CALM València.

Recomendaciones para la licitación del **Servicio** de **Comedor Escolar** con **criterios** de **Sostenibilidad.**

Grupo de Compra Pública del Consejo Alimentario Municipal de València.

Autoría:
Raquel Álvarez

Con la colaboración de:
Sarai Fariñas, **Marta Ribó** y **Pedro LLoret**

Maquetación: **Juan Arocas (porbesARTE)**

CALM
València.

Recomendaciones para la licitación del Servicio de Comedor Escolar con criterios de Sostenibilidad.

Grupo de Compra Pública del Consejo Alimentario Municipal de València.

Este documento ha sido redactado con la participación y validación de las siguientes entidades del grupo de trabajo de compra pública del Consejo Alimentario Municipal de València:

Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE)
Col.legi Oficial de Dietistes i Nutricionistes de la Comunitat Valenciana (CODINUCOVA)
Mensa Civica
Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià
Colegio Oficial de Veterinarios de Valencia
Greenpeace
Promoció Agroalimentaria de Qualitat de la Comunitat Valenciana (PROAVA)
Justicia Alimentaria
Centro de Estudios Rurales y Agricultura Internacional (CERAI)
Unió de Consumidors de la Comunitat Valenciana
La Unió de Llaurador i Ramaders
Las Naves
Coordinadora Campesina del País Valencià (COAG)

Esta publicación ha sido realizada dentro de los proyectos **Escuela de madres y padres de alimentacion sana y sostenible. Fase II** y **La sostenibilitat al plat. Fase II** con el apoyo financiero de la Generalitat Valenciana y el Ayuntamiento de Valencia. El contenido de dicha publicacion es responsabilidad exclusiva de **Justicia Alimentaria-VSF** y **CERAI** y no refleja necesariamente la opinión de la GVA ni la del Ayuntamiento.

Contenido

1	Por qué este documento.	05
2	Qué es el Consejo Alimentario Municipal de València.	07
2.1	Contexto y marco político.	07
2.2	Estrategia Agroalimentaria València 2025.	08
2.3	Consejo Alimentario Municipal de València (CALM-València).	09
2.4	Objetivos del CALM-València.	11
2.5	Funciones del CALM-València.	12
2.6	Composición del CALM-València.	13
3	Grupo de trabajo de compra pública.	14
3.1	Qué es la compra pública alimentaria.	14
3.2	Nueva ley de compra pública: una ventana de oportunidades.	15
3.3	Cómo incorporar criterios de sostenibilidad en un pliego de condiciones.	17
3.4	Por qué la focalización en comedores escolares en el grupo de compra pública.	18
3.5	Actuaciones del grupo de compra pública del CALM.	19
4	Propuestas para la mejora del proceso de licitación del servicio de comedor escolar en los colegios municipales de València.	24
4.1	Recomendaciones relativas al modelo de gestión.	25
4.2	Recomendaciones relativas a las consultas preliminares.	26
4.3	Recomendaciones relativas al objeto del contrato.	27
4.4	Recomendaciones relativas al precio del contrato.	28
4.5	Recomendaciones relativas a la solvencia técnica y financiera del adjudicatario.	29
4.6	Especificaciones técnicas y criterios de adjudicación relacionados con la dimensión nutricional.	30
4.7	Especificaciones técnicas y criterios de adjudicación relacionados con la dimensión ambiental.	34
4.8	Especificaciones técnicas y criterios de adjudicación relacionados con la dimensión social.	39
4.9	Especificaciones técnicas y criterios de adjudicación relacionados con la dimensión educativa.	40
4.10	Mecanismos de verificación.	41
5	Conclusiones.	42
6	Referencias bibliográficas.	46

1 Introducción

Por qué este documento

En los últimos años, el Ajuntament de València ha iniciado un proceso dirigido a consolidar una política agroalimentaria municipal que, de forma progresiva, siente las bases para la transición hacia un entorno agroalimentario local más justo, sostenible y saludable.

En el marco de este proceso, se constituyó el Consejo Alimentario Municipal de València (en adelante CALM) y dentro del mismo, se formó un grupo de trabajo de compra pública, en el que participan nutricionistas, Administraciones locales y autonómicas, representantes de diversos partidos políticos, sindicatos agrarios, organizaciones de la sociedad civil, representantes del sector privado, la federación de AMPA, universidades y asociaciones de personas consumidoras.

Uno de los primeros objetivos que se planteó este grupo de trabajo fue mejorar el proceso de licitación del servicio de comedor de las tres escuelas municipales, en concreto, generar una serie de recomendaciones para la redacción de unos pliegos de contratación del servicio de comedor, sin modificar el actual modelo de gestión (una empresa hace el servicio y el suministro). Esta decisión responde a criterios de viabilidad: la gestión directa está demostrando ser el modelo más eficaz para transitar hacia comedores escolares más sostenibles, pero la adopción de este modelo requiere un proceso largo y una apuesta política muy firme, que en València no acaba de darse.

Con este propósito, desde su creación en mayo de 2017 hasta el momento en que se redacta este documento, se han celebrado siete talleres del grupo de trabajo y un seminario web con la Red de Ciudades por la Agroecología, al que asistieron una veintena de representantes de organizaciones, técnicos municipales con competencias en comedores escolares e iniciativas privadas relacionadas con la restauración escolar sostenible.

Mientras se estaba consolidando el grupo de trabajo, se aprobó la nueva Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público, que reconoce por fin la necesidad de fomentar el papel social de la contratación pública como motor de crecimiento más justo y que ofrece una importante ventana de oportunidad para la incorporación de cláusulas sociales y ambientales en los pliegos que regulan las licitaciones del servicio de comedor.

Por qué este documento

En este periodo también se produjo un importante avance en el ámbito autonómico: la publicación de la Guía para los menús en comedores escolares 2018 de la Generalitat Valenciana, que incorpora algunos aspectos clave para transitar a comedores sostenibles, como son el reconocimiento del valor de la proteína de origen vegetal o la responsabilidad de la Administración de garantizar la oferta de alimentos respetuosos con el medio ambiente.

En junio de 2018, el Ajuntament puso en marcha un pliego de condiciones para la licitación del servicio de comedor en las escuelas municipales que no incorporó el trabajo hecho hasta el momento por el grupo de compra pública. Con la puesta en marcha de este pliego, la selección de la empresa gestora, que hasta el momento se hacía en los consejos escolares, ha pasado a manos del Ajuntament. La pérdida de autonomía de los centros en la selección de la empresa, la valoración excesiva de la baja económica y una incorporación tímida de los criterios sociales y ambientales supusieron una decepción en un momento favorable para impulsar la transición a unos comedores escolares sostenibles. Para garantizar el cumplimento de los compromisos adquiridos con la firma del Pacto de Milán y otras políticas agroalimentarias de la ciudad de València, es necesario repensar el proceso de licitación y los criterios que se valoran positivamente en la adjudicación del contrato.

Con posterioridad a esta licitación, el Ajuntament de València ha aprobado la Instrucción de contratación pública responsable y guía inclusiva de clausulado social y sistema de verificación de cumplimiento. Esta instrucción aterriza la ley estatal en el ámbito municipal y supone un impulso definitivo para que las compras de los comedores escolares municipales garanticen la salud del alumnado, la producción respetuosa con el medio ambiente y la justicia social a lo largo de la cadena alimentaria.

Este documento es fruto de todo este proceso y lo concreta en una serie de recomendaciones para la licitación del servicio de comedor en las escuelas municipales de València. Conscientes de la complejidad que entraña la restauración escolar y de la necesidad de trabajar en el encaje legal y administrativo de las propuestas, esperamos que nuestro trabajo impulse las compras alimentarias sostenibles desde nuestro Ajuntament y sirva de inspiración a otras Administraciones públicas que quieran emprender el camino hacia unos comedores escolares buenos para el alumnado, buenos para el territorio y buenos para el planeta.

Qué es el Consejo Alimentario Municipal de València

2.1. Contexto y marco político.

En la ciudad de Valencia, la voluntad de avanzar hacia una agenda agroalimentaria municipal responde al impulso y las demandas que desde la sociedad civil organizada se vienen fraguando en las últimas décadas. Son precisamente las movilizaciones por la defensa del territorio agrícola y natural periurbano o la generación de plataformas ciudadanas en favor de otro modelo alimentario más justo y sostenible las que han constituido un factor fundamental a la hora de impulsar este proceso.

En respuesta a estas demandas, e inspirado en la Carta por una Soberanía Alimentaria desde Nuestros Municipios (2014) y la Carta de Principios de la Economía Social y Solidaria de REAS (s.f.), el Ajuntament de València ha iniciado un proceso dirigido a consolidar una Política Agroalimentaria Municipal que, de forma progresiva, siente las bases para la transición hacia un entorno agroalimentario local más justo, sostenible y saludable.

En 2015, el Ajuntament se adhirió al Pacto de Milán, lo que ha permitido al municipio de València dotarse de un marco estratégico amplio y transversal, que constituye un impulso central en el desarrollo de las acciones implementadas los tres últimos años.

La designación de València como Capital Mundial de la Alimentación Sostenible por la FAO en 2017 y ser el lugar de celebración del III Encuentro Mundial de Ciudades Firmantes del Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán contribuyeron a consolidar el compromiso de la ciudad con esta alianza de ciudades y las líneas de trabajo que se estipulan.

En consonancia con las disposiciones recogidas en el Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán, el municipio de València acordó también su adhesión a la Red de Ciudades por la Agroecología en 2017. Esta red aglutina a numerosas ciudades del Estado, y promueve el intercambio de experiencias entre municipios, trabajando por consolidar un marco de políticas alimentarias municipales que incorpore el enfoque agroecológico.

