

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

Orduña: laboratorio para la reinvención de los sistemas alimentarios actuales

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



INDICE

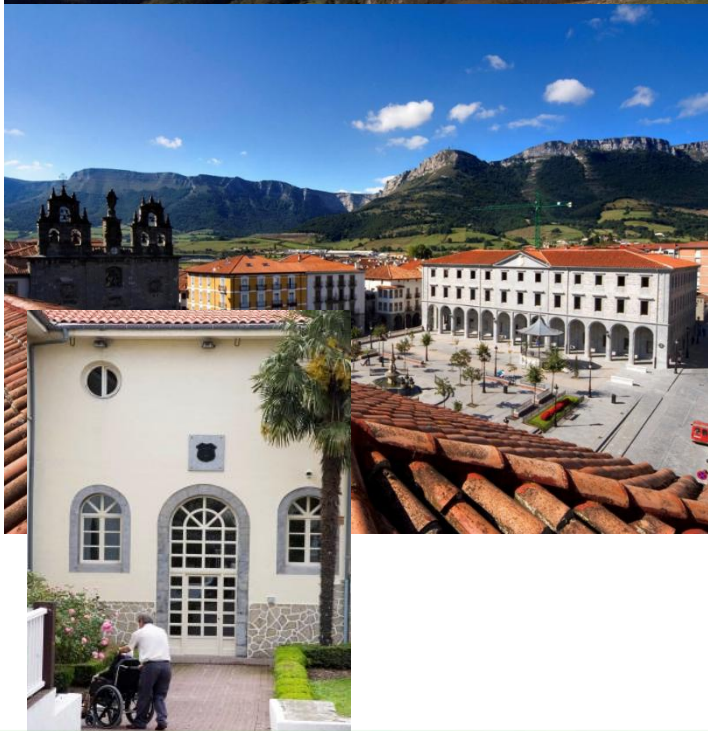
ESTRATEGIA ALIMENTARIA DE ORDUÑA 2030

ESTRATEGIA MUNICIPAL 2003-2007

20 AÑOS DE TRANSICIÓN ECOLÓGICA

COCINA MUNICIPAL-PROYECTO CLAVE

ORIGEN DE LA PROPUESTA



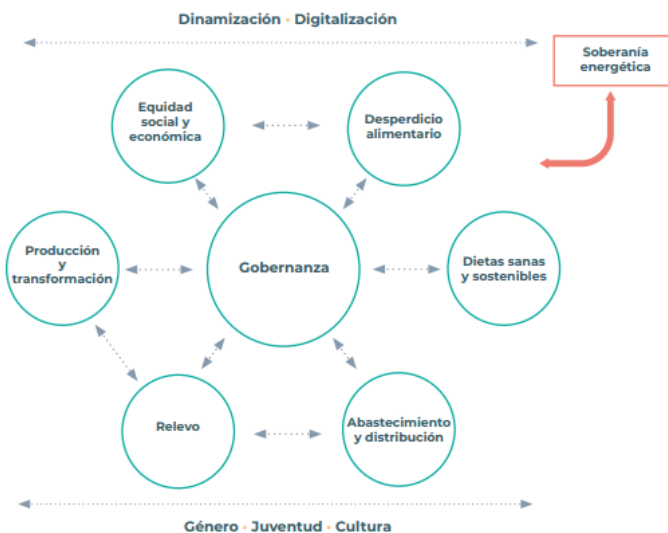
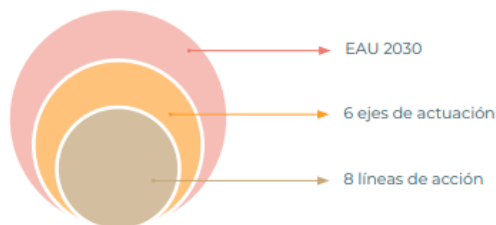
Censo 4199

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.

