**2ª REUNIÓN DE LA COMISIÓN PERMANENTE DEL CONSEJO ALIMENTARIO MUNICIPAL DE VALÈNCIA.**

**Fecha:** 25/02/2020

**Lugar:** Sala de Prensa del Ayuntamiento de València.

**Hora de inicio:** 16.38

**Entidades de la Comisión Permanente Asistentes a la Reunión:**

* PROAVA
* UPV
* CODINUCOVA
* CRUZ ROJA
* FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES VECINALES DE VALÈNCIA
* COMUNIDAD DE PESCADORES DEL PALMAR
* COAG
* JUSTICIA ALIMENTARIA
* FEDACOVA
* CERAI
* UNIÓN DE CONSUMIDORES
* PER L'HORTA
* PLATAFORMA POR LA SOBERANÍA ALIMENTARIA DEL PV
* CONSELL AGRARI MUNICIPAL

**Grupos Políticos Municipales:**

* Partido Popular.
* Partido Socialista.

**Concejalías asistentes:**

* Concejalía de Agricultura, Alimentación Sostenible y Huerta
* Concejalía de Comercio
* Concejalía de Salud y Consumo

**Consellerías asistentes:**

* Consellería de Sanidad Universal y Salud Pública
* Consellería de Agricultura

**Orden del día:**

1. Aprobación del acta anterior.
2. Dar cuenta de la Resolución del Alcalde de fecha 24/7/2019, de la Delegación de la Presidencia del Consejo Alimentario Municipal en el Sr. Alejandro Ramon Álvarez, delegado de Agricultura, Alimentación Sostenible y Huerta.
3. Presentación de la Guía de Recomendaciones para la Licitación de Comedores Escolares Municipales elaborada por el Grupo de Trabajo Compra Pública Alimentaria para su elevación al Pleno del CALM.
4. Presentación propuesta de instrucción para validar al Pleno del Consejo Alimentario y elevar al Pleno Municipal.
5. Información sobre la puesta en marcha de la campaña Salud y Derecho a la Alimentación Sostenible en el marco de la propuesta de la *Red de Ciudades por la Agroecología*.
6. Presentación Informe Impacto de Género de la Estrategia Agroalimentaria y siguientes pasos previstos.
7. Información proceso administrativo para la nueva constitución del Consejo Alimentario Municipal en la nueva legislatura.
8. Información y aprobación provisional, nuevas candidaturas al Consejo Alimentario Municipal.
9. Aprobación de las propuestas de constitución de nuevos grupos de trabajo.
10. Fijar fecha próxima reunión extraordinaria de la Comisión Permanente, para presentar el Informe de Políticas Alimentarias 2019; propuesta de Pla de Acción 2020-2021; propuesta y aprobación Pla de Actividades del Consejo Alimentario 2020.
11. Fijar fecha y aprobar la convocatoria del primer Pleno del Consejo Alimentario Municipal en 2020.
12. Se comprueba la relación de miembros de la Comisión Permanente asistentes a la reunión para verificar que existe quorum.

Se aprueba por unanimidad el acta anterior de fecha 14/02/2019.

1. Se da cuenta de la delegación de la Presidencia del Consejo Alimentario Municipal en Alejandro Ramon Álvarez, regidor delegado de Agricultura, Alimentación Sostenible y Huerta.
2. Raquel Álvarez, representante de Justicia Alimentaría, investigadora y redactora de la Guía de Recomendaciones para la licitación de los Comedores Escolares, presenta la Guía como coordinadora del Grupo de Compra Pública y Comedores Sostenibles. presenta la Guía para su elevación al Pleno del CALM.

La Guía recoge todo el trabajo realizado a lo largo de estos 2 años. La coordinación de este Grupo de Trabajo está a cargo de la entidad Justicia Alimentaría.

1. Se presenta la propuesta de instrucción relativa a la contratación del servicio de gestión del comedor en las Escuelas Municipales y solicitud para su desarrollo administrativo y legal.

Se aprueba la propuesta elevar al Pleno del Consejo Alimentario la propuesta para que se decida, si se tercia elevar la propuesta al Pleno Municipal para la adopción de los siguientes Acuerdos:

* Que la concejalía de Gobierno Interior del Ayuntamiento de València desarrolle el apartado *CA.6 Contratación Responsable de Servicios Agroalimentarios y Gestión de Espacios Dedicados al Suministro o Consumo de Alimentos* de la Instrucción de Contratación Pública Responsable y Guía Inclusiva de Clausulado Social y Sistema de Verificación de Desempeño, con las Recomendaciones contenidas en este documento (\*).
* Que el servicio de Contratación del Ayuntamiento de València en coordinación con la concejalía con competencias en Educación, desarrollen las herramientas legales para que estas Recomendaciones se materializan en especificaciones y criterios que rijan la gestión de los comedores de las escuelas municipales de la ciudad en futuros procesos de licitación.

(\*) El documento de referencia es: *Recomendaciones relativas a la contratación del servicio de gestión del comedor en las escuelas municipales*, el cual no se reproduce como anexo al final del acta para facilitar la lectura del acta y que fue enviado como documentación adjunta a la convocatoria.

1. Información sobre la puesta en marcha de la campaña Salud y Derecho a la Alimentación Sostenible en el marco de la propuesta de la *Red de Ciudades por la Agroecología*.

Se informa de la propuesta.

1. Presentación Informe Impacto de Género de la Estrategia Agroalimentaria y siguientes pasos previstos.

Se presenta el informe (adjunto a la convocatoria) y se informa de una futura jornada específica para presentar este trabajo, el 7/05/2020 en Las Naves.