En 2018, el Ajuntament de València reforzó su implicación con la alimentación sostenible mediante su adhesión al Pacto Intervegas (2015), que compromete a la recuperación de los espacios agrarios de alto valor cultural desde los principios de la soberanía alimentaria, la coevolución y la sostenibilidad de los Territorios Agrarios Históricos.

2.2. Estrategia Agroalimentaria València 2025.

En octubre de 2018 fue aprobada la Estrategia Agroalimentaria València 2025, cuyo objetivo es «promover un sistema alimentario local justo y sostenible, que se relacione de forma equilibrada con el territorio, capaz de proveer alimentos buenos para las personas y el medio ambiente. Todo ello favoreciendo un entorno de colaboración, apoyo y acercamiento entre las personas productoras, pescadoras, transformadoras, consumidoras, organizaciones sociales y Administraciones públicas».

La Estrategia Agroalimentaria propone avanzar hacia ese objetivo a través de una acción transversal en seis ámbitos fundamentales, como son la cultura alimentaria, los modelos productivos, la comercialización, la gobernanza alimentaria, el derecho a la alimentación y la planificación territorial. Los valores que fundamentan la estrategia, con una presencia transversal en el documento, son: soberanía alimentaria, agroecología y transición agroecológica, proximidad y canales cortos de comercialización, economía social y solidaria, ecodependencia e interdependencia, infraestructuras verdes y dietas sostenibles.

Con relación a la alimentación en los centros escolares, incluye las siguientes acciones:

> **Acción 1.1.1** Impulsar campañas de sensibilización sobre el producto de temporada, proximidad y agroecológico, priorizando los espacios de gestión pública (mercados, escuelas, centros de salud, etc.).

> **Acción 1.3.1** Implementar programas de acompañamiento y formación para la transición hacia comedores colectivos saludables y sostenibles.

> **Acción 1.3.3** Estudiar e impulsar instrumentos normativos que regulen el acceso a los alimentos poco saludables por parte de la población escolar y en los centros municipales, de acuerdo a las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud.

> **Acción 3.4.2** Elaboración de una guía de recomendaciones para la incorporación de criterios de sostenibilidad alimentaria en los comedores escolares.

2.3. Consejo Alimentario Municipal de València (CALM-València).

A lo largo de estos años, también se ha definido el modelo de Consejo Alimentario Municipal deseado para la ciudad, que se constituyó formalmente el 14 de junio de 2018.

Los consejos alimentarios[1] son entidades o espacios de deliberación donde convergen diferentes actores y sectores de un espacio geográfico delimitado (municipal, comarcal, provincial, regional o estatal) cuya principal razón de ser es definir, modificar o desarrollar políticas alimentarias. Si bien existen consejos desvinculados del Gobierno local, la mayor parte de estas alianzas se establece con el objetivo de trabajar juntamente con el sector público.

Los objetivos de un consejo alimentario son:

> Establecer conexiones y facilitar la coordinación entre los diferentes actores (sector público, privado y sociedad civil) y ámbitos implicados en el sistema alimentario (producción, consumo, transformación, distribución, etc.).

> Conformar un foro de discusión para promover, evaluar, revisar y asesorar políticas públicas locales que contribuyan a mejorar el sistema alimentario y a aportar herramientas para su transformación.

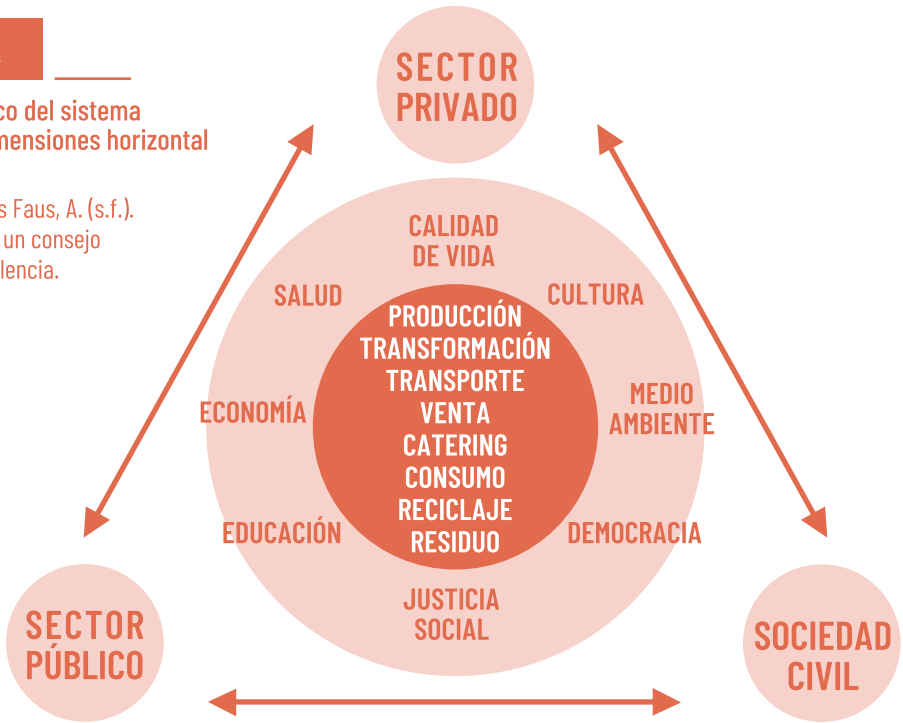
> Informar y sensibilizar a la sociedad civil sobre el sistema alimentario.

Los consejos aspiran a tener un enfoque holístico del sistema alimentario: consideran la diversidad de elementos que lo caracterizan, para así poder actuar de forma efectiva en su transformación. Este enfoque puede representarse según las dos dimensiones del sistema alimentario: vertical (producción, transformación, transporte, venta, distribución, catering, consumo, reciclaje y desperdicio) y horizontal (calidad de vida, salud, economía, educación, justicia social, democracia, medio ambiente, cultura).

Figura 1

Enfoque holístico del sistema alimentario (dimensiones horizontal y vertical).

Fuente: Moragues Faus, A. (s.f.). Caminando hacia un consejo alimentario en Valencia.



1 *Moragues Faus, A., 2006. Los Consejos Alimentarios. Una herramienta municipalista para la transformación del sistema alimentario.*

Es recomendable que los consejos alimentarios desarrollen una visión propia de cómo querrían que fuera el sistema alimentario de su ciudad. En València, esto incluye pensar cómo sería la relación entre la huerta y la ciudad, qué tipo de mercados y barrios queremos o cómo integrar una cultura alimentaria basada en la sostenibilidad en los colegios o lugares de trabajo. Este enfoque integral del sistema alimentario suele comprender los siguientes campos temáticos[2]:

> **Salud y bienestar**. Ejemplos: mejorar la salud de la población mediante una buena alimentación, fomentar la agricultura urbana como espacio de socialización y aprendizaje.

> **Medio ambiente**. Ejemplos: reducir emisiones de CO_2, usar menos energía, reducir el transporte de alimentos, promover la producción agroecológica, preservar espacios verdes y productivos.

> **Desarrollo económico y comunitario**. Ejemplos: apoyar a los productores y las productoras locales, tiendas y mercados, mejorar la infraestructura local.

> **Aspectos sociales y culturales**. Ejemplos: celebrar y promover alimentos tradicionales y locales, crear espacios comunitarios alrededor de la comida como grupos de consumo, cocinas comunitarias, bancos públicos de alimentos, etc.

> **Seguridad alimentaria y justicia social**. Ejemplos: mejorar el acceso a comida asequible, sana y culturalmente diversa; promover relaciones justas dentro de la cadena alimentaria.

> **Aprendizaje y empoderamiento**. Ejemplos: generar espacios de participación y toma de decisiones, fomentar la sensibilización y formación política de la ciudadanía (p. ej., desde las escuelas por ejemplo a través de huertos agroecológicos y realizando asambleas).

> **Desarrollo de vínculos urbano-rurales**. Ejemplos: establecer conexiones campo-ciudad mediante la comida.

En la actualidad existen más de 263 consejos alimentarios en Norteamérica y 44 ciudades en Reino Unido han establecido este tipo de alianzas alimentarias. En el Estado español, València es la primera ciudad que lo pone en marcha.

En la Carta de principios del CALM, se propone la transición hacia un sistema alimentario bueno para las personas, el territorio y el medio ambiente que:

> Facilite un acceso a la información, formación y recursos que permitan cultivar, comprar, cocinar y disfrutar de alimentos de forma sostenible y saludable para el conjunto de la población.

> Valorice los alimentos de proximidad, la gastronomía del territorio y los alimentos que la componen.

>

2 *Moragues Faus, A., s.f. Caminando hacia un consejo alimentario en Valencia.*

> Garantice la protección del territorio agrícola y el fomento de modelos productivos sostenibles que mantengan un equilibrio entre el territorio y la forma en que nos alimentamos.

> Genere cadenas de valor más justas que reviertan en el bienestar de las personas, ya sean estas pequeñas productoras, transformadoras, comercializadoras o consumidoras.

> Fomente un consumo más consciente y responsable poniendo el acento en los alimentos de calidad, proximidad y ecológicos.

> Visibilice el papel de la mujer y los cuidados para la sostenibilidad de sistemas alimentarios locales.

> Ponga en valor la figura del productor y la productora y su importancia para el mantenimiento de la biodiversidad.

2.4. Objetivos del CALM-València.

Según el reglamento del CALM, los objetivos del mismo son:

> Trabajar para desarrollar un sistema alimentario local sostenible, inclusivo, resiliente, seguro y diversificado, para asegurar comer sano; culturalmente adaptado, accesible y universal en un marco de acción basado en los derechos y fomentando la transición alimentaria hacia modelos productivos agroecológicos, con el fin de reducir los desperdicios de alimentos y preservar la biodiversidad y, al mismo tiempo, mitigar y adaptarse a efectos del cambio climático.

> Propiciar la participación activa de la ciudadanía en el desarrollo de políticas públicas, planos y normas que favorezcan la creación de un sistema alimentario más sostenible.

> Desarrollar propuestas integrales para crear un sistema agroalimentario local sostenible y justo trabajando de forma coordinada con diferentes agentes (sector público, privado y sociedad civil), sectores empresariales (producción, consumo, distribución, restauración, transformación, etc.) y áreas de las Administraciones locales involucradas en el sistema alimentario (salud, medio ambiente, democracia, economía, cultura, bienestar social, etc.) en el contexto de la Unión Europea.

> Evaluar la actividad del Consejo anualmente en relación con el Marco Estratégico de Acción del Pacto de Milán. Esta evaluación incluye identificar una acción o área específica de Marco Estratégico de Acción donde nos comprometemos a trabajar durante el año siguiente para avanzar con el compromiso de desarrollar un sistema alimentario sostenible, inclusivo, resiliente, seguro y diversificado para la ciudad de València.

> Promover la participación de personas expertas en la materia.

>

2.5. Funciones del CALM-València.

Son funciones del Consejo:

> Asesorar sobre las políticas relacionadas con la alimentación en el Ajuntament de València.

> Proponer las prioridades y criterios que deben regir los planes de actuación en materia de alimentación del Ajuntament de València y velar por su calidad, eficacia y transparencia e implementación.

> Proponer la elaboración de estudios en las materias relacionadas con la alimentación que puedan resultar prioritarias para la planificación de actuaciones municipales.

> Proponer programas y campañas de sensibilización dirigidas al conjunto de la ciudadanía o en colectivos específicos identificados para la generación de una nueva cultura alimentaria fundamentada en los principios que rigen el Consejo.

> Facilitar actuaciones que promuevan la coherencia del resto de políticas municipales con los objetivos del Consejo.

> Potenciar la coordinación entre las instituciones, las Administraciones públicas y las entidades de la sociedad civil, el tejido empresarial y sindical y las universidades que actúan en el campo de la alimentación.

> Pronunciarse sobre los anteproyectos de los reglamentos y ordenanzas municipales que se refieran al ámbito de actuación del Consejo.

> Ser un espacio de difusión y efecto multiplicador de las políticas alimentarias locales informando a la ciudadanía y entidades ciudadanas y motivándolas a la participación.

> Informar periódicamente a la ciudadanía de la labor desarrollada por el Consejo.

> Plantear todas las iniciativas y propuestas de evaluación de la realidad agroalimentaria del municipio que estime oportunas para la mejora de las políticas alimentarias locales.

> Colaborar con las Administraciones en la aplicación de medidas que impulsen la creación y el mantenimiento del empleo en el ámbito agroalimentario local.

>

2.6. Composición del CALM-València.

El CALM está compuesto por el pleno del Consejo, que es el órgano supremo; una comisión permanente, que es el órgano de gestión, y los grupos de trabajo, que constituyen los órganos de estudio, análisis, debate y propuestas.

Figura 2 Composición del CALM. Fuente: elaboración propia.

A lo largo de 2017, y mientras la propuesta del Reglamento del Consejo Alimentario se encontraba en fase de trámite administrativo, se desarrollaron dos grupos de trabajo: el grupo de canales cortos de comercialización y el grupo de compra pública. Estos espacios fueron formalizados y validados en la jornada de constitución del Consejo Alimentario Municipal el 14 de junio de 2018.

Grupo de trabajo de compra pública

2 MIL - 3 MIL
MILLIONES €/AÑO

3.1. Qué es la Compra Pública Alimentaria.

La compra o contratación pública es la adquisición, por parte de las Administraciones públicas, de bienes, obras y servicios. Según el Observatorio de Contratación Pública (2017), representa unos 130.000 millones de euros anuales en el Estado español (20% del PIB).

La compra pública alimentaria hace referencia a los fondos públicos dirigidos directa o indirectamente al consumo alimentario, entre los que se encuentran los diversos servicios de restauración colectiva que asumen las Administraciones (centros educativos, hospitales, residencias, centros penitenciarios, etc.). Se calcula que en el Estado español se destinan entre 2.000 y 3.000 millones de euros a las compras alimentarias[3], lo que sitúa a la Administración pública como el primer consumidor de alimentos del Estado. La ausencia de un portal de perfil contratante centralizado, actualizado y accesible a nivel autonómico y municipal, impide conocer el volumen de gasto en compras alimentarias en la Comunitat Valenciana y la ciudad de València.

>

3 *VSF Justicia Alimentaria, 2013. Compra pública en sistemas alimentarios locales. Impactos ambientales, sociales y económicos.*

En la compra pública alimentaria se utilizan contratos de distinta naturaleza a la hora de canalizar el consumo de alimentos: los más utilizados son el contrato de servicios de restauración colectiva/hostelería, el contrato de suministro de alimentos y la concesión para la explotación de espacios públicos. Por lo general, los procesos de licitación que rigen las adjudicaciones de estos contratos suelen favorecer a las grandes empresas y suponen un verdadero obstáculo para transitar hacia sistemas alimentarios locales, ecológicos y justos. Algunos de los mecanismos que provocan esta situación son los siguientes:

> El tamaño de los lotes de los concursos suele ser demasiado grande como para ser gestionados por pequeñas empresas del territorio.

> Los criterios de solvencia económica y financiera estipulados en los pliegos de condiciones son muy exigentes y perjudican a las pequeñas empresas.

> Se adjudica el contrato a la empresa que ofrece un precio más bajo (oferta económica más ventajosa), lo que da lugar a grandes bajas en el precio del servicio, en beneficio de las economías de escala de las empresas grandes.

> No se valoran los criterios relativos a la estructura de los menús y a la calidad de la materia prima.

> En los pliegos de condiciones hay una ausencia absoluta de criterios sociales y ambientales: no permiten dar un valor añadido a las empresas que apuestan por reducir la huella de carbono y los impactos negativos en el medio natural, fomentar la economía social y solidaria u otros aspectos que fomentan el bien común y el tránsito a un sistema social y económico más sostenible y más justo.

Sin duda, la inversión de este gasto incorporando criterios sociales y ambientales sería una potente herramienta para crear, fortalecer y extender el modelo de producción alimentaria sostenible, contribuiría a la mejora de los hábitos alimentarios de la ciudadanía, apoyando al tejido empresarial de pequeña escala existente en el territorio rural, en gran medida vinculado al sector primario.

3.2. Nueva Ley de Compra Pública: una aventura de oportunidades.

La introducción de criterios de sostenibilidad social y ambiental en los pliegos de condiciones de la compra pública alimentaria es una recomendación de la propia Comisión Europea (CE).

Con la entrada en vigor de la nueva Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, se reconoce por fin la necesidad de fomentar el papel social de la contratación pública como motor de crecimiento más justo. Los objetivos que inspiran la regulación contenida en dicha ley son, en primer lugar, lograr una mayor transparencia en la contratación pública y en segundo lugar, el de conseguir una mejor relación calidad-precio.

>

Este último objetivo conlleva un cambio de paradigma: la adjudicación del contrato al licitador que ofrezca un precio más bajo no supone siempre la mejor opción. Queda atrás la adjudicación a la empresa que hace la «oferta económicamente más ventajosa», que se sustituye por la «oferta que presente la mejor calidad-precio». Para lograrlo, se establece la obligación de los órganos de contratación de velar porque el diseño de los criterios de adjudicación permita obtener obras, suministros y servicios de gran calidad, concretamente mediante la inclusión de aspectos cualitativos, medioambientales, sociales e innovadores vinculados al objeto del contrato.

A estos objetivos se añade el de reducir la burocracia y las cargas administrativas, con la idea de facilitar el acceso a las pequeñas y medianas empresas.

En el ámbito alimentario, la inclusión de estos criterios ambientales y sociales permitiría:

> Fomentar la calidad nutricional de los menús y los alimentos objeto del contrato, impulsando un modelo de alimentación saludable que contribuya a la mejora de la calidad de vida y la prevención de enfermedades asociadas a una mala alimentación.

> Reducir el metabolismo del sistema alimentario, impulsando su transición hacia uno más eficiente y menos consumidor de energía y materiales, mediante la adopción de dietas con menor cantidad de productos de origen animal y el control del desperdicio alimentario.

> Apoyar a las personas productoras agroalimentarias que desarrollen su actividad mediante criterios de sostenibilidad bajo la perspectiva del manejo sostenible del territorio y el paisaje y de acuerdo con los objetivos de adaptación y mitigación del cambio climático.

> Impulsar la revitalización socioeconómica del entorno rural, mediante el consumo de alimentos de temporada y cercanía.

> Promocionar los canales cortos de comercialización como forma de favorecer relaciones justas, reducir el impacto ambiental de la prestación y favorecer el consumo de productos más saludables.

> Facilitar el acceso a las pequeñas y medianas empresas, así como a las empresas de economía social.

> Impulsar la producción alimentaria en condiciones dignas, así como el fomento del empleo entre colectivos vulnerables, y la promoción económica y laboral de mujeres y jóvenes.

3.3. Cómo incorporar criterios de sostenibilidad en un pliego de condiciones.

La Ley 9/2017 recoge una importante serie de medidas dirigidas a la consecución de estos objetivos, entre las que destaca una nueva regulación del concepto del objeto del contrato (artículos 1 y 99), las condiciones especiales de ejecución de los contratos (artículo 202) y los criterios de adjudicación de las ofertas de los licitadores (artículo 145).

El objeto del contrato hace referencia a las obligaciones creadas contractualmente. En el caso que nos ocupa, define brevemente el servicio que la empresa adjudicataria se compromete a ofrecer. La correcta definición del objeto del contrato es de vital importancia a la hora de incorporar cláusulas sociales y medioambientales.

Las especificaciones técnicas y las condiciones especiales de ejecución que se definen en un pliego identifican cómo se tiene que cumplir la prestación, independientemente de quién resulte adjudicatario. Son elementos no negociables y de obligado cumplimiento. El mejor modo de fomentar la transición a un comedor escolar sostenible es introducir una parte significativa de los criterios como condiciones de ejecución del contrato para garantizar unos niveles suficientes de calidad del servicio[4].

Ejemplo 1: El pescado servido como plato principal será exclusivamente fresco. Se considera pescado 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 por garantizar su conservación.

Las condiciones especiales de ejecución son aquellas especificaciones técnicas que, si no se cumplen, suponen la resolución del contrato o la imposición de penalizaciones al adjudicatario. La Ley 9/2017 obliga a que el pliego recoja al menos una condición especial de ejecución que responda a criterios ambientales, sociales o laborales.

Ejemplo 2: «El 50% de todas las verduras y hortalizas empleadas serán de producción ecológica. Se entiende por productos ecológicos los procedentes de agricultura, pesca o ganadería ecológica, acreditados conforme al Reglamento CE/834/2007 del Consejo Europeo de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetaje de productos ecológicos; o certificados por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana. El incumplimiento de esta condición especial de ejecución durante dos meses o más sin causa justificada supondrá la disolución del contrato».

>

4 *VSF Justicia Alimentaria, 2018. Guia incorporació de criteris de sostenibilitat alimentària en la compra pública.*

Los criterios de adjudicación son los que permiten la valoración de las ofertas presentadas, superada la fase de admisión de ofertas que cumplen con todas las condiciones de obligado cumplimiento (especificaciones técnicas y condiciones especiales de ejecución). Los criterios de adjudicación han de establecerse de forma detallada en el pliego y deben tener relación con el objeto del contrato. Se recomienda, siempre que sea posible, introducir fórmulas que permitan convertir estos criterios en ponderables automáticamente, ya que favorecen la transparencia de la adjudicación[5].

Ejemplo 3: «Se valorará el número de días en que el ingrediente principal de uno de los platos (primero, segundo o único) sea de producción ecológica según la siguiente ponderación: 1 plato a la semana X puntos; 2 platos a la semana Y puntos; 3 platos o más a la semana Z puntos».

Las denominadas «mejoras» se han revelado como uno de los aspectos más oscuros del proceso de licitación, pues a menudo dan lugar a compromisos de las empresas con el mantenimiento de las instalaciones escolares, la compra de material didáctico e incluso la contratación de personal que no guarda relación con el servicio de comedor. Los pliegos de contratación deben detallar los conceptos que incluye la prestación del servicio e incluir criterios de adjudicación relacionados exclusivamente con la calidad de la alimentación y el servicio de comedor.

3.4. Por qué la focalización en comedores escolares en el grupo de compra pública.

Dentro de la compra pública alimentaria, el consumo social en comedores escolares ha sido abordado en muchos territorios de forma prioritaria en sus estrategias hacia modelos alimentarios más sostenibles, por las implicaciones que tienen en la salud y la educación de las próximas generaciones.

Hace unos años, se publicó el informe *La soberanía alimentaria en las mesas de los colegios*[6], que arrojaba luz sobre el panorama de la restauración colectiva y los comedores escolares, revelando el acaparamiento del sector por parte de las grandes empresas de restauración y la existencia de trabas administrativas y técnicas para poder llevar a cabo una gestión local o autogestión de los comedores escolares. El informe ponía de manifiesto que en muchas normativas y marcos legales se prioriza a las empresas con capacidad de gestión y no se apuesta por un modelo local, así como la poca voluntad de las Administraciones para incorporar los criterios de compra pública verde en el sector de la alimentación y restauración.

Con respecto a la comida de los colegios, se destacaba la mala calidad de los menús, que no son saludables (comida precocinada, pocos alimentos frescos) ni sostenibles (uso excesivo de envasados, materias primas compradas en zonas muy alejadas y cultivados con modelos de producción intensiva y uso de agrotóxicos); el descenso del precio de los menús en detrimento de la calidad de los alimentos, la poca sensibilidad en la comunidad escolar respecto al tipo de alimentos que se ofrecen en los comedores y la pérdida de la cultura alimentaria y culinaria donde se tiende a un consumo cada vez más condicionado y uniformado.

>

5 *Ibídem.*
6 *Amigos de la Tierra, s.f. La soberanía alimentaria en las mesas de los colegios.*

Desde entonces, se han elaborado numerosos diagnósticos y propuestas para la mejora de los comedores escolares en distintos territorios y se ha hecho más fuerte el movimiento que reclama una restauración escolar de calidad, protagonizado principalmente por las AMPA y por organizaciones sociales que defienden modelos alimentarios basados en el paradigma de la soberanía alimentaria.

En este contexto, València recoge las reivindicaciones e interés que suscita la introducción de criterios de sostenibilidad y salud en la restauración escolar y se pone en marcha desde el CALM un grupo de trabajo para abordar la temática. Desde los inicios del grupo de compra pública, y por su particular composición, el trabajo fue derivando hacia la reflexión en torno a los comedores escolares para tratar de dar impulso a unas recomendaciones que salieran desde este órgano para orientar los futuros pliegos de los comedores escolares de los colegios municipales, con el aliciente de que la nueva ley de contratación del sector público abría una oportunidad a incorporar cláusulas sociales y ambientales.

3.5. Actuaciones del grupo de compra pública del CALM.

La mejora del servicio de comedor en los colegios municipales se identificó como una prioridad desde el principio de la constitución del grupo de trabajo, lo que se materializó en la voluntad compartida de redactar unas recomendaciones para los pliegos de condiciones que regulan la licitación.

Dichas recomendaciones debían incorporar la experiencia de las distintas organizaciones que participan en el grupo de trabajo y aprovechar la ventana de oportunidad que brindaba la nueva Ley de Contratos en el Sector Público (y más recientemente la Instrucción de contratación pública responsable del Ajuntament de València) para la incorporación de cláusulas sociales y ambientales que facilitaran la transición a un modelo alimentario más sostenible, en coherencia con la firma del Pacto de Milán y otras políticas agroalimentarias de la ciudad de València.

Desde mayo de 2017 hasta diciembre de 2018, se celebraron siete talleres participativos en el seno del grupo de trabajo. La preparación de los mismos incluyó una revisión bibliográfica y documental para comparar distintos modelos de gestión del servicio de comedores escolares del Estado español y sistematizar los pliegos de condiciones que se emplean en cada caso.

También se participó en un seminario web organizado por la Red de Ciudades por la Agroecología, que permitió contrastar los resultados que se estaban obteniendo a nivel local con experiencias similares en otros municipios.

A continuación resumimos el trabajo realizado en el grupo de compra pública a lo largo de estos dos años, que puede consultarse detalladamente en las actas[7] de las reuniones.

>

7 *Las actas de cada espacio de trabajo pueden consultarse en la web https://hortaipoblesValència.org/va/consell-alimentari-municipal/consell-alimentari-municipal-3/*

Compra Pública 3

Día	Objetivos	¿Qué se hizo?	Conclusiones
ACTA 1 25/05/2017	Generar un grupo estable de trabajo con capacidad para reflexionar, proponer y hacer un seguimiento en relación a la compra pública y a los canales cortos de comercialización.	> Presentación de dos estudios de investigación sobre Compra Pública (Justicia Alimentaria) y Canales Cortos de Comercialización (CERAI) como material de base para enmarcar el trabajo[8]. > Dinámica participativa para ubicar las preferencias de las organizaciones para poder impulsar los procesos, abriendo líneas de acción.	Con relación a la compra pública, se propusieron varias líneas de acción con el objetivo de transitar a comedores sostenibles (en colegios, cafeterías institucionales, hospitales y residencias). > Pliegos con criterios de sostenibilidad. > Mejora de la coordinación entre personas y áreas. > Inclusión de alimentación sostenible en el currículum pedagógico de los centros. > Acompañamiento a empresas de restauración. > Formación al personal de cocina y monitoras/es. > Formación a AMPAs en alimentación sostenible y saludable > Formación a personal de la Administración en compra alimentaria pública sostenible y saludable > Impulso del distintivo de calidad de Comedor Saludable de CODINuCoVA.
ACTA 2 3/10/2017	Crear una hoja de ruta para el grupo de compra pública. Compartir la información recogida en el marco de una jornada sobre alimentación sostenible y saludable organizada por la Confederación de AMPAs Gonzalo Anaya y Justicia Alimentaria.	> Exposición de las principales conclusiones de la jornada sobre alimentación sostenible. > Debate sobre la hoja de ruta a seguir.	Se concretaron los objetivos a futuro –líneas de acción- respecto al primer encuentro: > Conocer, clasificar y debatir las acciones en marcha respecto a la alimentación sostenible de arriba (marco regulatorio de la compra pública) y desde abajo (acciones concretas en colegios). > Identificar amenazas y oportunidades de la situación actual. > Proponer acciones que pueden desarrollar directamente el grupo: - Hacer propuestas para generar unos pliegos de comedores escolares. - Hacer recomendaciones a la elaboración de la nueva guía de menús. - Generar procesos de cambio en colegios puntuales a través de proyectos llevados a cabo por organizaciones que forman parte del Grupo de Compra Pública. > Integrar estas líneas de acción en la Estrategia Alimentaria que está elaborando el Ajuntament.

>

8 *Los citados estudios están disponibles en la web "Horta i pobles de València": https://hortaipoblesvalencia.org/es/consejo-alimentario-municipal/*

3 Compra Pública

Día	Objetivos	¿Qué se hizo?	Conclusiones
ACTA 3 1/02/2018	Conocer, clasificar y debatir las acciones en marcha respecto a la alimentación sostenible desde arriba (marco regulatorio de la compra pública) y desde abajo (acciones concretas en colegios).	Dinámica "¿Qué estamos haciendo para fomentar un sistema alimentario escolar, justo, sostenible y saludable? Obstáculos y catalizadores"	Los resultados obtenidos de los obstáculos y catalizadores se encuentran especificados en el Acta 3 de la web del CALM. Dos de los resultados más relevantes son: > Es importante avanzar en una definición de aquello que entendemos por sistema alimentario escolar sostenible, saludable y justo para el conjunto del grupo. > Es necesario garantizar una asistencia continuada al grupo de trabajo valorando positivamente la diversidad de agentes (Administraciones, organizaciones sociales, sector privado).
ACTA 4 1/03/2018	Crear una visión conjunta de "alimentación sostenible" mediante la traducción participativa del Pacto de Milán y detectar distintos posicionamientos en relación a las características que debe reunir un comedor escolar sostenible.	Dinámica "Aterrizando el Pacto de Milán en los comedores escolares".	Se avanza en los siguientes consensos: > Es necesario reducir la proteína animal. > Hay que dar preferencia de productos frescos frente a congelados. > Hay que impulsar el producto local y de temporada. > La transición agroecológica debe ser gradual. > Los menús deben ser diseñados por nutricionistas incorporando otras figuras para la definición de criterios de sostenibilidad. > Deben eliminarse los productos ultraprocesados. > El menú debe diseñarse con sujeción a las verduras disponibles en el mercado local y de temporada.

>

Compra Pública 3

Día	Objetivos	¿Qué se hizo?	Conclusiones
ACTA 5 3/05/2018	Valorar qué aspectos deben incluir unos futuros pliegos de comedores escolares en el municipio de València.	Dinámica "Hacia nuestro propio modelo de comedor". Análisis de pliegos de contratación por grupos de trabajo (Mollet del Vallés, Gernika, Córdoba, Valencia) según las dimensiones consensuadas: nutricional, ambiental, social y otros.	> Con relación a los aspectos nutricionales, el pliego debe garantizar, al menos, la adecuada presencia de verduras y frutas, el equilibrio entre la proteína animal y vegetal, y la reducción de alimentos ultraprocesados, azucarados y fritos. > Con relación a la dimensión ambiental, debe garantizar la presencia de alimentos de temporada, de proximidad y de producción ecológica. Deben valorarse los alimentos procedentes de la pesca y la ganadería sostenibles, la reducción de residuos (envases, compostaje) y el empleo de productos de limpieza no contaminantes. > Con relación a la dimensión social, debe valorarse, al menos: el tipo de proveedores/as, valorando positivamente la compra directa o en canales cortos a productores/as locales, y el impulso de la participación de mujeres y jóvenes. > Otros aspectos que deben tenerse en cuenta a la hora de redactar el pliego: - El precio no debe suponer un factor determinante a la hora de valorar las distintas ofertas de las empresas. - Sólo deberían permitirse las mejoras relacionadas con la calidad de la alimentación y no aquellas relacionadas con las instalaciones. - La baremación de las empresas debe tener en cuenta la calidad del proyecto educativo del comedor, valorando las actividades relacionadas con la alimentación saludable y sostenible. - El pliego debería valorar medidas contra el desperdicio alimentario.

>

3 Compra Pública

Día	Objetivos	¿Qué se hizo?	Conclusiones
ACTA 6 6/11/2018	Presentar y validar los resultados de la investigación "Propuestas para la licitación del servicio de comedor en las escuelas municipales de València" realizada por Raquel Álvarez.	Devolución de los resultados de la investigación y posterior debate sobre necesidades y acciones.	La devolución concluyó con la siguiente identificación de necesidades y acciones: > Hace falta un estudio de la capacidad productiva y dinamización del sector. > Es necesario un estudio de precio del menú separando partida alimentaria de gastos de personal de cocina y monitoraje, para garantizar las condiciones de contratación. > Se necesitan planes de formación para sensibilizar a la comunidad educativa. > Hacen falta acciones de incidencia política y formación para convencer a las personas que toman decisiones políticas y al personal técnico de la administración. > Sería recomendable hacer jornadas de intercambio sectorial para conocer las experiencias de otros territorios. > Es necesario hacer un documento de sensibilización para comunicar a la ciudadanía. > Hace falta asesoramiento jurídico para la redacción del futuro pliego de condiciones.
ACTA 7 11/12/2018	Validar la propuesta trabajo que se esbozó en el taller anterior.	Presentación de las necesidades y acciones, para completarlas con las aportaciones de los agentes presentes.	Se aprueba la edición del presente documento, con el objetivo de comunicar el trabajo que se ha hecho en el grupo, sensibilizar a la ciudadanía, y que pueda servir de inspiración para otras Administraciones.

Tabla 1

Resumen de objetivos, dinámicas y resultados de las reuniones del grupo de trabajo de compra pública del CALM.

Fuente: elaboración propia.

Propuestas para la mejora del proceso de licitación del servicio de comedor escolar en los colegios municipales de València.

A continuación, se recogen los resultados del proceso, que se materializan en una serie de recomendaciones para adaptar las licitaciones a la nueva Ley de Contratos en el Sector Público y promover un sistema alimentario local justo y sostenible desde las escuelas municipales de la ciudad de València.

En un primer bloque de propuestas (de la 4.1 a la 4.5), están las relativas al modelo de gestión, las consultas preliminares, el objeto del contrato, el precio del servicio y la solvencia económica y financiera de la empresa adjudicataria.

En un segundo bloque de propuestas (de la 4.6 a la 4.9), desglosamos las especificaciones técnicas y los criterios de adjudicación que proponemos tener en cuenta. Estas recomendaciones se han organizado según cuatro dimensiones del comedor escolar: nutricional, ambiental, social y educativa.

Tabla 2 Aspectos que deben contemplar las especificaciones técnicas y los criterios de valoración.

DIMENSIONES	ASPECTOS
DIMENSIÓN NUTRICIONAL Estructura del menú, tipo y frecuencia de los alimentos	Incremento del empleo de verduras, hortalizas y frutas. Reducción de alimentos de origen animal. Simplificación del menú: impulso del plato único. Limitación de alimentos ultraprocesdos, fritos y azucarados. Valoración de calidad y variedad de los cereales.
DIMENSIÓN AMBIENTAL Reducción de la huella de carbono y los impactos negativos sobre el medio natural.	Uso de productos de proximidad/cercanía. Empleo de productos frescos y de temporada. Empleo de alimentos de producción ecológica. Uso de productos procedentes de la pesca sostenible y ganadería extensiva. Gestión de residuos y productos de limpieza.
DIMENSIÓN SOCIAL	Fomento de la economía social y solidaria.
DIMENSIÓN EDUCATIVA	Calidad del proyecto educativo.

Fuente: Acta 5 del grupo de compra pública. 3 de mayo de 2018.

Para cada uno de estos aspectos, y con el fin de diferenciar entre especificación técnica y criterio de adjudicación, el grupo de trabajo hizo un esfuerzo por valorar qué debe ser obligatorio y qué valorativo.

Por último (propuesta 4.10), nos referimos a la necesidad de mecanismos de verificación del cumplimiento de los compromisos adquiridos por las empresas.

4.1. Recomendaciones relativas al modelo de gestión.

Desde el grupo de trabajo de compra pública del CALM, reconocemos el papel clave que están teniendo las organizaciones de madres y padres en la defensa de unos comedores escolares de calidad y recomendamos promover modelos de gestión del servicio de comedor escolar que faciliten la autonomía de los centros y respeten la voluntad de las familias, así como apoyar y asesorar desde la Administración a las asociaciones de madres y padres que opten por la creación y recuperación de las cocinas y la cogestión del servicio.

En las discusiones mantenidas en el seno del grupo con relación al modelo de gestión de un comedor escolar más adecuado, se planteó el Acuerdo Marco de Homologación de empresas como una de las mejores opciones para garantizar un marco de calidad mínima respetando la última palabra de los consejos escolares. Según este modelo, la Administración realiza un proceso de homologación de empresas, que deben cumplir unos requisitos mínimos fijados por la propia Administración. Una vez resuelto, se publica una lista cerrada de empresas homologadas, entre las que los consejos escolares de los centros pueden escoger.

Este modelo no está exento del riesgo de terminar favoreciendo a empresas de gran envergadura (con departamentos de marketing muy preparados) en perjuicio de las pequeñas empresas. Por ello, se considera imprescindible que el pliego de homologación sea redactado con una voluntad firme de desarrollar un tejido empresarial diverso y justo, en el tengan cabida las pequeñas empresas, y regido por los valores de la economía social y la soberanía alimentaria. Para evitar que los compromisos de las empresas se queden en marketing, el pliego debe acompañarse de un sistema de monitoreo que sea capaz de verificar el cumplimiento de los compromisos adquiridos por estas.

Otra debilidad de este modelo de gestión es la falta de sensibilización de la sociedad general en lo referente a los impactos del modelo alimentario industrial globalizado y el desconocimiento de posibles alternativas. En caso de optar por este modelo, es imprescindible que la Administración ofrezca a los consejos escolares formación en alimentación saludable y sostenible, desde la perspectiva de la soberanía alimentaria, para garantizar que los centros sean capaces de tomar decisiones en base a la calidad y sostenibilidad de la oferta alimentaria y no a otras mejoras ofrecidas por las empresas.

La puesta en marcha de consejos alimentarios escolares desde el proyecto piloto La Sostenibilitat al Plat (CERAI, 2016-2018) en los tres colegios municipales de València demuestra que, una vez sensibilizada toda la comunidad educativa sobre las consecuencias del actual sistema agro-

>

alimentario y con las alternativas que se proponen desde el paradigma de la soberanía alimentaria, la elección de la empresa persigue promover un sistema alimentario local justo y sostenible, capaz de proveer alimentos buenos para las personas y el medio ambiente, en línea con la Estrategia Agroalimentaria de la ciudad.

A su vez, mediante el programa que está implementando Justicia Alimentaria de Escuela de madres y padres en alimentación sana y sostenible (2017-2019), se está impulsando la participación de las familias en la creación y/o activación de comisiones de alimentación en los centros educativos para transitar hacia modelos de alimentación escolar más justos, sostenibles y de mayor calidad nutricional. Estas comisiones se establecen como espacios de diálogo, reflexión y elaboración de propuestas entre la empresa de comedor escolar, los equipos directivos y las propias familias para plantear mejorasen la alimentación escolar de los propios centros.

4.2. 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 su 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 quede desierta[9].

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 gama por productos frescos va ligada irremediablemente a un aumento de trabajo en la cocina. La Administración debe asegurarse de que el precio permite el cumplimiento del servicio con sujeción a las especificaciones técnicas, especialmente con relación a la calidad de la materia prima, sin afectar a las condiciones laborales del personal de cocina. Este precio debe 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 monitoras/es) y especificar claramente qué incluye IVA y qué no lo incluye. Otra posibilidad sería licitar por separado estos dos servicios: suministro alimentario y gestión del comedor.

Otro aspecto que debe 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 de

>

9 *VSF Justicia Alimentaria, 2018. Guia incorporació de criteris de sostenibilitat alimentària en la compra pública.*

que pueden cumplirse las exigencias del pliego. Es recomendable convocar al sector de la producción para verificar que hay capacidad suficiente para garantizar el suministro según las condiciones establecidas en el pliego y detectar las dificultades que puedan encontrarse los productores y las productoras locales para adaptarse a la licitación. En el caso que nos ocupa (tres colegios municipales), es obvio que existe suficiente capacidad productiva y, por 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 a la planificación conjunta de la producción e incluso a la creación de centros de abastecimiento que allanan el camino hacía comedores sostenibles tanto a personas productoras como a las entidades gestoras de los comedores. En València, es previsible que el año próximo Mercavalencia disponga de una zona de venta de producto ecológico (Ecotira), lo que facilitaría la logística para la comercialización y el abastecimiento de verduras y hortalizas de producción ecológica y local.

4.3. 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 guarde relación con el objeto del contrato». Es por ello que, para garantizar el éxito de la licitación sostenible, es necesario conceder especial importancia a la definición del objeto del contrato[10].

Tal y como recoge la Instrucción de contratación pública responsable del Ajuntament de València[11] (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 en las escuelas municipales de València incluyendo criterios de sostenibilidad social y ambiental, conforme al Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán y la Estrategia Agroalimentaria de València».

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 València, la transición a un sistema alimentario que ofrezca comida sana y producida de manera sostenible, impulsando la actividad agraria en el entorno rural y contribuyendo a la conservación del paisaje de L'Horta, preservando la biodiversidad y mitigando los efectos del cambio climático, es inapelable y está apoyada por numerosos decretos, planes, pactos y leyes que existen a nivel 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 València 2025.
> Plan de adaptación al cambio climático del Ajuntament de València.
> Adhesión a la Red de Ciudades por la Agroecología.

>

10 *VSF Justicia Alimentaria, 2018. Guia incorporació de criteris de sostenibilitat alimentària en la compra pública.*

11 *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*

> 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 la Huerta de València.
> Decreto 201/2017, de 15 de diciembre, del Consell, por el que 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 la Huerta de València.

4.4. Recomendaciones relativas al precio del contrato.

Con respecto al precio, dejamos atrás la adjudicación a «la oferta económicamente más ventajosa» como criterio principal de adjudicación de los contratos. Tal y 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.

Es un consenso absoluto del grupo de trabajo de compra pública del CALM que el precio no debe ser un factor determinante en la valoración de las distintas ofertas relacionadas con compra pública alimentaria, ya que la valoración del precio empuja a las empresas a hacer bajas que afectan negativamente a la calidad de la materia prima y las condiciones laborales del personal de cocina. La valoración del porcentaje de baja favorece siempre a las grandes empresas, mucho más competitivas a la hora de reducir el precio del contrato, lo que termina por 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, no siendo por tanto susceptible de licitación el precio del mismo.

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

Por ejemplificar las posibilidades de la licitación a precio cerrado que se han dado en València, a raíz de la licitación[12] de los comedores de las tres escuelas municipales en 2018, se exponen los siguientes datos:

El precio máximo unitario de licitación de esta contratación es actualmente de 5,78 € (5,45 € + 0,33 € de IVA). Según el pliego en vigor, «este precio será mejorado a la baja por los licitadores». Según el Acuerdo de la Junta de Gobierno Local con fecha 13 de julio de 2018, por el que se pro-

>

12 https://contrataciondelestado.es/wps/portal/!ut/p/b0/04_Sj9CPykssy0xPLMnMz0vMAfIjU1JTC3Iy87KtUlJLEnNyUuNzMpMzSxKTg0r0w_Wj9KMyU1zLcv0jDbUNC82dXLKDTNMDvY1CXNMi3Cu1HW1t9QtycxOB35tsiA!!/

pone declarar válido el procedimiento abierto para contratar el servicio de comedor y monitores en los colegios municipales Profesor Santiago Grisolía, Benimaclet y Fernando de los Ríos (3 lotes), la oferta económicamente más ventajosa fue la presentada por:

Tabla 3 Resultados de la última licitación del servicio de comedor.

NÚMERO DE LOTE	EMPRESA ADJUDICATARIA	PORCENTAJE DE BAJA
Lote 1	UTE ITS, SL. - EduCater, SL.	13,00 %
Lote 2	Ausolan RCS, SL.	21,04 %
Lote 3	Industria Restauración Colectiva, SL.	8,00 %

Fuente: Acuerdo de la Junta de Gobierno Local con fecha 13 de julio de 2018.

Aplicando estos porcentajes de baja al precio máximo unitario, resultan unas bajas unitarias globales de 0,75 € para ITS - EduCater, 1,21 € para Ausolan y 0,46 € para IRCO. Se trata de cifras muy elevadas, especialmente en el caso de Ausolan; un ahorro para la Administración que podría invertirse en la mejora del servicio.

4.5. 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.

Según conversaciones con las pequeñas empresas del sector que han participado en el proceso, los criterios de solvencia económica pueden suponer un obstáculo para ellas. Para evitar esto, el volumen de negocio exigido en el pliego debe ser proporcional al contrato objeto de licitación. También es recomendable que los lotes sean pequeños para asegurarse de que las empresas pequeñas tienen la suficiente solvencia económica y técnica para acceder a la licitación.

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.

A objeto de asegurar la calidad de la oferta alimentaria desde el punto de vista nutricional, debe exigirse que la empresa cuente con una persona especialista en posesión del título de dietista-nutricionista o título equivalente.

4.6. Especificaciones técnicas y criterios de adjudicación relacionados con la dimensión nutricional.

Puesto que las guías sanitarias no son vinculantes y en ocasiones no facilitan la valoración y discriminación adecuada de las ofertas de menús aportadas por las distintas empresas con relación a su valor nutricional, es recomendable que el pliego de condiciones incluya aspectos nutricionales que impulsen la transición a dietas más sostenibles y saludables.

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

a) Incremento del empleo de verduras, hortalizas y frutas

Uno de los aspectos prioritarios con relación a 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 deben 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), pero hay que tener en cuenta la complejidad de valorar estos criterios en las distintas ofertas.

b) Reducción de alimentos de origen animal

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

La guía para los menús valenciana 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, pescado, lácteos o huevos por equivalentes proteicos vegetales tales como las combinaciones de legumbres, cereales integrales, frutos secos y semillas. En su página 28, la guía incluye una tabla donde muestra la complementación proteica vegetal como alternativa a la proteína animal.

Tabla 4 Complementación proteica vegetal equivalente a proteína animal.

GRUPOS DE ALIMENTOS	EJEMPLOS
Legumbres + cereales integrales	Lentejas con arroz integral. Cuscús con garbanzos. Garbanzos con trigo integral. Soja con arroz. Humus con pan.
Frutos secos y semillas + lácteos	Avena o arroz con leche y frutos secos. Yogur con semillas de girasol y nueces.
Legumbres + frutos secos o semillas	Garbanzos con piñones. Ensalada de lentejas con nueces. Humus (garbanzos triturados con semillas de sésamo).
Cereales integrales + frutos secos	Arroz o avena integral con frutos secos.
Frutos secos y semillas + cereales integrales	Ensalada de arroz integral con frutos secos, pasta integral con nueces.

Fuente: Guía para los menús en comedores escolares 2018.

También es necesario mejorar la calidad de los alimentos de origen animal empleados en los comedores escolares, minimizando el empleo de procesados cárnicos e impulsando una transición a proveedores que ofrezcan productos que provengan de sistemas de producción compatibles con el bienestar animal y respetuosos con el medio natural, tales 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 (máx. 2 según la guía para los menús valenciana).

