
DOSIER DE PRENSA

La compra pública alimentaria en comedores escolares

ESCUELAS QUE SABEN

Contacto de prensa

Oriol Daviu
orioldaviu@gmail.com
+34 606 73 85 70

Josefina Aranda
josefina.aranda@cerai.org
+34 651 16 19 36

1. Hacia una compra pública alimentaria más justa y saludable

Organizaciones, colectivos sociales, centros educativos, productores/as locales, sindicatos agrarios y personas individuales firman el manifiesto de la Alianza Escuelas que saben, pidiendo transformar los comedores escolares en espacios más saludables, sostenibles y justos.

Por qué ahora:

El 16 abril de 2026 entra en vigor el nuevo Real Decreto sobre comedores escolares sostenibles, que establece mínimos sobre alimentos frescos, de temporada, de proximidad y ecológicos en los menús escolares. Sin embargo, diversas organizaciones consideran que los requisitos actuales no garantizan un cambio real en la compra pública alimentaria y que el decreto sigue siendo insuficiente para garantizar que la compra pública alimentaria promueva la salud infantil, la sostenibilidad y la equidad. Para transformar el modelo, la alianza también propone medidas concretas para que las comunidades autónomas y los municipios refuercen esos criterios y conviertan los comedores escolares en una palanca de cambio del sistema alimentario.

2. Por qué el Real Decreto no es suficiente

El Real Decreto de comedores escolares es un paso adelante, pero no está a la altura del reto. Escuelas que saben reclama que los criterios de contratación pública impulsen una compra pública sostenible, justa y responsable, destacando estos puntos:

2.1. Ambición limitada en sostenibilidad: mínimos que no transforman

El Real Decreto fija algunos criterios positivos en sostenibilidad, pero con un nivel de exigencia bajo:

- Porcentajes reducidos de producto ecológico
- Falta de objetivos ambiciosos en producto local o de proximidad
- Requisitos que permiten amplios márgenes de cumplimiento sin cambiar el modelo

En la práctica, esto significa que la alimentación escolar puede seguir dependiendo de cadenas largas e industrializadas y el impacto sobre el territorio, el medio ambiente y la salud pública será limitado. Este enfoque contrasta con el propio potencial de la compra pública, que debería actuar como palanca de transformación del sistema alimentario.

2.2. Exclusión del tramo 0–3 años: una oportunidad perdida

El Real Decreto deja fuera los comedores de 0 a 3 años, una etapa clave:

- Es donde se forman los hábitos alimentarios
- Es donde la intervención pública tiene mayor impacto en salud
- Es donde debería existir mayor protección frente a ultraprocesados

ESCUELAS QUE SABEN

Esta exclusión debilita el alcance de la norma y genera una incoherencia en la protección de la infancia.

2.3. Definiciones imprecisas que permiten eludir los objetivos

El texto incorpora conceptos clave, pero con formulaciones débiles:

Canal corto de comercialización: definido como “número limitado de agentes”, sin concreción. **Propuesta clave:** adoptar una definición jurídicamente robusta de canal corto, basada en un máximo de un **intermediario**, como ya recoge la normativa autonómica. Esto es un sistema en el que la venta se realiza directamente por la persona productora al consumidor final, o con un único intermediario. Esto permitiría más control administrativo, reducción de la discrecionalidad y refuerzo real de la proximidad.

Producto de temporada: como casi ninguna comunidad autónoma tiene un calendario propio y obligatorio, se usa el del **Ministerio (estatal)**. El problema es que este calendario incluye los **invernaderos**, por lo que legalmente se considera “de temporada” comer **tomates todo el año**, aunque no sea su época natural ni sean locales.

2.4. El precio sigue primando en las licitaciones

Uno de los principales problemas del Real Decreto es que **no corrige el peso excesivo del precio en las licitaciones**. Esto tiene consecuencias directas:

- Penaliza la calidad
- Excluye a productores locales
- Favorece grandes operadores de bajo coste

Las propuestas de Escuelas que saben son limitar el peso máximo del precio en las licitaciones al 20 % y reforzar proporcionalmente criterios de calidad nutricional, sostenibilidad, impacto social y territorial y proximidad. Sin este cambio, cualquier avance normativo queda condicionado por la lógica del precio.

2.5. Sin logística la agricultura familiar se puede quedar fuera

El Real Decreto menciona producto fresco, ecológico o de proximidad, pero no aborda la cuestión clave: cómo hacerlo viable.

Una propuesta imprescindible es incorporar un artículo específico sobre logística y distribución. Sin medidas específicas para ello, los porcentajes pueden ser absorbidos por grandes distribuidores, reforzando la concentración y se excluye de facto a la agricultura familiar. Como consecuencia, se pierde el impacto territorial.