Se elevará el informe al Pleno del CALM.

1. Información proceso administrativo para la nueva constitución del Consejo Alimentario Municipal en la nueva legislatura.

Se informa de la necesidad de renovar los miembros de la Comisión Permanente del CALM y la Vicepresidencia. Las entidades tendrán que presentar candidaturas. Se enviarán formularios para facilitar el proceso.

1. Información y aprobación provisional, nuevas candidaturas al Consejo Alimentario Municipal.

Propuestas evaluadas y que cuentan con el visto bueno de la Secretaría Técnica del CALM.

* AINIA – Asociación de Investigación en la Industria Agroalimentaria
* SPG ECOLLAURES – Sistema participativo de Garantía.
* FAMPA – Asociación de Madres y Padres y Personas Tutoras de Alumnas de la Provincia de Valencia
* LAS NAVES – Fundación de la municipal para la promoción estratégica, el desarrollo y la innovación urbana
* ORRIOLS – Asociación vecinal del barrio de Orriols-Rascanya

Todas ellas han cumplido con la presentación de la documentación pertinente.

Se dará traslado al Pleno del Consejo para su aprobación.

La Federación de Asociaciones de Vecinos de València, dice que no hace falta que cada asociación se incorpore cuando hay una representación por parte de una federación.

Josep, acepta la observación y lo mirará en los Reglamentos del CALM.

Cada una de las entidades descritas en los puntos c) Federaciones o agrupaciones, con entidad jurídica propia y e) Redes o estructuras de coordinación sin entidad jurídica propia, de este artículo tendrá una única representación como miembro del Consejo. Si se trata de una coordinadora, agrupación o federación de asociaciones, habrá una sola representación de todas las entidades que la componen.

1. Aprobación de las propuestas de constitución de nuevos grupos de trabajo.

Se informa de la propuesta de creación de un grupo de trabajo con carácter permanente “Derecho a la Alimentación Saludable y Sostenible”.

Entidades que participan actualmente en el grupo de “Derecho a la Alimentación:

* Cruz Roja
* CODINUCOVA (entidad coordinadora)
* Plataforma Soberanía Alimentaría del PV
* Justicia Alimentaría

Se dará traslado al Pleno del Consejo Alimentario para su aprobación.

1. Se acuerda fijar fecha de una próxima reunión extraordinaria de la Comisión Permanente para tratar los siguientes temas y tareas:

- Presentar el Informe de Políticas Alimentarias 2019

- Propuesta y aprobación del Plan de Acción 2020-2021

- Propuesta y aprobación Plan de Actividades del Consejo Alimentario 2020

- Presentar un calendario de reuniones de la Comisión Permanente y Pleno del CALM

- Propuestas Plan consolidación y fortalecimiento del CALM.

Se somete a votación el día 24 o el 26 de marzo, para la Comisión Permanente.

Por mayoría el día 24 de marzo será la próxima reunión extraordinaria de la Comisión Permanente.

1. Fijar fecha y aprobar la convocatoria del primer Pleno del Consejo Alimentario Municipal en 2020.

Se somete a votación el día 21 o 23 de abril. Con la misma votación se aprueba por mayoría el día 23 de abril.

Turno abierto de palabras

Finaliza la sesión a las 18.14 h.

**Anexo I**

**RECOMENDACIONES relativas a la contratación del servicio de gestión del comedor en las Escuelas Municipales**

## **Recomendaciones relativas al modelo de gestión**

Es conveniente respetar la autonomía de los centros y fomentar la participación de las familias a la hora de decidir la empresa que gestiona el servicio de comedor. Aquí rae el interés de desarrollar un Acuerdo marco de Homologación u otro sistema similar para la contratación del servicio de comedor. La propuesta es combinar un marco de transparencia y calidad mínima con el respecto a la autonomía de los centras en la selección de la empresa.

Para evitar posibles riesgos del modelo, es imprescindible que el pliego sea redactado con una voluntad firme de desarrollar un tejido empresarial diverso y justo en que tengan cabida las pequeñas empresas y esté regido por los valores de la economía social y la soberanía alimentaria.

En caso de optar por este modelo, es imprescindible que las administraciones competentes favorezcan la formación de los consejos escolares en materia de alimentación sostenible y saludable, porque los centros educativos puedan valorar las ofertas de las empresas en función de criterios de sostenibilidad alimentaria.

## **Recomendaciones relativas a las consultas preliminares**

Si bien tradicionalmente el proceso de adjudicación se ha iniciado con la publicación del anuncio de la licitación en el boletín oficial correspondiente, la Ley 9/2017 incorpora en el artículo 115 un paso previo identificado como «consultas preliminares de mercado». El objetivo de este trámite es asegurar la correcta definición del objeto del contrato, así como establecer unas condiciones de ejecución que los adjudicatarios puedan asumir, para evitar que la licitación quedo desierta[[1]](#footnote-2).

Previamente a la licitación, es necesario hacer un estudio de viabilidad económica del servicio de comedor y establecer un precio del menú que garantice la viabilidad de las condiciones de la contratación. La sustitución de productos de cuarta y quinta gamma por productos frescos va ligada, irremediablemente, a un aumento de trabajo a la cocina. La administración tiene que asegurarse que el precio permite el cumplimiento del servicio con sujeción a las especificaciones técnicas, especialmente en relación con la calidad de la materia prima, sin que afecto a las condiciones laborales del personal de cocina. Este precio tiene que diferenciar entre el suministro alimentario (la partida destinada a los alimentos) y la gestión del comedor (la partida destinada a los gastos de personal de cocina y monitores/se) y especificar claramente qué incluye IVA y que no incluye. Otra posibilidad es licitar por separado estos dos servicios: suministro alimentario y gestión del comedor.