> Incluir como una especificación técnica la cantidad máxima semanal de raciones de carnes rojas (máx. 1 según la guía para los menús valenciana). Respecto a las carnes procesadas, recomendamos que su consumo sea eliminado en 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, recomendamos el fomento del empleo 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 y cuando este plato único contenga alimentos y raciones correspondientes a lo que popularmente se conoce como primer y segundo plato. Para ser considerado un menú completo, el plato único ha de servirse acompañado por una ensalada o entrante a base de verduras (sopas de verduras, verduras a la plancha, menestra de verduras), más una fruta y un lácteo.

d) Limitación de alimentos ultraprocesados, fritos y azucarados

Tal y como recoge la Instrucción de contratación pública responsable del Ajuntament de València, se incluirá entre las especificaciones técnicas la ausencia absoluta de alimentos no saludables conforme al Decreto 84/2018 de 15 de junio del Consejo Europeo, de fomento de una alimentación saludable y sostenible.

Es un consenso del grupo de trabajo que los menús escolares no deben incluir ultraprocesados. Esta prohibición podría expresarse en forma de especificación técnica o incluso como una condición especial de ejecución del contrato que penalice el empleo de tales productos.

Según la clasificación NOVA, los ultraprocesados 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 aceites hidrogenados. También es normal encontrar aditivos que intentan imitar las cualidades sensoriales de los alimentos naturales o enmascarar características poco apetecibles en el producto final,

>

como colorantes, potenciadores de sabor, emulsionantes, agentes de glaseado o humectantes. Son sometidos a procesos que muy raramente tienen un equivalente en las cocinas domésticas y escolares, como la molturación, la extrusión o la prefritura. Vienen listos para el consumo o para calentar y, por tanto, requieren poca o ninguna preparación culinaria. La mayoría de estos productos contienen pocos alimentos enteros o ninguno.

Son ultraprocesados los refrescos; los aperitivos dulces y salados; los helados, chocolates y chucherías; los panes envasados y los panes de molde; los bizcochos, bollos, pasteles y galletas industriales; las margarinas y otras grasas untables; 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 listos para calentar y comer (como platos de pasta, pizzas, etc.); los nuggets y palitos de aves o pescado, salchichas, hamburguesas, perritos calientes y otros derivados cárnicos y las sopas y postres en polvo o envasados instantáneos.

También recomendamos incluir especificaciones técnicas que limiten:

> La frecuencia máxima de platos preparados (por ejemplo, una ración al mes). Entendemos por estos los definidos por el Código Alimentario como los «obtenidos por mezcla y condimentación de alimentos, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, en envases apropiados, herméticamente cerrados y tratados por el calor u otro procedimiento que asegure su conservación y prestos a ser consumidos después de un simple calentamiento (pizzas, lasañas, canelones, croquetas, empanadillas, 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 propia recomendación, que es de una vez cada dos semanas.

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

e) Valoración de la calidad y variedad de los cereales

El alumnado debe 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 tanto, consideramos recomendable incluir entre los criterios de adjudicación que son valorados de forma positiva:

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

> El incremento del número de variedades de cereales empleados.

> El empleo de pan de fermentación lenta y sin añadidos químicos.

4.7. Especificaciones técnicas y criterios de adjudicación relacionados con la dimensión ambiental.

a) Uso de productos de proximidad/cercanía

La necesidad de relocalizar el sistema alimentario incorporando productos de proximidad en los comedores escolares genera un amplio consenso. Pero para ajustarse a derecho, hay que respetar los principios de no discriminación, libre 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 tanto, con carácter general, establecer que los productos alimentarios suministrados serán «locales» o «nacionales» por haberse completado el proceso de producción dentro de un área geográfica determinada contradice los principios europeos que rigen la compra pública[13]. Entonces, ¿cómo 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 (GEI). Esta fórmula es legal, pero los sistemas de cálculo de la huella de carbono son todavía demasiado complicados y valorar que la empresa esté en disposición de vehículos menos contaminantes (por ejemplo, furgonetas híbridas) puede perjudicar a las pequeñas empresas a favor de empresas que dispongan 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 sería 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 para que esta fórmula se ajuste a 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 empleo 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 debe ser definido en el propio 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 al 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 cercano».

>

13 *VSF Justicia Alimentaria, 2018. Guia incorporació de criteris de sostenibilitat alimentària en la compra pública.*

Licitación 4

En la Comunitat Valenciana, la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios está regulada por el Decreto 201/2017, de 15 de diciembre, del Consell. En dicho 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 Comunitat Valenciana.

Para las verduras y hortalizas, recomendamos emplear la definición de cercanía que se emplea en la Instrucción de contratación pública responsable del Ajuntament de València, que hace referencia a los dos tipos de cercanía, física y relacional. Según esta instrucción, «se entiende por productos alimentarios de cercanía los procedentes de circuitos de proximidad, en cuyo transporte desde la recolección, sacrificio o transformación hasta el suministro se hayan minimizado las emisiones de dióxido de carbono (CO_2) y de gases de efecto invernadero (GEI). A tal efecto, se entienden los productos del agrosistema de la Huerta de València, en consonancia con lo dispuesto por la Ley 5/2018 de 6 de marzo de la Generalitat, de la Huerta de València, y por el Decreto 201/2017 del Consell, por el que se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios».

Teniendo en cuenta que la capacidad productiva de la Huerta de València 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 agrosistema es perfectamente justificable, pensamos que los pliegos deberían incluir el empleo mayoritario de verduras y hortalizas de cercanía como una especificación técnica de obligado cumplimiento.

También es legalmente admisible solicitar productos con denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas que hayan sido reconocidas por la Unión Europea, ya que se trata de un esquema que identifica productos cuyo consumo se reconoce que debe fomentarse o protegerse. Tal y como se expone en la Instrucción de contratación pública responsable del Ajuntament de València, los pliegos que regulan el servicio de comedor en las escuelas municipales deberían incluir entre los criterios de adjudicación que se valoran positivamente el empleo de productos con características de biodiversidad, variedades tradicionales agrarias y aquellos con Denominación Geográfica, Indicación Geográfica, Especialidades Tradicionales Garantizadas y marcas de calidad alimentarias u otros estándares de calidad equivalentes.

Por último, comentar que valorar el empleo de productos alimentarios de una localidad o provincia si esto se justifica según el objetivo último del contrato. Desde el grupo de trabajo, nos preguntamos si no podría ser el caso de la ciudad de Valencia: ¿podría figurar en el objeto del contrato la protección y revitalización de La Huerta, estando perfectamente justificado su interés general de forma irrefutable por estudios, políticas, acuerdos, normativas, etc.?

>

Tabla 5

Tabla resumen del análisis legal de distintas fórmulas para incorporar en la licitación el empleo de alimentos de producción de proximidad.

ALTERNATIVA	OBSERVACIONES
Valorar el empleo de **productos locales.**	**Ilegal.** Establecer que los productos serán "locales" o "nacionales" por haberse completado el proceso de producción dentro de un área geográfica determinada contradice los principios europeos que rigen la compra pública. No obstante, es legal valorar el empleo de productos alimentarios de una localidad o provincia si esto se justifica según el objetivo último del contrato.
Valorar la reducción de emisiones de **gases de efecto invernadero (GEI).**	**Legal** pero complejo de medir. Se puede relacionar con la reducción de la distancia recorrida por los alimentos, que ha de concretarse y justificarse para cada grupo de alimentos.
Valorar el empleo de productos con **denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas.**	**Legal.** Es perfectamente legal solicitar el empleo de variedades tradicionales agrarias, Denominación Geográfica, Indicación Geográfica, Especialidades Tradicionales Garantizadas y marcas de calidad alimentarias u otros estándares de calidad equivalentes.
Valorar el empleo de alimentos procedentes de **circuito corto** (reducción del número de intermediarios).	**Legal.** Recomendado por la Unión Europea, pues favorece relaciones justas y puede reducir el impacto ambiental de la prestación y favorecer el consumo de productos frescos.

Fuente: Elaboración propia a partir de numerosas consultas a lo largo del proceso.

b) Empleo de productos frescos y de temporada

La idea de incorporar productos de temporada genera un amplio consenso. En general, se apuesta 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 uno fresco. El posicionamiento a favor de los productos frescos suele ir asociado a las implicaciones ambientales: se argumenta que el empleo 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 empleo de productos frescos conforme a los términos recogidos por el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, o según las correspondientes reglamentaciones específicas de cada producto. Es necesario que los conceptos que se empleen se definan perfectamente en el propio pliego o se haga mención de la normativa reguladora en cada caso.

Ejemplo 1. Al menos una vez a la semana se empleará pescado 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 por garantizar su conservación.

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

c) Empleo de alimentos de producción ecológica

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. Asimismo, 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 y como se definen en la Instrucción de contratación pública responsable del Ajuntament de València, los alimentos ecológicos son los procedentes de agricultura, pesca o ganadería ecológica, acreditados conforme al Reglamento CE/834/2007 del Consejo Europeo de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetaje de productos ecológicos; o certificados por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana; o conforme a los avales de Sistemas Participativos de Garantía, tal y como los define la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Ecológica, u otros de carácter semejante.

>

A pesar de no existir un consenso absoluto respecto a 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 pudieran 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 ello, 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, 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 deben 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.

d) Uso de productos procedentes de la pesca sostenible y ganadería extensiva

Consideramos que deben eliminarse del comedor escolar especies como la panga, la tilapia, la perca del Nilo y otras especies piscícolas alóctonas. Existe un amplio consenso sobre que en los comedores escolares debe emplearse mayoritariamente pescado de temporada[14] del Mediterráneo y del Atlántico cercano, aunque se tiene conocimiento de que gran parte del pescado de lonja es de redes de arrastre. Se destaca la dificultad de no disponer de sellos fiables de pesca sostenible.

