRAMA

11.1. Cese voluntario.

Causarán baja del Programa aquellos centros, operadoras u operadores ecológicos que lo decidan voluntariamente, comunicando por escrito, con SEIS (6) MESES DE ANTELACIÓN, a la Mesa de Coordinación del Programa su intención de no continuar siendo un Ecocomedor o Productor/a del Programa Ecocomedores de Canarias, siguiendo el modelo que le facilitaría la Mesa de Coordinación del Programa.

11.2. Cese por incumplimiento.

Aquellos centros, operadoras u operadores ecológicas/os que no cumplan con los compromisos adquiridos según las presentes bases reguladoras, o no envíen en el plazo y forma señalada, la documentación que les sea requerida por el equipo técnico, serán invitados a abandonar el Programa. Este aviso se realizará con TRES (3) MESES DE ANTELACIÓN.





ANEXO 1. Formulario de inscripción para centros

Información del centro

- Nombre del centro:
- Municipio:
- Isla:
- Teléfono del centro:
- E-mail del centro:
- Nombre director/a:

Datos descriptivos del comedor

1. Horario de funcionamiento del comedor:
Nº de turnos y horario de cada turno:

2. Horario de trabajo del personal de cocina:

3. Días de funcionamiento del comedor durante el presente curso escolar:

MESES	DÍAS
SEPTIEMBRE	
OCTUBRE	
NOVIEMBRE	
DICIEMBRE	
ENERO	
FEBRERO	
MARZO	
ABRIL	
MAYO	
JUNIO	
TOTAL	

4. Número de alumnado comensal durante el presente curso:

5. Del alumnado comensal, cuántos reciben ayuda y cuantía de la ayuda:

	Tipo A (cuantía de la ayuda): €	TIPO B (cuantía de la ayuda): €	TIPO C (cuantía de la ayuda): €	TIPO D (cuantía de la ayuda): €	TIPO E (cuantía de la ayuda): €

Nº alumnado con cada cuantía					
------------------------------	--	--	--	--	--

6. Número de profesorado comensal durante el presente curso:

7. Número de otros usuarios/as durante el presente curso:

8. Número de alumnado comensal estimado para el próximo curso:

9. ¿Varía el número de comensales por días, épocas? Sí No
Si la respuesta es afirmativa explicar en cuánto varía y cuando:

Personal de comedor

10. Número de cocineros/cocineras:

11. Número de ayudantes de cocina:

12. Número de auxiliares de servicio complementario:

13. Número de profesorado voluntario:

Geografía del comedor:

14. Plazas (físicas) del comedor:

15. Superficie del comedor (m²):

16. Nivel de ruido en el comedor:

17. Temperatura media (varía en verano, invierno...):

Geografía de la cocina

18. Superficie de la cocina (m²):

19. Equipamiento para la conservación:

- Frigoríficos (capacidad y número):
- Congeladores (capacidad y número):
- Dispensa (capacidad, superficie, características ambientales):
- Almacén (capacidad, superficie, características ambientales):

20. Equipamiento para la manipulación:

- Fregadero (tamaño y número):
- Centrifugadora de verduras (capacidad):
- Cepillos para verduras de raíz (número):

-Aparatos para cortar y pelar verduras (número):

Estructura y funcionamiento del comedor:

21. Años de funcionamiento del comedor:

22. ¿Quién lleva la gestión del comedor?:

23. ¿Cuál es el coste del menú, no de la cuota de comedor, en el presente curso escolar? (en bruto, sin subvenciones ni ayudas):

24. ¿Cuál es el número de menús que se prepara diariamente (o media si hay variaciones entre días):

25. ¿Cuáles son los días y horario de entrega de los pedidos?

26. ¿Cómo se gestionan y compensan las mermas?

27. Anteriormente, ¿se han encontrado con problemas relacionados con distribuidores, proveedores?

Si la respuesta es afirmativa, explicar ¿qué tipo de problemas? (retrasos en entrega, mermas en los productos...)

28. ¿El precio del transporte está incluido en el precio de los productos?

29. ¿Cómo son las formas y plazos de pago de los productos? ¿Varía según el producto o proveedor? Los pagos se hacen siempre las segunda semana del mes, en la primera entrega de facturas para comprobar y hacer los talones.

30. ¿La planificación de los menús escolares es mensual, trimestral, anual...?

31. ¿Se informa a los padres y madres y al AMPA de los menús?:

¿Cuándo?:

¿A través de qué medios?:

32. ¿Hay niños y niñas que necesitan menús especiales?

Si la respuesta es afirmativa especificar ¿Cuántos?

33. ¿Se elaboran menús especiales para intolerantes, alérgicos, diabéticos u otros?

38. Datos facturación. Cumplimentar el cuadro de consumos reales para el curso escolar anterior.

CURSO ESCOLAR /	Datos facturación Consumo mensual VERDURAS (€)	Datos facturación Consumo mensual FRUTAS (€)
Septiembre		
Octubre		
Noviembre		
Diciembre		
Enero		
Febrero		
Marzo		
Abril		
Mayo		
Junio		

Valoración

39. ¿Qué resistencias, temores tienen ante la participación en el Programa?

40. ¿Qué oportunidades, efectos positivos creen que puede tener la participación en el Programa?

IMPORTANTE: ADJUNTAR LOS MENÚS DE LOS ÚLTIMOS DOS AÑOS

Muchas gracias por su colaboración



ANEXO 2. Certificación del Consejo Escolar

Don/Doña. _____, secretario/a del Centro CEIP

Código _____. Correo electrónico: _____@gobiernodecanarias.org
c/ _____

Localidad _____

Teléfonos: _____ Fax _____

CERTIFICA:

Que en sesión del Consejo Escolar celebrada el xxx de xxx de 20xx, se aprobó solicitar la participación de este Centro en el Programa Ecocomedores de Canarias, siendo propuesta como persona de referencia para la implementación del mismo D./Dña.

_____ con NIF _____ durante el curso _____.

Que se aceptan las bases reguladoras para la participación en el programa Ecocomedores de Canarias, adquiriendo el compromiso de cumplir las condiciones señaladas en dicho documento.

Y así lo hace constar, a los efectos oportunos.

En _____ a _____ - de _____ de 20____

Vº Bº
LA DIRECCIÓN

SECRETARIO/A

(Sello del Centro)

Fdo.:

Fdo.:

