**ACTA 14/10/2020**

**Grup de compra pública i menjadors sostenibles, CALM**

**Toma acta:** Nerea Álvarez (CERAI)

**Asistentes:** Raquel Álvarez (Justicia Alimentaria), Quico Espinosa (Unió de Llauradors), Sarai Fariñas (CERAI), Félix Segarra (Mensa Cívica), Juan Carlos Moltó (Decano de la Facultad de Farmacia UV), Rocío Planells (Gerencia CodinuCova), Alicia Valero (CodinuCova-Colegio Oficial Nutricionistas CV) Marta Ribó (Justicia Alimentaria), Lidia Garcia (Las Naves), Joan Quiles (Técnic superior DG Salut Pública GVA), Empar Puchades (Grup Compromís)

**Excusan asistencia:** Francisco Mata (Plataforma per la Sobirania Alimentària), Lola Raigón (SEAE), Juan Clemente (COAG-CCPV) Maite Ibáñez (Regidoria Educació)

**Orden del día:**

0. Ronda de presentaciones

1. Presentar la Guia i comentar quins són els propers passos administratius que ha de seguir (Aprovació al Ple del Consell i al ple de l'Ajuntament)
2. Compartir què ha passat en els darrers mesos en quant a avanços sobre menjadors escolars sostenibles, tant en l'àmbit municipal com autonòmic (Presentació de Escoles que Alimenten i el seu treball fins ara)
3. Consensuar propers objectius com a grup de treball i fixar les dates de reunió per a poder abordar-los al llarg de 2020-2021

**0. Ronda de presentaciones de las asistentes y repaso del orden del día.**

1. **Presentar la Guía y siguientes pasos administrativos.**

Enlaces al documento:

<https://consellalimentari.org/wp-content/uploads/2020/10/Recomendaciones-para-la-la-licitacion-del-servicio-de-Comedores-Escolares-con-criterios-de-sostenibilidad_CAS.pdf>

[https://consellalimentari.org/wp-content/uploads/2020/10/1.Recomendaciones-para-la-la-licitacion-del-servicio-de-Comedores-Escolares-con-criterios-de-sostenibilidad-.pdf](https://meet.google.com/linkredirect?authuser=0&dest=https%3A%2F%2Fconsellalimentari.org%2Fwp-content%2Fuploads%2F2020%2F10%2F1.Recomendaciones-para-la-la-licitacion-del-servicio-de-Comedores-Escolares-con-criterios-de-sostenibilidad-.pdf)

Presenta la guía de recomendaciones. Recuerda que se presentó el 25 de febrero de 2020 en la Comisión Permanente del Consejo Alimentario.

El objetivo es elevar este documento al pleno. Se hace un repaso por el documento que se presentó a la comisión. Y, se explica el proceso de construcción y redacción de esta guía que es fruto de la participación y trabajo durante 7 sesiones, ha tenido un par de rondas, un par de borradores con todas las sugerencias de todas las organizaciones que quisieron participar y luego se buscaron las adhesiones.

Principales hitos de esta guía:

* Solvencia del contrato para dejar entrar a pequeñas empresas
* Precio del contrato - Poner fin a licitar con precio a la baja.
* Especificaciones técnicas y criterios de adjudicación, incorporar cláusulas nutricionales, ambientales, sociales y educativas que sean ponderables.
* Mecanismos de verificación, diseñar un plan de seguimiento y evaluación de los compromisos adquiridos por la empresa.
* Modelo de gestión y participación descentralizado. Autonomía de los centros y voluntad de las familias para elegir, promocionar la formación en materia de alimentación saludable y sostenible.

El pleno se espera que apruebe este documento el 27 de octubre y el siguiente paso sería presentarlo al pleno del Ayuntamiento junto a una propuesta de instrucción para incorporar estas recomendaciones en la guía de la Regidoria de contratación de compra pública responsable.

El objetivo final es que estas recomendaciones se conviertan en un pliego.

