

#ComedorConIgualdad

# ESTRATEGIA ALIMENTARIA PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE CON DERECHOS Y EN EL CENTRO DE LOS CUIDADOS

## Orduña: laboratorio para la reinención de los sistemas alimentarios actuales

Consolidación de la Estrategia Alimentaria de Urduña/Orduña 2030. (EAU2030)



## INDICE

ESTRATEGIA ALIMENTARIA DE ORDUÑA 2030

ESTRATEGIA MUNICIPAL 2003-2007

20 AÑOS DE TRANSICIÓN ECOLÓGICA

COCINA MUNICIPAL-PROYECTO CLAVE

ORIGEN DE LA PROPUESTA



## Censo 4199

### Contexto ganadero

Cuenta con una estrategia para la transición ecológica no solo del Sistema alimentario desde inicios del año 2000.

Alimentación saludable y sostenible para todos y todas  
Actuaciones en toda la cadena de valor alimentaria.

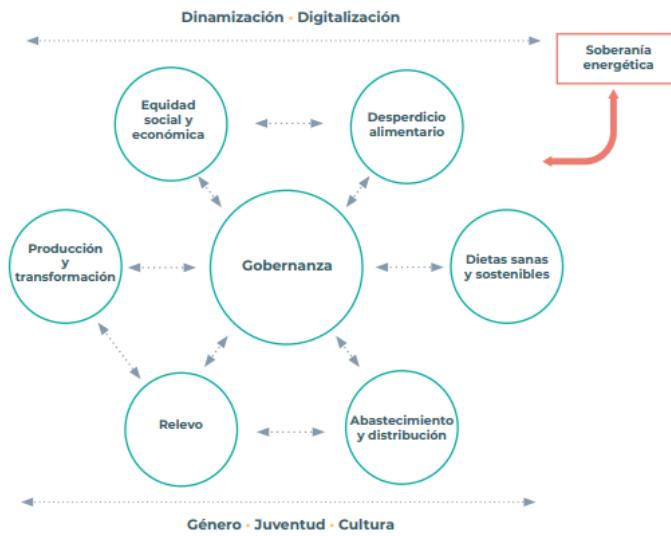
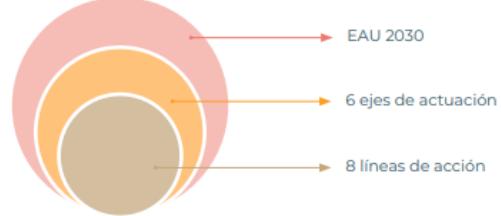
Producción- Transformación- cadena corta de  
comercialización- consumo colectivo

## Orduña: laboratorio para la reinvencción de los sistemas alimentarios actuales

Consolidación de la Estrategia Alimentaria de Urduña/Orduña 2030. (EAU2030)



# Estrategia aliemntaria 20302030



	2023	2024	2025	2026	2027
<b>01. Socialización de la EAU 2030 2002-2026</b>					
01.01. Aprobación en pleno del Ayuntamiento de la EAU	●				
01.02. Plan de comunicación para la socialización de la EAU	●	●	●	●	●
<b>02. Instituto de Agroecología de Orduña</b>					
02.01. Definición y puesta en marcha de itinerarios formativos agroecológicos para el primer sector de Orduña	●	●	●	●	●
02.02. Definición y puesta en marcha de planes de formación agroecológica para toda la cadena alimentaria (comercio, personal técnico y población local)	●	●	●	●	●
02.03. Esbozo para un Instituto de Agroecología de Orduña	●	●	●	●	●
<b>03. Plan Territorio-Empiezo Orduña y Comarca: diversificación económica desde una perspectiva de economía social y solidaria</b>					
03.01. Mapa de recursos-necesidades para la ESS a distintas escalas	●				
03.02. Desarrollo y puesta en marcha del mapa ESS los recursos-necesidades para el plan territorio-empleo Orduña y comarca	●	●	●	●	●
03.03. Plan para incentivar el relevo generacional de los diversos estamentos de la cadena agroalimentaria	●	●	●	●	●
<b>04. Plan entornos alimentarios sanos, sostenibles y justos</b>					
04.01. Definición de las estrategias entornos sostenibles	●				
04.02. Desarrollo de los planes y acciones de los diferentes entornos alimentarios	●	●	●	●	●
04.03. Mesa entornos alimentarios de la EAU	●	●	●	●	●
<b>05. Mesa de la Alimentación de Orduña</b>					
05.01. Creación de una Mesa de Coordinación de la EAU	●	●	●	●	●
05.02. Creación de una Mesa de la Alimentación en Orduña	●	●	●	●	●
<b>06. Comunidad Energética Alimentando Orduña</b>					
06.01. Definición de planes y acciones para la producción de energía sostenible	●	●	●	●	●
06.02. Desarrollo de proyectos piloto de la comunidad energética en el primer sector	●	●	●	●	●
<b>07. Recuperación de la Memoria Alimentaria de Orduña</b>					
07.01. Beca para la recuperación de la Memoria alimentaria de Orduña	●	●	●	●	●
<b>08. Líneas de acción transversales de la Estrategia Alimentaria</b>					
● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●

# 20 de años de estrategia alimentaria

**Herramientas**

- Participación agroecológica
- Formación
- Sensibilización
- Alianzas

**A partir de 2019**

- Alimentación eje vertebrador

**Alimentación y salud**

**Economía circular  
Innovación social**



- |                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>2000</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organización del sector.</li> </ul>   |
| <b>2001</b><br><b>2002</b> |  |
| <b>2003</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plan estratégico del municipio.</li> <li>• Apuesta por el sector primario, turismo, industria.</li> <li>• Agencia de Desarrollo Local Urdúñederra.</li> <li>• Apertura del Hotel Balneario.</li> </ul>  |
| <b>2004</b><br><b>2005</b> |  |
| <b>2006</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puesta en marcha de <b>Ekolzen</b>. Servicio de dinamización local agroecológica.</li> </ul>  |
| <b>2007</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Investigación, participación activa.</li> <li>• Mercado mensual de productores.</li> <li>• Grupo de la hierba.</li> <li>• Conversiones a la producción ecológica.</li> </ul>  |
| <b>2008</b><br><b>2009</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sistema alimentario "Cocina municipal"</b>.</li> </ul>   |
| <b>2010</b><br><b>2011</b> |  |
| <b>2012</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Políticas públicas.</b></li> <li>• <b>Compromiso político.</b></li> <li>• Manifiesto a favor de la S.A. y la biodiversidad.</li> <li>• Criterios agroecología en las ordenanzas municipales.</li> <li>• Huertos autoconsumo.</li> </ul>  |
| <b>2013</b><br><b>2014</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Compra pública.</b></li> <li>• Comedor colectivo de la residencia.</li> </ul>  |
| <b>2015</b><br><b>2016</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De lo local a lo comarcal.</li> </ul>   |
| <b>2017</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Movilización popular.</li> <li>• Integración popular.</li> <li>• Otras soberanías.</li> <li>• De lo local a lo comarcal.</li> </ul>   |
| <b>2018</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina municipal.</li> <li>• Comedor escolar.</li> <li>• Alimentación y los cuidados de las personas dependientes.</li> <li>• Otras soberanías.</li> </ul>  |
| <b>2019</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plan de ordenación del monte.</li> <li>• Centro de transformación de la carne.</li> <li>• Obrador compartido.</li> <li>• Centro de formación.</li> <li>• COVID-19.</li> </ul>   |
| <b>2020-2021</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consolidación estrategia alimentaria.</li> <li>• Mecanismos para el control del desperdicio alimentario.</li> <li>• Oportunidades de empleo desde el sistema alimentario.</li> <li>• Inventario de suelos.</li> <li>• Plan general, estrategia turismo, industria, moneda.</li> </ul> |



Una línea del tiempo repleta de acciones de la que se destacan los siguientes hitos.

# Primera década de la transición

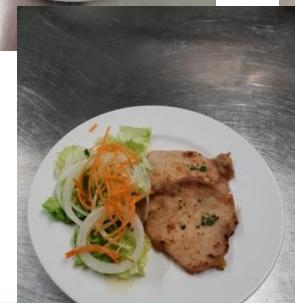
## Cocina municipal



## COCINA MUNICIPAL



# ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE



## Estructura de menú

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Almuerzo	HORTALIZA HUEVO FARINACEO	HORTALIZA LLEGUMBRES	HORTALIZA CARNE FARINACEO	HORTALIZA LLEGUMBRES PESCADO	HORTALIZA FARINACEO CARNE ROJA	HORTALIZA LLEGUMBRES	HORTALIZA CARNE FARINACEO
Cena	HORTALIZA CARNE FARINACEO	HORTALIZA HUEVO FARINACEO	HORTALIZA PESCADO FARINACEO	HORTALIZA HUEVO FARINACEO	HORTALIZA PESCADO FARINACEO	HORTALIZA HUEVO FARINACEO	HORTALIZA LEGUMBRES FARINACEO