Otro aspecto que tiene que tenerse en cuenta en la fase preparatoria de la licitación es la capacidad productiva y logística del sector de la producción y transformación local, para asegurarse que pueden cumplirse las exigencias del pliego. Es recomendable convocar el sector de la producción para verificar que hay capacidad suficiente para garantizar el suministro según las condiciones establecidas en los pliegos y detectar las dificultades que puedan encontrarse los productores y las productoras locales para adaptarse en la licitación. En el supuesto de que nos ocupa (tres colegios municipales), es obvio que existe suficiente capacidad productiva y, por lo tanto, podría prescindirse de este estudio pero, en casos con un volumen de suministro mayor, es imprescindible de cara a la planificación de la producción.

Estos procesos pueden dar lugar en la planificación conjunta de la producción y, incluso, a la creación de centros de abastecimiento que allanan el camino hacia comedores sostenibles tanto a personas productoras como las entidades gestoras de los comedores. En Valencia es previsible que el próximo año Mercavalencia disponga de una zona de venta de producto ecológicos (Ecotira), lo cual facilitaría la logística para la comercialización y el abastecimiento de verduras y hortalizas de producción ecológica y local.

## **Recomendaciones relativas al objeto del contrato**

De acuerdo con la legislación actual, incorporar criterios de sostenibilidad social y ambiental en los contratos públicos es preceptivo «siempre que tenga relación con el objeto del contrato». Es por eso que, para garantizar el éxito de la licitación sostenible, es necesario conceder especial importancia a la definición del objeto del contrato[[2]](#footnote-3).

Tal como recoge la Instrucción de contratación pública responsable del Ayuntamiento de Valencia[[3]](#footnote-4) (página 14), resulta conveniente definir el objeto del contrato con una referencia a la temática o temáticas sociales que se quieran incorporar. Por ejemplo: «Servicio de comedor a las escuelas municipales de Valencia incluyente criterios de sostenibilidad social y ambiental, de acuerdo con el Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán y la Estrategia Agroalimentaria de Valencia».

Con el objetivo de aportar transparencia al procedimiento, proporcionar mayor fuerza a las cláusulas sociales y reflejar un mensaje claro de la administración pública contratante hacia el tejido empresarial y la ciudadanía, es recomendable que la inclusión de estas temáticas esté perfectamente justificada. En el caso de Valencia, la transición hacia un sistema alimentario que ofrezca comer sano y producido de manera sostenible, impulso la actividad agraria al entorno rural y contribuya a la conservación del paisaje de la Huerta, preservo la biodiversidad y mitigo los efectos del cambio climático, es inapelable y cuenta con el apoyo de numerosos decretos, planes, pactos y leyes que existen en el ámbito municipal, autonómico, estatal y europeo. Algunos de los documentos que podrían citarse son:

- Firma del Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán.

- Estrategia Agroalimentaria de Valencia 2025.

- Plan de adaptación al cambio climático del Ayuntamiento de Valencia.

- Adhesión en la Red de Ciudades por la Agroecología.

- Adhesión al Pacto Estatal Intervegas por la Soberanía Alimentaria, la Educación Ambiental y la Sostenibilidad del Territorio.

- Ley 5/2018, de 6 de marzo, de l'Horta de Valencia.

- Decreto 201/2017, de 15 de diciembre, del Consejo, por el cual se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios.

- Decreto 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat.

- IV Plan de Salud de la Comunidad Valenciana (2016-2020).

- I Plan Valenciano de Producción Ecológica de la Comunidad Valenciana (2016-2020).

- Plan de Desarrollo Agrario de l'Horta de Valencia.

## **Recomendaciones relativas al precio del contrato**

En cuanto al precio del contrato, hay que dejar atrás la adjudicación a «la oferta económicamente más ventajosa» como criterio principal de adjudicación de los contratos. Tal como recoge en su artículo 145 la nueva Ley 9/2017 de contratos en el sector público, la adjudicación de los contratos se realizará utilizando una pluralidad de criterios de acuerdo con la mejor relación calidad-precio.

El precio no tiene que ser un factor determinante en la valoración de las diferentes ofertas relacionadas con compra pública alimentaria, puesto que la excesiva valoración del precio empuja las empresas a hacer bajas que afectan negativamente la calidad de la materia prima y las condiciones laborales del personal de cocina. La valoración del porcentaje de baja favorece siempre las grandes empresas, mucho más competitivas a la hora de reducir el precio del contrato, lo cual acaba para favorecer los oligopolios en el sector de la restauración escolar.

Una opción posible es licitar a precio cerrado, una alternativa perfectamente legal según la Ley 9/2017 que se ha implementado recientemente en las escuelas del Ayuntamiento de Madrid. En estos casos, la administración municipal determina el precio del contrato y, por lo tanto, este no es susceptible de licitación.

En caso de que no sea posible la licitación a precio cerrado, la valoración de la baja económica tiene que suponer un porcentaje pequeño (nunca superior al 30%) de la valoración total de la oferta.

## **Recomendaciones relativas a la solvencia técnica y financiera del adjudicatario**

La Ley 9/2017 exige que los potenciales adjudicatarios acrediten que tienen capacidad económica, financiera y técnica para ejecutar la prestación durante toda la vigencia del contrato.

Los criterios de solvencia económica pueden suponer un obstáculo para empresas de pequeña dimensión que aun así pueden ser perfectamente capaces de gestionar el servicio en todas sus dimensiones. Para evitar esto, el volumen de negocio exigido en el pliego tiene que ser revisado a la baja para adaptarlo al contrato objete de licitación. También es recomendable que los lotes sean pequeños para asegurarse que las empresas pequeñas tienen la suficiente solvencia económica y técnica para acceder a la licitación.

Respecto a la solvencia económica o financiera también, y como alternativa para dar cabida a pequeñas empresas o autónomos, se puede utilizar la fórmula de la disposición de un seguro de indemnización por riesgos profesionales, vigente hasta el fin del plazo de presentación de ofertas por un importe que, al menos, duplico el valor estimado del contrato anual.

La demostración de solvencia técnica mediante la experiencia previa en contratos similares puede dificultar el acceso de la licitación a empresas jóvenes, sin experiencia en contratos similares, pero con personal perfectamente cualificado para la ejecución del servicio. Para valorar la solvencia técnica es igualmente legal, y puede ser recomendable, tener en cuenta la experiencia de los medios humanos adscritos a la prestación del servicio.

Para asegurar la calidad de la oferta alimentaria desde el punto de vista nutricional, tiene que exigirse que la emprendida cuenta con una persona especialista en posesión del título de dietista-nutricionista o un título equivalente.

## **Especificaciones técnicas y criterios de adjudicación relacionados con la dimensión nutricional**

Se necesario que el menú sea diseñado por una persona titulada en dietética-nutrición, y es recomendable involucrar a otros agentes que tengan en cuenta variables relacionadas con la sostenibilidad ambiental y social del menú.

**a) Incremento del uso de verduras, hortalizas y frutas**

Uno de los aspectos prioritarios en relación con la alimentación escolar es la necesidad de incrementar la cantidad de verduras y hortalizas en los menús. Según indica el «Plato para comer saludable» de la *Guía para los menús en comedores escolares 2018* de la Generalitat Valenciana, las verduras tienen que estar presentes todos los días, en presentaciones y preparaciones diversas. Para impulsar el consumo de verdura y fruta desde los pliegos de condiciones del servicio, es recomendable fijar un número semanal mínimo de raciones de verduras y hortalizas (4 según la guía para los menús) como una especificación técnica del contrato.

Para garantizar la diversidad de verduras y hortalizas, puede incluirse entre los criterios de adjudicación la variedad de verduras empleadas y la diversidad de las elaboraciones (siempre respetando la estacionalidad de las verduras propias del territorio)

**b) Reducción de alimentos de origen animal**

Existe un amplio acuerdo respecto a la necesidad de reducir la cantidad de alimentos de origen animal en los menús escolares, lo cual se considera conveniente tanto desde el punto de vista de la salud como desde el medioambiental: la dieta saludable y sostenible es predominantemente de origen vegetal, por lo cual es necesario moderar el consumo de carne y otros alimentos de origen animal.

La Guía *valenciana para los menús escolares* supone un importante avance en este tema: fija un consumo máximo de carne de dos raciones semanales y permite la sustitución de raciones de carne, pez, lácteos o huevos por equivalentes proteicos vegetales como las combinaciones de legumbres, cereales integrales, frutos secos y semillas. En la página 28, la Guía incluye una mesa en que muestra la complementación proteica vegetal como alternativa a la proteína animal.

También es necesario mejorar la calidad de los alimentos de origen animal empleados a los comedores escolares, minimizando el uso de procesados cárnicos e impulsando, en la medida de lo posible, sistemas de producción compatibles con el bienestar animal y respetuosos con el medio natural, como los productos procedentes de la ganadería extensiva y/o ecológica.

Para impulsar este cambio hacia una dieta de origen principalmente vegetal, existen varias fórmulas que pueden incluirse en los pliegos de condiciones del servicio de comedor:

- Incluir como una especificación técnica la cantidad máxima semanal de raciones de carne (máximo 2 según la Guía valenciana para los menús).

- Incluir, como una especificación técnica, la cantidad máxima semanal de raciones de carnes rojas (máximo 1 según la Guía valenciana para los menús). Respecto a las carnes procesadas, recomendamos que su consumo sea eliminado a los comedores escolares.

- Incluir entre los criterios de adjudicación que se valoran positivamente la eliminación de alimentos de origen animal en el primer plato cuando esté presente en el segundo; la introducción semanal de uno o varios días sin alimentos de origen animal y/o la introducción de platos únicos, como sugerimos en el siguiente epígrafe.

**c) Simplificación del menú: impulso del plato único**

Desde el grupo de trabajo de Compra Pública del CALM, se recomienda el fomento del uso de platos únicos (paella, lasaña, lentejas con arroz, etc.) como medida para reducir el desperdicio alimentario y disminuir el consumo de alimentos de origen animal. Por otro lado, se trata de una práctica muy frecuente en la cultura mediterránea.

La nueva guía de menús de la Conselleria de Sanidad de la Generalitat Valenciana contempla esta práctica siempre que este plato único contenga alimentos y raciones correspondientes al que popularmente se conoce como primero y segundo plato. Para ser considerado un menú completo, el plato único tiene que servirse acompañado de una ensalada o entrando a base de verduras (sopas de verduras, verduras a la plancha, menestra de verduras), más una fruta y un producto lácteo.

**d) Limitación de alimentos ultra procesados, fritos y azucarados**

Tal como recoge la Instrucción de contratación pública responsable del Ayuntamiento de Valencia, se incluirá entre las especificaciones técnicas la ausencia absoluta de alimentos no saludables de acuerdo con el Decreto 84/2018, de 15 de junio, del Consejo Europeo, que fomenta una alimentación saludable y sostenible.

Esta prohibición podría expresarse en forma de especificación técnica o, incluso, como una condición especial de ejecución del contrato que penalizo el uso de estos productos.

Según la clasificación NUEVA, los ultra procesados son fórmulas industriales que incluyen casi siempre más de cinco ingredientes, generalmente con altas dosis de sal, azúcar y grasas, además de antioxidantes, estabilizantes y conservantes. Suelen incluir ingredientes difícilmente presentes en una cocina doméstica o escolar como caseína, lactosa, suero de leche, gluten o óleos hidrogenados. La mayoría de estos productos contienen pocos -o ningún- alimentos enteros.

Son ultra procesados los refrescos; los aperitivos dulces y salados; los helados, chocolates y golosinas; los panes envasados y los panes de molde; los bizcochos, bollos, pasteles y galletas industriales; las margarinas y otras grasas para untar; los cereales «de desayuno» y las barritas de cereales; las bebidas energéticas; los batidos y otras bebidas lácteas, yogures de frutas y bebidas de frutas; los extractos de carne y pollo y salsas instantáneas; muchos platos preparados para calentar y comer (como platos de pasta, pizzas, etc.); *los nuggets* y derivados, salchichas, hamburguesas, *hotdogs* y otros derivados cárnicos y las sopas y postres en polvo o envasados instantáneos.

También recomendamos incluir especificaciones técnicas que limitan:

- La frecuencia máxima de platos preparados (por ejemplo, una ración al mes). Entendemos por platos preparados los definidos por el Código Alimentario como los «obtenidos por mezcla y condimentación de alimentos, con o sin adición otras sustancias autorizadas, en envases apropiados, herméticamente cerrados y tratados por el calor u otro procedimiento que aseguro su conservación y preparados para ser consumidos después de un simple calentamiento (pizzas, lasañas, canelones, croquetas, pasteles, etc.)». Las conservas (por ejemplo, de tomate) quedan fuera de esta definición.

- La frecuencia máxima de fritos. La Guía para los menús recomienda una cantidad máxima de dos frituras semanales, por encima de nuestra recomendación, que es de una vez cada dos semanas.

- La frecuencia máxima de postres azucarados, que tienen que eliminarse o reducirse considerablemente, a favor de la introducción de más frutas, macedonias de frutas, frutas tostadas (manzanas, membrillo), calabaza o boniatos tostados, compotas de frutas, etc.

**e) Valoración de la calidad y variedad de los cereales**

El alumnado tiene que habituarse gradualmente a los panes de fermentación lenta y sin mejorantes, la pasta y el arroz integral, la pizza con bases de harinas integrales, las buenas galletas integrales, etc. Por lo tanto, se considera recomendable incluir entre los criterios de adjudicación que son valorados de forma positiva:

- El uso de cereales integrales (como también lo recomienda la guía para los menús).

- El incremento del número de variedades de cereales empleados.

- El uso de pan de fermentación lenta y sin añadidos químicos.

## **Especificaciones técnicas y criterios de adjudicación relacionados con la dimensión ambiental**

1. **Uso de productos de proximidad**

La necesidad de relocalizar el sistema alimentario incorporando productos de proximidad a los comedores escolares genera un amplio consenso. Pero para ajustarse a derecho, hay que respetar los principios de no discriminación, libro concurrencia y transparencia establecidos en el derecho de la Unión Europea. El principio de no discriminación supone que no es posible limitar la contratación a aquellos licitadores o aquellos productos de un origen o localidad determinado. Por lo tanto, a todos los efectos, establecer que los productos alimentarios suministrados serán «locales» o «nacionales» por el hecho de haberse completado el proceso de producción dentro de un área geográfica determinada contradice los principios europeos que rigen la compra pública[[4]](#footnote-5). Entonces, como podemos definir y valorar la proximidad en un pliego de condiciones.

Una fórmula que se puede emplear es la valoración positiva de la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero (\*\*GEH). Esta fórmula es legal, pero los sistemas de cálculo de la huella de carbono son encara demasiado complicados y valorar que la empresa esté a disposición de vehículos menos contaminantes (por ejemplo, furgonetas híbridas) puede perjudicar las pequeñas empresas a favor de empresas que disponen de medios tecnológicos más avanzados. Sí que podría solicitarse la Inspección Técnica del Vehículo.

Ligada a la reducción de emisiones, en algunos de los pliegos estudiados se valora positivamente la minimización de la distancia recorrida por los alimentos. Esta es una fórmula que permite particularizar el pliego en función de las características productivas del territorio, estableciendo círculos concéntricos de proximidad según grupos de alimentos. Según este criterio, un alimento seria de proximidad cuando, en comparación con otros de sus mismas características, la distancia entre el origen de la producción y el lugar de consumo es mínima, teniendo en cuenta la aptitud y la capacidad productiva del territorio en que realiza el servicio. Esta definición es demasiado subjetiva e indeterminada y porque esta fórmula se ajuste al derecho hay que concretar y justificar la distancia (en kilómetros) para cada grupo de alimentos.

Otra posibilidad para promocionar la compra a pequeños agricultores y agricultoras del entorno local es impulsar el uso de alimentos procedentes de circuito corto, entendiendo este como la proximidad relacional entre la producción y el consumo, que se traduce en la reducción de intermediarios en un número que tiene que ser definido en el mismo pliego.

El consumo de productos de circuito corto se ha recomendado por la Unión Europea, que considera que la eliminación o limitación de intermediarios favorece relaciones justas en el sistema alimentario, puede reducir el impacto ambiental de la prestación y puede favorecer el consumo de productos frescos, considerados más saludables. Según el Parlamento Europeo (2013), se define un canal corto como «una cadena de suministro formada por un número limitado de agentes económicos, comprometidos con la cooperación, el desarrollo económico local y las relaciones socioeconómicas entre productores y consumidores en un ámbito geográfico próximo».

En la Comunidad Valenciana, la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios está regulada por el Decreto 201/2017, de 15 de diciembre, del Consejo. En este Decreto, los canales cortos de comercialización se definen como la venta por la productora o productor primario y por las pequeñas elaboradoras y elaboradores agroalimentarios a establecimientos de venta al por menor, incluidos los establecimientos de restauración colectiva, que suministran o sirven productos alimentarios directamente a la persona consumidora final en el ámbito territorial de la Comunidad Valenciana.

En cuanto a las verduras y hortalizas, recomendamos emplear la definición de proximidad que se emplea en la Instrucción de contratación pública responsable del Ayuntamiento de Valencia, que hace referencia a los dos tipos de proximidad, física y relacional. Según esta instrucción, «se entiende por productos alimentarios de proximidad los procedentes de circuitos de proximidad, en el transporte de los cuales desde la recolección, sacrificio o transformación hasta el suministro se hayan minimizado las emisiones de dióxido de carbono (CO2) y de gases de efecto invernadero (GEH). A este efecto, se entienden los productos del agro sistema de l'Horta de Valencia, de acuerdo con lo dispuesto por la Ley 5/2018, de 6 de marzo de la Generalitat, de l'Horta de Valencia, y por el Decreto 201/2017 del Consell, por el cual se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios».

Teniendo en cuenta que la capacidad productiva de l'Horta de Valencia supera ampliamente las cantidades de verduras y hortalizas demandadas por las cocinas de los tres colegios municipales, y suponiendo que la necesidad de proteger y revitalizar este agro sistema es perfectamente justificable en el objeto del contrato, pensamos que los pliegos tendrían que incluir el uso mayoritario de verduras y de proximidad, como una especificación técnica de obligado cumplimiento.

Finalmente, hay que comentar que se puede valorar el uso de productos alimentarios de una localidad o provincia si esto se justifica según el objetivo último del contrato. Por ejemplo en el caso de la ciudad de Valencia: podría figurar en el objeto del contrato la protección y revitalización de l'Horta, si está perfectamente justificado su interés general de manera irrefutable por estudios, políticas, acuerdos, normativas, etc.

1. **Uso de productos frescos y de temporada**

Hay que apostar mayoritariamente por el producto fresco frente al congelado, con las reservas del sector de la salud del grupo de trabajo del CALM, que sostiene que un producto congelado puede ser igual o más saludable que un fresco. El posicionamiento a favor de los productos frescos suele ir asociado a las implicaciones ambientales: se argumenta que el uso de alimentos congelados es contradictorio con la intención de impulsar el consumo de producto local de temporada y que el consumo de energía de los alimentos congelados tiene un impacto medioambiental importante.

Así como establecer que los productos sean «locales» contradice los principios europeos que rigen la compra pública (como se ha explicado con detalle en el apartado anterior), la referencia al producto fresco y de temporada es totalmente legítima. En consecuencia, se recomienda incluir entre las especificaciones técnicas o los criterios de adjudicación, el uso de productos frescos de acuerdo con los términos recogidos por el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el cual se aprueba el texto del Código Alimentario Espanyol, o según las correspondientes reglamentaciones específicas de cada producto. Es necesario que los conceptos que se empleen se definan perfectamente en el mismo pliego o se mencione la normativa reguladora en cada caso.

Ejemplo 1. Al menos una vez a la semana se empleará pez fresco, entendiendo como fresco aquel que no ha sufrido desde su captura ninguna operación dirigida a la conservación, excepto la adición de hielo troceado puro o mezclado con sal, o que haya sido conservado a bordo de los pesqueros con agua del mar o salmuera refrigerada. Se incluyen los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada, que no se hayan sometido a ningún tratamiento diferente de la refrigeración para garantizar su conservación.

Ejemplo 2. Se valorará con X puntos el uso de carne fresca, es decir, aquella que solo ha sufrido las manipulaciones propias de la preparación del canal y el oreo, previas a su distribución, y la temperatura de conservación de la cual no sea inferior a cero grados centígrados.

1. **Uso de alimentos de producción ecológica y responsables ambientalmente**

*La Guía para los menús en comedores escolares 2018* de la Generalitat Valenciana dice que «es responsabilidad de la administración garantizar la oferta de alimentos respetuosos con el medio ambiente. Los alimentos ecológicos son aquellos que no permiten el uso de fertilizantes, pesticidas, medicamentos ni aditivos alimentarios. Así mismo, respetan los ciclos naturales y el medio agrario, y aseguran las mejores condiciones de bienestar animal y el uso de energías y recursos naturales de manera más eficiente y sostenible».

Tal como se propone en la Instrucción de contratación pública responsable del Ayuntamiento de Valencia, para promover en los menús los alimentos de calidad hay que valorar específicamente la inclusión en los menús de alimentos ecológicos (procedentes de agricultura, pesca o ganadería ecológica, acreditados de acuerdo con el Reglamento CE/834/2007 del Consejo Europeo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de productos ecológicos; o certificados por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana) o los producidos de acuerdo con los avales de Sistemas Participativos de Garantía, tal como los define la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Ecológica u otras de carácter parecido.

