



Ecocomedores
de Canarias



BASES REGULADORAS PARA LA PARTICIPACIÓN EN EL PROGRAMA ECOCOMEDORES DE CANARIAS



Características del documento:

PDF dinámico, con acceso a los enlaces pertinentes.

En este documento se recogen los valores del Programa Ecocomedores de Canarias y las bases que regulan el proceso de adhesión al mismo, de manera que se genere un marco de compromisos y una metodología de gestión compartida que asegure la sostenibilidad del programa a medio y largo plazo. En estas bases se regulan los **compromisos de obligado cumplimiento** de los ecocomedores y de las operadoras/ y operadores ecológicos que forman parte del mismo.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

- [1. ANTECEDENTES](#)
- [2. ÁMBITO DE ACTUACIÓN](#)
- [3. OBJETIVOS 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. En el año 2010 se inicia la elaboración del **Plan de Actuación para el Desarrollo de la Producción Ecológica en Canarias (PADPEC)**, un trabajo participativo cuya finalidad fue el desarrollo e incremento de las producciones ecológicas y la promoción de hábitos de consumo saludables y responsables.

Diez años más tarde, en 2020, se inicia un nuevo proceso de reflexión compartido que concluye en la propuesta de un Marco Estratégico Ecolocal (MEE). Este marco se diseña con un enfoque práctico y creando un entorno dinámico para favorecer la producción de alimentos ecolocales, en el que el programa ecocomedores juega un papel predominante.

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, ES DECIR, EN LOS: CEIP, CEO y CEE.

El Proyecto Piloto Ecocomedores Escolares de Canarias, se plantea con dos objetivos fundamentales:

- Fomentar y potenciar el desarrollo de la producción agraria ecológica en Canarias, asesorando al sector para la conversión hacia un modelo agroecológico.
- Mejorar la calidad de la alimentación en los comedores escolares y centros sociosanitarios, facilitando el consumo de productos ecológicos frescos, locales y de temporada.

y con una serie de metas transversales, que son:

- Fomento de la agricultura ecológica.
- Promoción del empleo y reactivación del sector primario en Canarias.
- Promoción de la educación y de la calidad alimentaria.
- Promoción de la salud.
- Sensibilización en la 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.

En 2017 se amplía el ámbito de actuación del Programa a **otros centros de restauración colectiva**, siempre que dispongan de cocina en el propio centro, sin restringir la participación a centros escolares y preservando la trazabilidad de los productos que se utilizan. 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 interviene, 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 Y ESPECÍFICOS 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.

Los objetivos estratégicos se pueden concretar en:

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. **Prevenir la obesidad infantil** educando en el consumo de productos saludables, en el desarrollo de hábitos para una alimentación sana, nutritiva, suficiente y sostenible, y poniendo la mirada, sobre todo, en los menores pertenecientes a familias vulnerables.
4. **Mejorar la calidad de los menús escolares**, especialmente en lo concerniente al equilibrio nutricional de las dietas, elaborándolos con productos ecológicos frescos, locales y de temporada.
5. **Valorar los productos locales, ecológicos y de temporada; y reconocer las implicaciones favorables de su incorporación en la planificación de los menús** de los centros de restauración colectiva.
6. **Incorporar criterios de responsabilidad social y ambiental** en el consumo, la producción agraria y la compra pública de alimentos.
7. **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.
8. **Generar una Red de Ecocomedores y una red de productoras y productores ecológicos de Canarias**, que sea flexible, resiliente e integradora.



Siendo los **objetivos específicos** los siguientes:

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, con la colaboración de la Consejería de Educación.

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 Y PRODUCTORES 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.

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 nacional

1. **Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.**
2. **Ley 6/2014, de 25 de julio, Canaria de Educación no universitaria.**
3. **La Orden de 25 de febrero de 2003, por la que se regula la organización y funcionamiento de los comedores escolares en los centros públicos no universitarios dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, y se establecen las bases de la convocatoria de plazas y ayudas con destino al alumnado comensal.**
4. **Ley 6/2019 de 9 de abril de Calidad Agroalimentaria (BOC N.º 76, de 22.04.2019).**
5. **Agenda Canaria de Desarrollo Sostenible (ACDS), 2 de diciembre de 2021 .**
6. **Comisión Interministerial para la incorporación de criterios ecológicos en la contratación pública.**
7. **Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición, de 5 de julio.**



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.

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 U OPERADORA 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

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

1. Presentación de la solicitud pp a través del formulario disponible en 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 valoración 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.
5. 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 Regulatoras del Programa Ecocomedores y se formaliza mediante la cumplimentación del correspondiente formulario de inscripción en el Programa. Además: Las operadoras y operadores ecológicos deberán **acreditar su condición** de operador/a ecológico.
 - Los centros educativos deberán contar con el **acuerdo certificado del Consejo Escolar**.
6. Otros centros de restauración colectiva 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 las personas o persona encargada para la interlocución con las mesas técnicas del programa de ecocomedores
- 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 que se establezca**.
- Informar al equipo técnico de Ecocomedores 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 interlocución** con el equipo técnico del Programa y comunicar al ICCA por escrito si hay algún cambio en esta figura para poder actualizar la base de datos correspondiente.
- 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. FINALIZACIÓN DE LA PARTICIPACIÓN EN EL PROGRAMA

11.1. Baja voluntaria

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 ecológicos 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.