## Menú temporada fría- Menú temporada de calor

Primeros platos: 2 opciones/ verduras/ legumbre/ arroz/ pasta

Segundo plato: 1 opción: 4 pescado/ 4 huevo/ 4 carne/ 2 elaborados

Guarniciones: principalmente verduras crudas o cocinadas

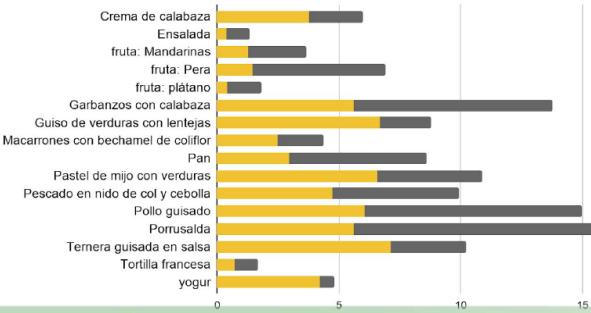
Postre: fruta o yogur/ queso fresco/ 2 veces otro tipo ( flan, arroz con leche)

Semana 45-50							
SEMANA 1	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Primeros	1.-Crema de zanahoria y otras verduras 2.-Coliflor gratinada (sin leche, sin queso, sin huevo)	1.-Lentejas estofadas 2.-Berza salteada con patata	1.-Macarrones con salsa italiana 2.-Brocoli con patatas	1.-Alubias con verdura blancas ( berza) 2.-Arroz con verduras salteadas	1.-Menestra de verduras con patata 2.-Fideua con verdura	1.-Crema de verduras 2.-Garbanzos con verduras	1.-Paella de verdura 2.-Espárragos con mahonesa
Segundo	Revuelto de verduras y champiñones	Pescado fresco al horno	Estofado de pollo	Croquetas de pollo	Menestra con ternera molida sin patata	1.-Bacalao en salsa verde 2.-Morcilla con tomate	1.-Carrilleras 2.-Pimientos rellenos de bacalao
Postre	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	Yogur	Yogur ó	Arroz con leche	Yogur	Yogur	Yogur	Flan de huevo
<b>Cena</b>							
Primeros	1.-Ensalada mixta con pasta 2.-Caldo de verdura con fideo	1.-Crema de verduras 2.-Sopa de ajo	1.-Crema de calabaza 2.-Ensalada con patata	1.-Ensalada ilustrada 2.-Sopa de cebolla y pan	1.-Ensalada de arroz 2.-Sopa de verduras y fideos	1.-Ensalada de pasta 2.-Sopa de pescado con pan	1.-Ensalada verde 2.-Caldo de carne con fideos
Segundos	Hamburguesa	Pudding de verdura	Pescado fresco	Huevos al plato	Pescado fresco	Croquetas de bacalao	Tortilla patata
Postre	Fruta	Queso fresco	Fruta	Yogur bebible	Fruta	Queso fresco	compota

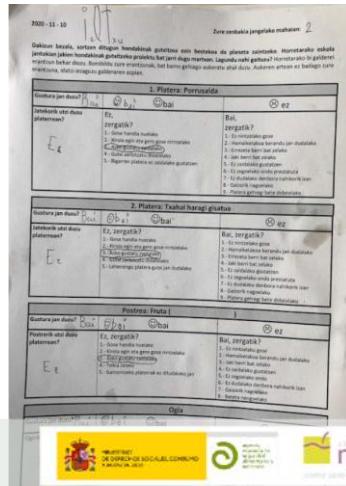
# No hay alimentación sostenible ni saludable sin control del desperdicio alimentario



Cantidad total de alimento desechar por receta (kg)



Media de cantidad de alimento comido y no comido de lo servido por comensal y por curso



## Antecedentes



2012 actualización instalaciones

2014 Compra alimentos - pliegos de contratación de suministro de alimentos

2018 ampliación del servicio a la escuela pública de Orduña. ( prueba piloto)

### Criterios de adjudicación 2014

- Criterios de sostenibilidad
- En el envasado ( objetivo, reducir los residuos generados)
- En el producto ( reducir emisiones de GEI)
- En el modelo de producción ( ecológico, integrada, label)
- Criterios socioeconómicos ( de asociación de productores locales, directamente de un productor, de un productor local a través de un pequeño comercio local,...)
- Perspectiva de género y empleo jóven
- Tiempo de respuesta
- Planificación de reparto y capacidad de almacenaje
- Mejoras al lote
- Precio ( 10 puntos de un total de 140)