A pesar de que no existe un consenso absoluto respecto al hecho que el consumo de alimentos ecológicos sea ventajoso para la salud desde el punto de vista nutricional (CODiNuCoVa sostiene que no hay evidencias clínicas suficientes que puedan acreditarlo), sí que hay consenso sobre la necesidad de fomentar los sistemas productivos respetuosos con el medio natural, con especial importancia a la conservación de la biodiversidad y la salud de los acuíferos (contaminados por la actividad agraria en el ámbito valenciano).

Para lo cual, y de acuerdo con la guía de menús y con la Instrucción de contratación pública responsable, es conveniente incluir como especificación técnica de obligado cumplimiento un porcentaje mínimo de alimentos de producción ecológica o avalada por sistemas participativos de garantía, o sistemas equivalentes, por cada grupo de alimentos. Es recomendable que estos porcentajes sean bajos al principio y se vayan incrementando progresivamente a lo largo de los sucesivos cursos escolares. Esto permite la adaptación de las empresas a un ritmo asumible y la organización del sector primario para producir y distribuir las cantidades demandadas por los colegios.

A partir de este mínimo obligatorio, los criterios de adjudicación tienen que valorar positivamente alguna de estas fórmulas:

− El aumento del número de días en que el ingrediente principal de uno de los platos (primero, segundo o único) sea de producción ecológica.

− El aumento del porcentaje de alimentos de producción ecológica por grupo de alimentos.

− El aumento de la cantidad de grupos de alimentos completos de producción ecológica.

1. **Uso de productos procedentes de la pesca sostenible y ganadería extensiva**

Proponemos la eliminación del menú escolar de especies como por ejemplo la panga, la tilàpia, la perca de Nil y otras especies piscícolas alóctonas. Existe un amplio consenso sobro que en los comedores escolares tiene que emplearse, mayoritariamente, pez de temporada del Mediterráneo y del Atlántico próximo, aunque se tiene conocimiento que gran parte del pescado de lonja es de redes de arrastre. Se destaca la dificultad de no disponer de un calendario de temporada de referencia ni de sellos fiables de pesca sostenible.

Por el que hace la carne, se considera que se tendría que iniciar una transición hacia productos procedentes exclusivamente de la ganadería ecológica y/o extensiva, entendiendo por extensiva[[5]](#footnote-6) aquella que aprovecha los recursos naturales del territorio, con una baja utilización de inputs externos y principalmente mediante pastoreo. En general, se caracteriza por el uso de especies y razas de ganado adaptadas al territorio, el aprovechamiento de pastos diversos que se ajustan a la disponibilidad espacial y temporal y el respecto del medio en el cual se sustenta. Se lamenta el hecho que no existan aperos de diferenciación de las producciones ganaderas extensivas.

1. **Gestión de residuos y productos de limpieza**

Según la Instrucción de contratación pública responsable del Ayuntamiento de Valencia, se valorarán «los compromisos ambientales relacionados con la prestación contractual como la reducción de residuos no reciclables, envasados a granel y reutilizables, el plan medioambiental que incluya acciones pedagógicas, formativas y de sensibilización, así como de minimización de excedentes y desperdicios alimentarios, comunicación de los valores de responsabilidad social y ambiental ligados a la prestación del servicio, plan de formación específico para el personal, sistemas y productos de limpieza acordes a criterios ambientales».

Es necesario que las ofertas de las empresas potencialmente adjudicatarias presenten una evaluación de los aspectos ambientales más significativos del servicio y las medidas propuestas para evitarlos o minimizarlos. El pliego de condiciones tiene que incluir como criterios de adjudicación mesuras para minimizar el impacto ambiental como la reducción, recogida, reciclaje y reutilización de los residuos producidos en la gestión del servicio, su recogida selectiva y el uso de productos de limpieza con Hashtag Ecológico Europeo (Ecolabel), así como la formación del personal en reducción, recogida, reciclaje y reutilización de los residuos.

En particular, el pliego tiene que incluir entre los criterios de valoración mesuras destinadas a reducir el uso de plástico y los envases desechables.

## **Especificaciones técnicas y criterios de adjudicación relacionados con la dimensión social**

En relación con los aspectos sociales, la licitación tiene que hacerse según la Instrucción de compra pública responsable del Ayuntamiento.

La ley contempla algunas medidas referentes a la igualdad entre hombres y mujeres. Las empresas licitadoras tienen que implicarse y comprometerse en el respecto de la igualdad de trato y de oportunidades en el ámbito laboral, y de adoptar medidas dirigidas a evitar cualquier tipo de discriminación laboral entre mujeres y hombres, así como a promover condiciones de trabajo que evitan el acoso sexual y el acoso por razón de sexo y arbitrar procedimientos específicos para su prevención y para posibilitar las denuncias o reclamaciones que puedan formular quienes hayan sido objeto de este. Las empresas obligadas a esto de acuerdo con aquello estipulado en el capítulo III de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, tendrán que contar con un plan de igualdad.

Otra medida social recogida en la ley es la incorporación de personas con discapacidad. Atendiendo lo dispuesto en Real decreto legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el cual se aprueba el texto refundido de la Ley general de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social y, excepto las excepciones hechas en la misma legislación, las empresas tienen la obligación de contar en su plantilla con un 2% de personas con discapacidad o adoptar las medidas alternativas correspondientes.

Son pocos los pliegos analizados que incorporan medidas sociales por encima del mínimo exigible por la ley. Sin embargo, para el grupo de trabajo del \*\*CALM es necesario que el pliego incorpore otros aspectos sociales, que en Valencia recoge la Instrucción de compra pública responsable.

