



4. IMPULSO Y CONTROL DE LA ACCIÓN DE GOBIERNO

470. Propositiones No de Ley

PNL/002323-01

Proposición No de Ley presentada por el Grupo Parlamentario Podemos Castilla y León, instando a la Junta de Castilla y León a tomar las medidas necesarias para promover que los centros públicos con cocina in situ sean los encargados de elaborar los menús ofrecidos en los comedores de los centros educativos, las residencias de jóvenes, menores y mayores y los hospitales sostenidos con fondos públicos de Castilla y León, para su tramitación ante el Pleno.

PRESIDENCIA

La Mesa de las Cortes de Castilla y León, en su reunión de 1 de febrero de 2019, ha admitido a trámite las Propositiones No de Ley PNL/002321 a PNL/002325.

De conformidad con el artículo 163 del Reglamento se ha ordenado su publicación y acordado su tramitación ante el Pleno.

Los Grupos Parlamentarios podrán presentar enmiendas hasta seis horas antes del comienzo de la Sesión en que dichas Propositiones No de Ley hayan de debatirse.

En ejecución de dicho acuerdo se ordena su publicación en el Boletín Oficial de las Cortes de Castilla y León, de conformidad con el artículo 64 del Reglamento.

En la sede de las Cortes de Castilla y León, a 1 de febrero de 2019.

P. D. EL SECRETARIO GENERAL-LETRADO MAYOR,
Fdo.: Carlos Ortega Santiago

A LA MESA DE LAS CORTES DE CASTILLA Y LEÓN

El Grupo Parlamentario Podemos Castilla y León, al amparo de lo establecido en los artículos 162 y siguientes del Reglamento de la Cámara, presenta la siguiente proposición no de ley para su debate y votación en el Pleno.

ANTECEDENTES

Cada vez son más las familias que, también con una intensidad creciente, se oponen frontalmente a la línea fría de comedor por la que la Junta de Castilla y León apuesta para cubrir las necesidades alimenticias de nuestros niños y nuestras niñas, pero también de las personas que permanecen en hospitales y residencias de mayores y jóvenes.

En Castilla y León, la mayoría de los nuevos centros educativos se construyen ya sin cocina, con un *office* que alberga solo nevera y horno para conservar y "regenerar" (recalentar) la comida.

En nuestra Comunidad ya son un 47 % de los comedores los que sirven *catering*. Por el contrario, en Madrid el 85 % de los centros conservan sus cocinas y en Galicia lo hace el 80 %.

Podemos Castilla y León siempre ha apostado por la línea de comida caliente, por los productos frescos de proximidad y por que sean los centros educativos con cocina in situ los que se encarguen de elaborar la comida que se ofrece y distribuye al resto de



centros, y no grandes multinacionales que únicamente se ocupan de obtener los mayores beneficios posibles del negocio en el que se ha convertido el derecho a la alimentación con las políticas neoliberales aplicadas por los partidos tradicionales. También proponemos que esto se amplíe a todos los centros (hospitales, residencias de mayores, de jóvenes, de menores, etc.) con servicio de comedor.

Ya en la Comisión de Agricultura y Ganadería de estas Cortes se aprobó una Proposición No de Ley a instancias del Grupo Parlamentario Podemos Castilla y León cuyo texto resolutivo literal fue: "Las Cortes de Castilla y León instan a la Junta de Castilla y León a que se impulse la posibilidad de ampliación del Acuerdo 44/2016, de 21 de julio, de la Junta de Castilla y León por el que se aprueban directrices vinculantes para los órganos de contratación de la Administración General e Institucional de la Comunidad de Castilla y León sobre incorporación de aspectos sociales en la contratación, mediante la incorporación al mismo de cláusulas que incluyan otros aspectos como la compra pública responsable en materia de adquisición de productos de proximidad destinados a centros públicos, de manera compatible con la legislación vigente en materia de contratación y de acuerdo con la Estrategia 2020".

Entendemos que la comida elaborada en el momento con productos locales y de proximidad por las manos de los cocineros y las cocineras de nuestros centros educativos públicos, de los hospitales y residencias de titularidad de la Junta de Castilla y León, aparte de ser de mayor calidad, ofrece a nuestros niños y nuestras niñas, jóvenes, mayores y enfermos una dieta más saludable, variada y nutritiva que las bandejas de comida precocinada que ofrece el servicio de *catering* de línea fría por el que apuesta la Junta de Castilla y León.

Por otro lado, entendemos que no sólo los usuarios del servicio de comedor se verían beneficiados con esta medida, sino que el sector agroalimentario autonómico y la empleabilidad también se verían favorecidos dado que no sería entendible que la Junta de Castilla y León no tomase las medidas oportunas para potenciar, bajo el paraguas de esta iniciativa, el comercio y los productos locales y de proximidad, así como la contratación del personal laboral oportuno (personal de cocina, ayudantes, transportistas...).

Por todo lo anteriormente expuesto, se formula la siguiente:

PROPUESTA DE RESOLUCIÓN

"Las Cortes de Castilla y León instan a la Junta de Castilla y León a tomar las medidas necesarias para promover que los centros públicos con cocina in situ sean los encargados de elaborar los menús ofrecidos en los comedores de los centros educativos, las residencias de jóvenes, menores y mayores y los hospitales sostenidos con fondos públicos de Castilla y León, fomentando, de este modo, tanto la calidad alimentaria que reciben las personas usuarias como la economía circular y los productos de proximidad de agricultores y ganaderos de Castilla y León".

En Valladolid, a 29 de enero de 2019.

EL PORTAVOZ,
Fdo.: Juan Pablo Fernández Santos