## Necesidad

Actualizar pliegos de contratación

## Contexto

Incertidumbre, falta de marco normativo

# PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COCINA SALUDABLE Y SOSTENIBLE Y SERVICIO DE DIETETICA Y NUTRICION EN LA RESIDENCIA URDUÑAKO ARKUPEA S.L. MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO

En borrador a espera de revisión por la secretaría intervención

Criterio		Puntos
1	Propuesta organizativa y de gestión de las dietas y abastecimiento, grado de identificación de funciones, nº horas diarias, totales y por trabajador o trabajadora	10
2	Planificación anual de las dietas especiales. Variedad y cantidad en los menús especiales teniendo en cuenta el sector de la población al que está destinado el servicio	
	variedad en dietas específicas pautadas	5
	Propuesta de Menús túrmix saludables, sabrosos y atractivos	5
3	Propuesta organizativa para cumplimentar los registros del AAPCC	5
4	Propuesta organizativa de las limpiezas diarias y generales, limpieza de campana	10
5	Propuestas de sensibilización, formación del personal de cocina	5
6	Propuesta de encuesta de valoración y seguimiento de la satisfacción de los residentes para las personas usuarias del comedor colectivo y personal de comedor	5
7	Propuesta de actividades de dinamización para las personas usuarias	5
8	Sistemas de control y optimización de materia prima y reducción del desperdicio de alimentos	5
9	Sistemas de control de almacén y costes	5
10	Ampliación de las dedicaciones del personal adscrito al servicio.	5
11	Mejoras que redunden en la prestación del servicio ofertadas por el licitador y que no supongan coste adicional	15
	Precio	20

Menú- se diseña directamente en colaboración con dietistas de Menjadors Ecologics

Objeto del contrato . Servicio de cocina  
 Propuestas de dietas especiales  
 Mecanismos para la reducción del desperdicio alimentario  
 Control de costes  
 Formación del personal  
 Autocontrol



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL SERVICIO DE COCINA SOSTENIBLE Y SALUDABLE DE LA RESIDENCIA DE URDUÑAKO ARKUPEA, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, OFERTA ECONÓMICAMENTE MÁS VENTAJOSA, VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.**

## *Apartados*

*Objeto y justificación de contrato*

*Condiciones generales- todos los lotes deben cumplir*

*Lotes ( Condiciones de entrega- producto- cantidad orientativa y precio)*

*Condiciones por lotes*

*Criterios de valoración*

*Solicitud y propuesta de memoria para la valoración de la propuesta*

## ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE

No sólo en los comedores colectivos.  
En todos los espacios dinamizados por el ayuntamiento

En 2020 difícilmente se podía organizar un menú a base de producto de proximidad y ecológico. En 2025 es posible.

El ayuntamiento ha dado y está dando ejemplo con la compra de alimentos de proximidad.





Agricultura y ganadería ecológica

**SERVICIO PARA EL  
DESARROLLO DE LA  
PRODUCCIÓN ECOLÓGICA  
EN ORDUÑA**

**ekoiZpen**  
**URDUÑA**

Unidades Ecológicas Ecológicas  
Ganadería Ecológica

Servicio para el Desarrollo de la  
Producción Ecológica en Orduña

Abordando las desigualdades en el acceso a una alimentación saludable y sostenible  
desde el comedor escolar a otros entornos comunitarios



# RESUMEN

Una necesidad

Estudio de las oportunidades

Y una apuesta política municipal clara

Producir  
Transformar  
Elaborar  
Cocina  
En Orduña y para los y las de Orduña.



La alimentación en el centro de los cuidados

Cuidar, educar, sensibilizar al futuro.

## CONCLUSIONES

La apuesta municipal por la compra pública alimentaria apoya el relevo generacional del sector y pequeño comercio, ejerce una acción ejemplarizante con resultados en cuanto a hábitos de consumo y apuesta por una alimentación saludable y sostenible.

La apuesta por el circuito corto de comercialización y la visibilización de las pequeñas producciones dinamiza el municipio y contribuye a generar un espacio de vida atractivo que contribuye a su vez la fijación de la población.

¡Gracias por su atención!

XVI  
**CONVENCIÓN NAOS**  
XVII • XVIII  
**PREMIOS ESTRATEGIA NAOS**  
18 diciembre. Aula Maluquer, Madrid

#ComedorConIgualdad