Algunos de estos aspectos, según el grupo de trabajo, podrían ser: la prohibición de emplear alimentos que hayan sido elaborados o que incluyan materias primas extraídas en territorios en conflicto o sometidas a ocupación militar, el compromiso de uso de productos procedentes de empresas de la economía social y solidaria o de comercio justo, las mejoras en condiciones laborales o salariales por encima del convenio, la existencia en la empresa de planes de igualdad y/o medidas de conciliación, la inserción de personal con discapacidad o en riesgo de exclusión social, la integración de mujeres y jóvenes en plantilla y órganos de decisión o valorar positivamente la realización de algún Balance Social homologado (Economía Social y Solidaria, Economía del Bien Común).

También se considera imprescindible que las empresas disponen de un plan de formación periódica del personal. Este plan de formación periódica podría incluir formación de las personas especialistas en nutrición y personal de cocina en principios de la alimentación sostenible, propiedades de los alimentos, técnicas de cocina saludable, sostenible, ecológica y de temporada, etc. También formación de monitores y monitoras en gestión de conflictos, educación nutricional, cuentos y juegos infantiles, coeducación, educación emocional y otras materias que los ayudan en el cumplimiento de su actividad.

## **Especificaciones técnicas y criterios de adjudicación relacionados con la dimensión educativa**

Las empresas licitadoras tienen que presentar un proyecto educativo vinculado al comedor en que se trabaje la alimentación saludable bajo la perspectiva de la sostenibilidad ambiental y social.

El proyecto educativo tiene que especificar las metodologías empleadas y las actividades programadas: visitas a personas productoras o de las personas productoras que proveen el comedor; actividades al huerto escolar; talleres o juegos encaminados a la adquisición de hábitos alimentarios saludables y sostenibles; actividades para fomentar el conocimiento del personal de cocina; talleres de cocina; actividades para fomentar la autonomía, como parar y quitar mesa; hábitos de higiene, como ir a solas al lavabo, lavarse las manos o lavarse los dientes; hábitos sostenibles, como reducir, reutilizar y reciclar; actividades que fomentan una cultura participativa, etc.

Las empresas también tienen que ofrecer un itinerario de acciones de sensibilización para las familias, con el fin de introducirlas en el mundo del comedor saludable y sostenible: exposiciones itinerantes, charlas informativas, talleres de cocina, etc.

Sin embargo, consideramos que esta formación no se puede dejar solo en manos de las empresas, sino que es responsabilidad de la administración (Concejalía de Educación y Conselleria de Educación) garantizar la inclusión de un currículum pedagógico que fomento la reflexión en torno a la soberanía alimentaria, no solamente al alumnado, sino a toda la comunidad educativa.

## **Mecanismos de verificación**

Hace falta que existan mecanismos de verificación que garanticen que las empresas cumplen los compromisos adquiridos. Es fundamental que los pliegos indiquen claramente qué mecanismos se utilizarán para realizar el seguimiento y para detectar posibles incumplimientos, así como para corregir desviaciones y evaluar los resultados. Por eso, es necesario que el pliego haga referencia a la documentación que la administración solicitará al adjudicatario para verificar su cumplimiento.

Según dice la Instrucción de contratación pública responsable del Ayuntamiento de Valencia, la empresa adjudicataria tendrá que acreditar mediante facturas, albaranes, documentos de trazabilidad, certificaciones o pruebas técnicas que los suministros poseen las características estrictas que se hayan establecido en los pliegos: procedentes de circuitos de proximidad, alimentos frescos, productos de temporada, certificados ecológicos, variedades tradicionales, razas autóctonas, etc. Estos documentos tienen que permitir evaluar el porcentaje de productos de proximidad o de calidad sobre el total de los productos suministrados, en kilogramos y en euros.

Más allá de esta instrucción, el plan de seguimiento tiene que comprender la evaluación de los compromisos adquiridos en relación con la composición del menú, la formación del personal, las condiciones laborales de este, el cumplimiento del proyecto educativo y de sensibilización y otros aspectos que hayan sido valorados en la licitación.

1. VSF Justícia Alimentaria, 2018. *Guia incorporación de criterios de sostenibilidad alimentaria en la compra pública*. [↑](#footnote-ref-2)
2. VSF Justicia Alimentaria, 2018. *Guía incorporación de criterios de sostenibilidad alimentaria en la compra pública*. [↑](#footnote-ref-3)
3. http://www.valència.es/ayuntamiento/tablon\_anuncios.nsf/0/3fab36b5dd89a226c12583a90046f3e8/$HILO/20190225%20INSTRUCCIO%CC%81%20CONTRACTACIO%CC%81%20PU%CC%81BLICA%20I%20GUIA%20CLAUSULAT%20SOCIAL.pdf?lOpenElement&[lang=2](http://www.València.es/ayuntamiento/tablon_anuncios.nsf/0/3FAB36B5DD89A226C12583A90046F3E8/$FILE/20190225%20INSTRUCCIO%CC%81%20CONTRACTACIO%CC%81%20PU%CC%81BLICA%20I%20GUIA%20CLAUSULAT%20SOCIAL.pdf?OpenElement&lang=2) [↑](#footnote-ref-4)
4. VSF Justicia Alimentaria, 2018. *Guía incorporación de criterios de sostenibilidad alimentaria en la compra pública*. [↑](#footnote-ref-5)
5. Fundación Entretantos, s.f. *Situación de la ganadería extensiva en España. Definición y caracterización de la extensividad en las explotaciones ganaderas en España*. [↑](#footnote-ref-6)