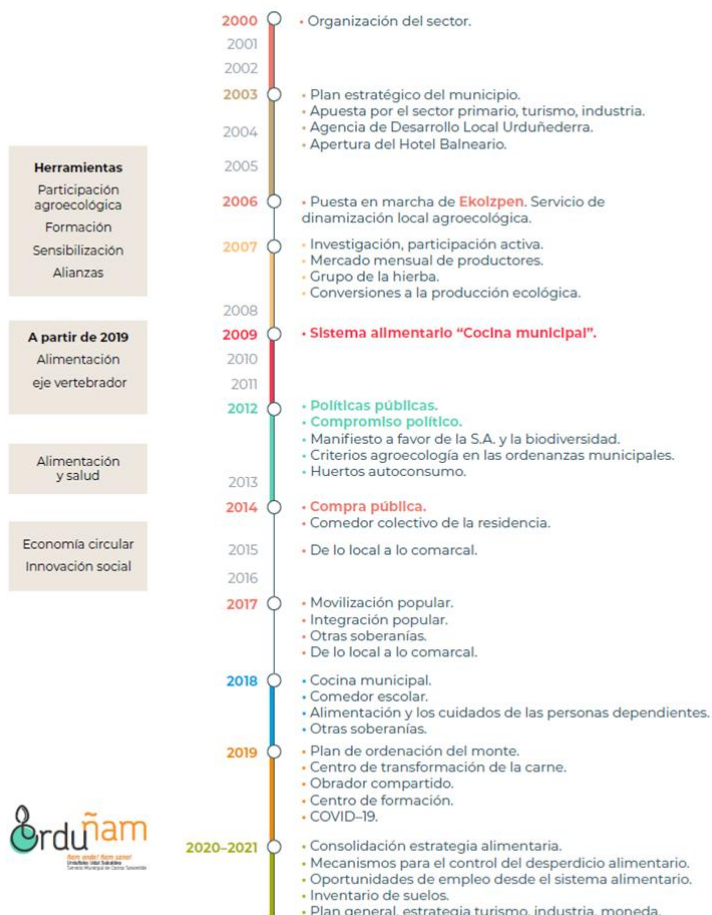
Producción- Transformación- cadena corta de
comercialización- consumo colectivo



	2023	2024	2025	2026	2027
01. Socialización de la EAU 2030 2002-2026					
01.01. Aprobación en pleno del Ayuntamiento de la EAU					
01.02. Plan de comunicación para la socialización de la EAU Instituto de Agroecología de Orduña					
02. Instituto de Agroecología de Orduña					
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					
03. Plan Territorio-Empleo Orduña y Comarca: diversificación económica desde una perspectiva de economía social y solidaria					
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 eslabones de la cadena agroalimentaria					
04. Plan entornos alimentarios sanos, sostenibles y justos					
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					
05. Mesa de la Alimentación de Orduña					
05.01. Creación de una Mesa de Coordinación de la EAU					
05.02. Creación de una Mesa de la Alimentación en Orduña					
06. Comunidad Energética Alimentando Orduña					
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					

	2023	2024	2025	2026	2027
07. Recuperación de la Memoria Alimentaria de Orduña					
07.01. Beca para la recuperación de la Memoria alimentaria de Orduña					
08. Líneas de acción transversales de la Estrategia Alimentaria					

20 de años de estrategia alimentaria



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	HORTALIZA	HORTALIZA	HORTALIZA	HORTALIZA	HORTALIZA	HORTALIZA
	HUEVO	LLEGUMBRES	CARNE	LLEGUMBRES	FARINACEO	LLEGUMBRES	CARNE
	FARINACEO		FARINACEO	PESCADO	CARNE ROJA		FARINACEO
Cena	HORTALIZA	HORTALIZA	HORTALIZA	HORTALIZA	HORTALIZA	HORTALIZA	HORTALIZA
	CARNE	HUEVO	PESCADO	HUEVO	PESCADO	HUEVO	LEGUMBRES
	FARINACEO	FARINACEO	FARINACEO	FARINACEO	FARINACEO	FARINACEO	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
Cena							
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

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 joven
- 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 túmix 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.



EKOIZPEN
URDUÑA

Urduñan Ekoizpen Ekologikoa
Garatzeko Zerbitzua

Servicio para el Desarrollo de la
Producción Ecológica en Orduña

Agricultura y ganadería ecológica

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

EKOIZPEN
URDUÑA

Urduñan Ekoizpen Ekologikoa
Garatzeko Zerbitzua

Servicio para el Desarrollo de la
Producción Ecológica en Orduña

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