1. **Nuevos pliegos para la contratación del servicio de comedores para el Santiago Grisolia.**

Enlace a los pliegos:

<https://contrataciondelestado.es/wps/portal/!ut/p/b0/04_Sj9CPykssy0xPLMnMz0vMAfIjU1JTC3Iy87KtUlJLEnNyUuNzMpMzSxKTgQr0w_Wj9KMyU1zLcvQjXU0zIz2KTEp83EtzC40MSysykhLDAm1t9Qtycx0BrcTt7Q!!/>

Los pliegos actuales han seguido un curso diferente. Lo normal es que el ayuntamiento saca los pliegos de los 3 colegios municipales 2018 para ese curso y el siguiente, con prórroga de 2 años. La empresa del S. Grisolía ha decidido no seguir y se han tenido que sacar nuevos pliego para ese centro educativo.

El GT no está de acuerdo con los pliegos de 2018, pero en junio 2020 se prorrogan los pliegos y se quedan las mismas empresas, menos en un colegio, CEIP Santiago Grisolia. El Ayuntamiento saca un nuevo pliego específico para ese colegio.

El 25 septiembre sale el pliego. Desde las organizaciones, desde plataforma Escoles que Alimenten se analizó el pliego, se detectó algunas carencias y problemas como:

* El problema o carencia del GT y sociedad civil:

Se desconocen las fechas de todos estos procesos, y eso nos impide trabajar o hacer incidencia a tiempo para que este tipo de pliegos puedan cambiar.

* El pliego:

-Afecta al curso 2020/2021 y 2021/2022, dos cursos.

-De todas las recomendaciones que se han dado desde las organizaciones a partir de reuniones que se han mantenido no se ha hecho ninguna mejora en el actual pliego, respecto al anterior.

-Tiene 49 puntos la oferta económica de 100. Lo que conlleva es que solo puedan presentarse las grandes empresas que pueden hacer ofertas económicas más bajas. < Esto contradice la nueva guía de contratación de compra pública, pues se recomienda valorar las ofertas con variedad de criterios y no pese más la oferta económica. Y a pesar de que entra dentro de la ley de contratos del sector público (se ha bajado de 51 puntos sobre 100 en los anteriores pliegos a 49 sobre 100 y esto sería legal) creemos que esas condiciones tan rasantes para estar dentro de la ley no favorecen en absoluto la calidad de la partida alimentaria ni las condiciones laborales de las trabajadoras.

Ejemplo, Illes Balears. Daban valor 39/100 a la oferta económica. A partir de esta licitación una empresa pequeña local ha saltado de abastecer a 13 escuelas a tener que dejar el servicio en manos de una gran empresa por no poder competir con la oferta económica a la baja.

Tenemos que exigir a las administraciones que calidad y precio tienen que estar por encima de abaratar costes en detrimento de la calidad del servicio y alimentación que estamos dando a los niños y niñas.

El propio ayuntamiento habla de pluralidad de empresas, pequeñas y medianas, valencianas y es el primer criterio que tiene que repensarse de cambiar para que esto pueda darse.

-No se desglosa suficientemente los costes directos e indirectos del servicio para poder fijar una partida alimentaria que garantice una calidad en términos nutricionales y socio-ambientales de los alimentos.

-Otro problema es que no se hace referencia a las distintas normativas que existen por ejemplo [DECRETO 84/2018](https://www.dogv.gva.es/datos/2018/06/22/pdf/2018_6099.pdf). Que habla de incorporar alimentos de temporada, proximidad y ecológicos. No se habla de los porcentajes de este decreto (40% de verduras de temporada, por ejemplo). Sabemos que la titularidad es municipal, queda fuera de la ordenación autonómica, pero creemos que las políticas públicas municipales y autonómicas deben alinearse.

-No hay referencia a la [Guía para menús escolares de la GVA 2018](http://www.san.gva.es/guia-comedores-escolares-2018). Hacen referencia a otro documento del año 2010 y se ciñe a esas frecuencias y cantidades de alimentos. La guía GVA es más actualizada y aterrizada en la comunidad. Se hace referencia a un documento obsoleto.

* [*Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos, aprobado el 21 de julio de 2010 por el Consejo interterritorial del sistema nacional de salud*](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/documento_consenso.pdf)

-Insuficiencia en la mención de criterios sociales y ambientales.

-Habla de alimentos de temporada, pero incongruencia cuando dice ensaladas con una base de tomate, que no es un producto anual.

-Se habla de materias primas de calidad o primeras marcas y nos hace cuestionarnos a qué se refiere. ¿Hablamos de marcas de grandes empresas?

-No se mencionan el tipo de compras (canales cortos de comercialización, producto fresco o emisiones de gastos de efecto invernadero).

Este pliego se sacó con prisas por ser un tema urgencia y esa ha sido la excusa para no contar con las recomendaciones que habíamos hecho anteriormente al mismo.

* Reunión con Regidoria d’Educació:

La reunión que se ha tenido recientemente con Maite Ibáñez ha sido positiva y se ha llegado a la conclusión de que para las nuevas contrataciones se modifiquen estos criterios. Se ha concertado nueva reunión para trabajar en conjunto las premisas sobre las que queremos que partan los nuevos pliegos que surjan. Esperamos en el futuro poder tener una influencia, existe esa esperanza, aunque un sabor agridulce de que estos hayamos llegado tarde y no se haya contado con nuestras recomendaciones.

* Acciones al respecto desde Escoles que Alimenten

Se trabaja desde el ámbito municipal, pero también desde el autonómico. El objetivo de hoy era retomar el grupo y volver a funcionar como grupo de trabajo y que todos generemos objetivos nuevos.

A parte del ámbito municipal:

-A nivel autonómico nos hemos unido varias organizaciones en el tema de la mejora de la compra pública alimentaria para tratar de influir también en los comedores escolares. Se trabaja en conjunto como Plataforma Escoles que Alimenten. Lo primero fue crear un manifiesto y estamos creando una web.

Manifiesto: [https://escolesquealimenten.org/manifest](https://meet.google.com/linkredirect?authuser=0&dest=https%3A%2F%2Fescolesquealimenten.org%2Fmanifest)

-Además, durante la pandemia hemos realizado varias acciones como sacar recomendaciones para el vale beca comedor y también otras junto al ayuntamiento para escoletas.

[https://www.cvongd.org/va/noticias/noticies-de-la-cooperacio/escoles-que-alimenten-lanza-menus-y-recomendaciones-para-edades-de-0-a-5-anos/](https://meet.google.com/linkredirect?authuser=0&dest=https%3A%2F%2Fwww.cvongd.org%2Fva%2Fnoticias%2Fnoticies-de-la-cooperacio%2Fescoles-que-alimenten-lanza-menus-y-recomendaciones-para-edades-de-0-a-5-anos%2F)

https://cerai.org/plataforma-escoles-que-alimenten-recomienda-uso-sostenible-saludable-vale-beca-comedor-covid19/

El resultado:

La Conselleria de Educació no se apropió mucho de estos documentos a pesar de hacerles presión a través de correo a las diversas Conselleries: educación, sanidad y agricultura. Les escribimos para reunirnos en una ‘Mesa Intersectorial per una alimentació escolar saludable y sostenible’. Fue costoso, pero conseguimos una primera reunión. Se presentaron propuestas para que si se redactan pliegos tuvieran en cuenta nuestras recomendaciones:

<https://cerai.org/escoles-que-alimenten-cambio-en-los-criterios-eleccion-de-empresa/>

-El Grup Compromís. Nos invitó a reunirnos también para revisar una PNL y sentimos que empiezan a tenernos en cuenta como representantes de la sociedad civil.

- En CERAI, se está realizando un Estudio de viabilidad de los menús, que está en consonancia a la puesta en marcha de la Ecotira. Esto nos garantizará tener una estimación de cuál sería la partida alimentaria para poder hacer unos menús sostenibles.

[En Google poniendo Escoles que Alimenten aparecen diversas noticias de las acciones comentadas]

<https://www.lavanguardia.com/politica/20201004/483847707566/denuncian-que-valencia-ignora-los-consejos-para-mejorar-los-menus-escolares.html>

1. **Consensuar hacia dónde caminamos:**

* Se genera un pequeño debate sobre la SOLVENCIA ECONÓMICA, CRITERIOS DE EVALUACIÓN, CONSULTAS PREVIAS AL SECTOR, VIABILIDAD DE UNOS PLIEGOS MÁS SOSTENIBLES:

Respecto a la solvencia económica, se comenta que en el anterior pliego habia un techo 190 mil euros de facturación y en este pliego ha aumentado a 500.000, cosa que aún dificulta más la cabida de empresas pequeñas. Es importante tenerlo en cuenta para las próximas contrataciones.

La solvencia económica y técnica se ha de revisar para dar paso a una pluralidad de empresas, no solo a las grandes.

Hay que revisar con la jurista qué se puede poner y qué no en los pliegos. En otras licitaciones ha sido suficiente la existencia de un seguro de responsabilidad civil de igual valor o superior al del contrato.

Se puntualiza que si la Regidoria ha revisado estas cosas para “empeorar” los pliegos, también se hubieran podido actualizar otras para hacerlos acordes a la guía de recomendaciones.

Puede que las empresas pequeñas desconozcan las mismas cláusulas de los pliegos para participar y habría que hacer un trabajo para dar a conocer estas posibilidades a empresas pequeñas del sector.

Esto es un trabajo que hay que hacer pero desde luego, la administración no puede ya marcar la línea en los pliegos que les genere una barrera a estas pequeñas empresas (500.000 euros de facturación es excluyente)

Se pone sobre la mesa la experiencia de Pamplona. El 50% de criterios de la oferta sean objetivables. Dentro de estos criterios sin discernir mucho entre las empresas se trata de quitar peso al precio.

El procedimiento sabemos que es costoso, cuesta 9 meses desde que comienzas a tramitar. Una fórmula intermedia seria ideal, sería el 1 más 1, un año de contrato y uno de prórroga. Disminuir esos cuatro años que implican ahora. Los criterios objetivables es algo intrínseco de los pliegos para que se pueda valorar sea quien sea la persona que tenga que evaluar.

* ¿Es necesario hacer unas consultas previas al sector para sacar unos pliegos que se puedan cumplir?

La ley dice que hay que establecer precios de mercados, eso significa, que hay que hacer una consulta previa al sector.

En Pamplona hay gestión directa, entonces el ayuntamiento hace la compra de los alimentos de manera directa y, por tanto, las recomendaciones son siempre trabajar con el sector productivo. En nuestro caso ¿Tendríamos que convocar a las empresas de restauración para ver esos precios? Tenemos que ver otras formas.

Cerai va a hacer un estudio de viabilidad de menús para calcular la partida alimentaria. Desde la Administración deberían aportar los datos sobre personal, gastos directos, indirectos… y, luego, generar un presupuesto bastante acertado sin consultar a las empresas necesariamente, pero en cualquier caso, las consultas previas al sector las debe hacer el órgano contratante, pero desde el CALM podemos lanzar una reunión de trabajo con el sector de restauración colectiva y con el sector productivo.

En este sentido, podemos trabajar en dos direcciones. 1) Retomar el contacto con el sector e informar que se van a hacer pliegos más sostenibles y contar con ellas. 2) Anunciar a los políticos que estamos acompañando a las empresas y que no van a estar tan reticentes a unos nuevos pliegos en la dirección que queremos. En este caso, también hacemos un favor a nivel político. Y, el sector tiene que tener tiempo para prepararse para cubrir la nueva ley.

Las consultas previas no deben ser a nivel económico solamente, habría que redirigirlas y se presente el estudio de viabilidad de menú y el sector pueda opinar sobre él, si es aplicable en la práctica, por ejemplo. Cosas como la reducción de la proteína animal o el plato único son cosas difícil de aplicar a la realidad.

Se necesita un compromiso real de la Regidoria d’Educació antes de lanzar estas consultas previas.

Por otro lado, en el decreto va a ver una subida del 3 por cien al 15% de ecológico. Pero para el producto local, no tenemos una certificación fiable, es una cuestión.

A tener en cuenta: la Ecotira se quiere poner en marcha a principio de año, pero también tenemos que ver cuantas productoras que quieran apostar por esta línea de comercialización.

IMPORTANTE: ACUERDO MARCO DE HOMOLOGACIÓN Retomar otras fórmulas que pueden generar consenso de que pueden ser más favorables para hacer la licitación que buscamos. Existen otras vías que marquen unos criterios de obligado cumplimiento y que sean los órganos del centro los que en última instancia decidan la empresa. Un proceso más democrático y abierto. Hemos de intentar cuestionar el sistema actual y ver otras vías de contratación o de sacar esos pliegos.

CONCLUSIONES:

Reunión pronto. Convocatoria para mitad de noviembre:

1. Devolución de la reunión con la Regidoria y jurista.
2. Decidir en qué momento lanzar la convocatoria para hacer estas consultas previas al sector.

FECHA: Sin definir