Conclusión: es necesario un decreto más ambicioso

Sin ajustes en los pliegos de las licitaciones y en la logística, la contratación pública no se alinea con el enfoque de derechos del campesinado. Incorporar este enfoque permitiría:

- Frenar el abandono rural
- Reforzar economías locales
- Alinear salud, sostenibilidad y justicia social

ESCUELAS QUE SABEN

El propio marco normativo en desarrollo en España demuestra que se puede avanzar más. El proyecto de Real Decreto para centros de personas dependientes plantea:

- 90 % de fruta y hortaliza fresca y de temporada
- 10 % de canal corto (aunque mejorable en definición)
- 10 % de producción ecológica

Incluso estos porcentajes podrían mejorarse. España es un productor líder en ecológico y un objetivo del **25 % sería viable y coherente. El Real Decreto podría ser más ambicioso.**

3. La Alianza *Escuelas que saben*

En respuesta a la entrada en vigor del Real Decreto de Comedores Escolares Sostenibles, escuelas, organizaciones de la sociedad civil, asociaciones educativas, sindicatos y productores locales se han movilizado bajo el liderazgo de CERAI y Mundubat para lanzar Escuelas que saben. La iniciativa busca demostrar que cada menú escolar es una decisión política: **lo que compran las administraciones con dinero público afecta la salud de la infancia, el medio rural español, a productores y productoras y a la justicia global.**

Escuelas que saben reclama que los comedores escolares deben poder ofrecer menús:

- Saludables, frescos, ecológicos, de temporada y de proximidad;
- Que favorezcan la economía local y reduzcan intermediarios;
- Coherentes con los derechos humanos y la sostenibilidad ambiental;
- Con transparencia en la contratación pública, para que todas las personas sepan de dónde viene la comida.

***Escuelas que saben* reclama que la compra pública alimentaria es una cuestión política que afecta al campo español, a las injusticias globales, a la infancia, a las familias, a las escuelas y, en consecuencia, a toda la sociedad.**

4. Seis propuestas para transformar los comedores escolares desde las comunidades autónomas

El decreto debe entenderse como un marco de mínimos. Las comunidades autónomas pueden ir más allá y mejorar los requisitos de producción y desarrollo territorial. Por ello, es fundamental que las administraciones autonómicas y municipales que licitan comedores asuman un papel activo y desarrollen medidas que permitan cumplir realmente los objetivos del decreto.

Seis ámbitos clave donde las comunidades autónomas pueden actuar:

ESCUELAS QUE SABEN

- **El precio.**

Es necesario determinar cuánto vale realmente un menú escolar de calidad. Las administraciones deben apoyarse en estudios que revisen si el precio de la minuta es suficiente para cumplir las premisas acordadas en los objetivos (producto fresco, de temporada, ecológico, de proximidad, etc.). Sin un precio adecuado, los cambios estructurales son inviables.
- **El producto.**

Resulta imprescindible analizar qué producción existe en el territorio: legumbres, hortalizas, frutas, lácteos, ganadería extensiva, así como el porcentaje de producción ecológica disponible. A partir de este diagnóstico, se debe evaluar si hay suficiente oferta para abastecer la demanda y coordinar la logística necesaria. Además, las comunidades autónomas deberían hacer calendarios oficiales de temporada para que el Real Decreto se pueda aplicar y no guiarse por el calendario del Ministerio de Agricultura que es demasiado genérico.
- **La logística y el acopio.**

Las comunidades autónomas pueden impulsar redes territoriales y centrales logísticas de acopio que faciliten la participación de la producción local y de la agricultura familiar en los comedores escolares.
- **Los pliegos de contratación.**

Una vez hecho un estudio y conocido el precio real, la disponibilidad de producto y la red logística, es necesario revisar la normativa y diseñar pliegos coherentes con los objetivos planteados. Los contratos deben alinearse con la realidad productiva del territorio y con las metas de sostenibilidad.
- **La educación.**

El programa educativo debe acompañar la transformación del comedor escolar, introduciendo la alimentación sostenible en los distintos bloques del currículo académico y vinculando el aprendizaje con el territorio.
- **La comunicación.**

Dar a conocer a la sociedad civil los cambios que se están impulsando y sus beneficios para la salud de las personas y del planeta es fundamental. Introducir en la opinión pública la necesidad de una cultura alimentaria más sostenible y vinculada al territorio permitirá consolidar estas políticas más allá de los cambios políticos. Cuando estas propuestas se convierten en un sentir común, su continuidad está más garantizada.

La compra pública alimentaria puede y debe ser también una política agraria. En línea con la Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Campesinos y de Otras Personas que Trabajan en las Zonas Rurales (UNDROP), constituye una herramienta clave para preservar los derechos de la agricultura familiar y campesina y fortalecer los sistemas alimentarios territoriales.

Por otro lado, la Directiva europea de diligencia debida en sostenibilidad (CSDDD) obliga a las empresas a identificar y prevenir impactos sobre derechos humanos y medio ambiente en sus cadenas de valor. Esto debería reforzar la responsabilidad de las administraciones públicas con las escuelas y la infancia: cada contrato de alimentación escolar es una decisión política sobre el futuro del sistema alimentario.

5. Más que una campaña: herramientas, acciones e investigación

Escuelas que saben se articula en cuatro líneas principales:

- **Acciones educativas y comunitarias**
Actividades en centros escolares para conectar alimentación, territorio y sostenibilidad a lo largo de 2025 y 2026.
- **Campaña pública**
Movilización de organizaciones sociales, comunidades educativas y ciudadanía mediante un [manifiesto](#) a nivel estatal, la difusión de mensajes clave informativos y casos de éxito.
- **Incidencia política**
Trabajo con administraciones públicas para impulsar cambios normativos y administrativos, que aprovechan el contexto político actual con la entrada en vigor del Real Decreto de Comedores Escolares Sostenibles y con la organización del Foro de Compra pública Alimentaria en Valencia (1 y 2 de octubre de 2026). Si quieres asistir, puedes inscribirte y contactaremos contigo cuando haya más información.
- **Investigación**
CERAI y Mundubat han impulsado una investigación sobre la cadena global de producción y exportación de alimentos, así como un manual jurídico para la administración. Los dos materiales estarán disponibles a lo largo del 2026.

6. El impacto de la compra pública en los comedores escolares. ¿Cómo se adjudican los contratos públicos?

La compra pública alimentaria en España mueve cada año centenares de millones de euros, y los comedores escolares son una parte fundamental de este sistema. Las decisiones sobre qué alimentos se compran, a quién y bajo qué criterios influyen directamente en:

- la calidad nutricional de los menús y la salud de la infancia
- la sostenibilidad ambiental
- la producción agrícola local y el campo español
- las condiciones laborales en las cadenas de suministro
- la justicia global y la debida diligencia

Actualmente, gran parte de **los contratos de comedores escolares se adjudican mediante licitaciones** en las que el precio sigue siendo el factor dominante, favoreciendo a grandes empresas de restauración colectiva y a cadenas de distribución extensas. Como consecuencia, los alimentos pueden recorrer miles de kilómetros antes de llegar al plato, incluso cuando existen alternativas de proximidad disponibles.

7. Datos clave:

- Más de 1.2 millones de niños y niñas comen cada día en comedores escolares de centros públicos en España” - Ministerio de Educación (2025). [Las Cifras de la Educación en España. Estadísticas e indicadores](#)
- Alrededor del 60% de los centros escolares funcionan con catering en línea fría - El Salto (2025). [Comedores escolares saludables que no llegan a todo el alumnado.](#)
- Casi el 40% de los comedores ofrece solo 2 o menos raciones de verdura fresca por semana. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), (2023). [Informe de resultados del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.](#)
- Más de medio millón de niños y niñas no tienen acceso a proteína dos veces a la semana - El Salto (2025). [Comedores escolares saludables que no llegan a todo el alumnado.](#)
- Solo 4 de cada 10 niños y niñas en situación de pobreza tienen acceso a una beca comedor. - Educo (2024). [Vuelta al cole, ¿vuelta al comedor?.](#)
- Más del 20% de los comedores escolares no cumple los criterios mínimos nutricionales establecidos. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), (2023). [Informe de resultados del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.](#)
- Solo el 31% de los centros públicos de Euskadi preparan la comida en el propio colegio - EHIGE (2019). [Comedores escolares en la CAV.](#)
- Un estudio de CERAI y Menjadors Ecològics sobre los comedores escolares de la Comunitat Valenciana demuestra que es viable servir el 100% de fruta y hortaliza ecológica con un coste de partida alimentaria de tan solo 1,01 euros por menú. CERAI (2021). [Guía para la transición de la restauración colectiva.](#)
- Un proyecto en Navarra ya sirve 11.500 menús escolares diarios con productos ecológicos y locales - [Ekolade.org](#)
- En Andalucía, el 82% de los comedores están externalizados (gestionados por empresas privadas) y solo el 18% son de gestión directa. Justicia Alimentaria (2023). [Seis de cada diez familias andaluzas afirman que sus hijos e hijas salen con hambre del comedor escolar.](#)

8. Contacto de prensa

Oriol Daviu
orioldaviu@gmail.com
+34 606 73 85 70

Josefina Aranda
josefina.aranda@cerai.org
+34 651 16 19 36