Con respecto a la carne, se considera que se debería tender al empleo de un consumo mínimo de carne procedente de la ganadería ecológica y/o extensiva, entendiendo por extensiva[15]. aquella que aprovecha los recursos naturales del territorio, con una baja utilización de insumos externos y principalmente mediante pastoreo. En general, se caracteriza por el empleo de especies y razas de ganado adaptadas al territorio, el aprovechamiento de pastos diversos ajustándose a su disponibilidad espacial y temporal y el respeto del medio en el que se sustenta. Se lamenta el hecho de que no existan herramientas de diferenciación de las producciones ganaderas extensivas.

>

14 *https://pescadodetemporada.org*

15 *Fundación Entretantos, s.f. Situación de la ganadería extensiva en España. Definición y caracterización de la extensividad en las explotaciones ganaderas en España.*

e) Gestión de residuos y productos de limpieza

Según la Instrucción de contratación pública responsable del Ajuntament de València, 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 debe incluir como criterios de adjudicación medidas para minimizar el impacto ambiental tales como la reducción, recogida, reciclaje y reutilización de los deshechos producidos en la gestión del servicio, su recogida selectiva y el empleo de productos de limpieza con Etiqueta Ecológica Europea (Ecolabel), así como la formación del personal en reducción, recogida, reciclaje y reutilización de los deshechos.

En particular, el pliego debe incluir entre los criterios de valoración medidas destinadas a reducir el uso de plástico y los envases de un solo uso.

4.8. Especificaciones técnicas y criterios de adjudicación relacionados con la dimensión social.

En relación con los aspectos sociales, la licitación debe hacerse según la Instrucción de compra pública responsable del Ajuntament.

La ley contempla algunas medidas referentes a la igualdad entre hombres y mujeres. Las empresas licitadoras deben implicarse en el compromiso de respeto 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 eviten el acoso sexual y el acoso por razón de sexo y arbitrar procedimientos específicos para su prevención y para dar cauce a las denuncias o reclamaciones que puedan formular quienes hayan sido objeto del mismo. Las empresas obligadas a ello conforme a lo estipulado en el capítulo III de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, deberán contar con un plan de igualdad.

Otra medida social recogida en la ley es la incorporación de personas con discapacidad. Atendiendo a lo dispuesto en Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de Derechos de las Personas con Discapacidad y de su Inclusión Social, y salvo las excepciones hechas en la propia 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 ley. Sin embargo, para el grupo de trabajo del CALM, es necesario que el pliego incorpore otros aspectos sociales, que en València 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 economía social y solidaria o de comercio justo, las mejoras en condiciones laborales o salariales por encima de 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 o 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 dispongan 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 les ayuden en el desempeño de su actividad.

4.9. Especificaciones técnicas y criterios de adjudicación relacionados con la dimensión educativa.

La calidad del proyecto educativo es considerada una prioridad para el grupo de trabajo de compra pública, según el cual, el comedor escolar debería formar parte del proyecto educativo del centro. Por eso, las empresas licitadoras deben presentar un proyecto educativo vinculado al comedor en el que se trabaje la alimentación saludable bajo la perspectiva de la sostenibilidad ambiental y social.

El proyecto educativo debe especificar las metodologías empleadas y las actividades programadas: visitas a personas productoras o de las personas productoras que abastecen el comedor; actividades en el 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 poner y quitar la mesa; hábitos de higiene, como ir solo al lavabo, lavarse las manos o lavarse los dientes; hábitos sostenibles, como reducir, reutilizar y reciclar; actividades que fomenten un cultura participativa, etc.

Las empresas también deben 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.

No obstante, consideramos que esta formación no se puede dejar solo en mano de las empresas, sino que es responsabilidad de la Administración (Regidoria d'Educació y Conselleria d'Educació) garantizar la inclusión de un currículum pedagógico que fomente la reflexión en torno a la soberanía alimentaria, no solo al alumnado, sino a toda la comunidad educativa.

4.10. Mecanismos de verificación.

Una de las principales conclusiones del proceso es la necesidad de 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 ello, es necesario que el pliego haga referencia a la documentación que la Administración va a solicitar al adjudicatario para verificar su cumplimiento.

Según dice la Instrucción de contratación pública responsable del Ajuntament de València, la empresa adjudicataria deberá 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 deben permitir evaluar el porcentaje de productos de cercanía o de calidad sobre el total de los productos suministrados, en kilogramos y en euros.

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

Conclusiones

A continuación, se resumen las principales conclusiones del proceso, en forma de recomendaciones para la mejora del proceso de licitación del servicio de comedor en las escuelas municipales de València.

Con relación al modelo de gestión, creemos 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. De ahí el interés del Acuerdo Marco de Homologación o un sistema similar para la contratación del servicio de comedor. La propuesta es combinar un marco de transparencia y calidad mínima con el respeto a la autonomía de los centros en la selección de la empresa.

Para evitar posibles riesgos del modelo, consideramos imprescindible que el pliego de homologación sea redactado con una voluntad firme de desarrollar un tejido empresarial diverso y justo, en el tengan cabida las pequeñas empresas, y 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, para que los centros educativos puedan valorar las ofertas de las empresas en función de criterios de sostenibilidad alimentaria.

Previamente a la licitación, es necesario hacer un estudio de viabilidad económica del servicio de comedor que permita establecer un precio del menú que garantice la viabilidad de las condiciones de la contratación, en especial con relación a la calidad de la materia prima y a las condiciones salariales del personal de cocina. Este precio debe diferenciar entre la partida alimentaria y los gastos de personal.

También es necesario conocer la capacidad productiva y logística del sector de la producción y transformación local, para asegurarse de que es posible abastecer a los comedores en las condiciones del pliego. En paralelo a la redacción del mismo, sería deseable convocar y dinamizar al sector productivo, con el objeto de favorecer procesos de cooperación que faciliten la planificación y logística conjuntas.

Para garantizar el éxito de la licitación sostenible, es necesario conceder especial importancia a la **definición del objeto del contrato**, justificando las temáticas sociales que se quieran incorporar. En el caso de València, la transición a un sistema alimentario que ofrezca comida sana y producida de manera sostenible, impulsando la actividad agraria en el entorno rural y contribuyendo a la conservación del paisaje de L'Horta, preservando la biodiversidad y mitigando los efectos del cambio climático, es inapelable y está apoyada por numerosos decretos, planes, pactos y leyes que existen a nivel municipal, autonómico, estatal y europeo.

Con relación al **precio del contrato**, se debe considerar la posibilidad de licitar a precio cerrado. Esta es una alternativa coherente con el impulso de una alimentación de mejor calidad y perfectamente compatible con la nueva Ley de Contratos del Sector Público. En caso de que se opte por esta fórmula, se hace indispensable el ya citado estudio de viabilidad económica del servicio de comedor, que permita establecer un precio del menú que garantice la viabilidad de las condiciones de la contratación. En caso de que no sea posible la licitación a precio cerrado, la valoración de la baja económica debe suponer un porcentaje pequeño del valor total de la oferta.

Si se quiere que los comedores escolares sean la palanca hacia un sistema alimentario localizado, más democrático y más justo, los **criterios de solvencia** no deben suponer un obstáculo para las pequeñas empresas. Por eso, el volumen de negocio exigido en el pliego debe ser proporcional al contrato objeto de licitación. Si se hacen lotes, estos deben ser pequeños para garantizar el acceso a licitación de las empresas pequeñas. Para no excluir a las empresas jóvenes, puede valorarse la solvencia técnica teniendo en cuenta la experiencia de los medios humanos adscritos a la prestación del servicio.

Con relación a la dimensión nutricional, se considera necesario eliminar de los menús escolares los ultraprocesados (clasificación NOVA), limitar el empleo de platos preparados (Código Alimentario Español), limitar la frecuencia de fritos, sustituir los postres azucarados potenciando el empleo de otros endulzantes e impulsar el empleo de cereales integrales y panes de fermentación lenta sin mejorantes. Estas medidas deben figurar en el pliego como especificaciones técnicas y criterios de adjudicación puesto que, a pesar de que la nueva Guía para los menús en los comedores escolares 2018 de la Generalitat Valenciana supone un marco muy favorable para la transición a comedores más sostenibles, sus recomendaciones no son vinculantes.

En esta línea, es imprescindible el reconocimiento de la figura del dietista-nutricionista, tanto para la revisión de los menús como en la redacción de los pliegos de condiciones o el diseño de los mecanismos de verificación de los compromisos adquiridos por las empresas.

Uno de los avances más significativos de la nueva guía para los menús es el reconocimiento del valor de la proteína vegetal. Reducir el consumo de alimentos de origen animal en los comedores escolares es una prioridad, tanto desde el punto de vista de la salud como del medioambiental. Para ello, pueden emplearse múltiples fórmulas, tales como: valorar positivamente el empleo de platos únicos, limitar la frecuencia de consumo de carne a un máximo de 2 raciones semanales, limitar la frecuencia de consumo de carnes rojas a un máximo de 1 vez por semana, eliminar los alimentos de origen animal en el primer plato cuando estén presentes en el segundo o valorar la introducción periódica de un día sin alimentos de origen animal.

La reducción de la cantidad de alimentos de origen animal suele ir acompañada por una reducción de costes, lo que permite la compra de alimentos de mejor calidad y más respetuosos con el medio ambiente, tales como los procedentes de pesca sostenible y ganadería extensiva y/o ecológica. La introducción paulatina de estos productos está más que recomendada y debe marcar un cambio de orientación de los comedores escolares saludables y sostenibles. Cómo su oferta es aún escasa, no parece aún recomendable incluir su empleo entre las especificaciones técnicas de obligado cumplimiento, pero sí como un criterio de valoración.

>

Con respecto a la dimensión medioambiental, es necesario impulsar el consumo de alimentos frescos de temporada, producidos lo más cerca posible. En relación con el producto fresco, se debe solicitar verdura fresca de temporada de forma general y pescado fresco al menos una vez a la semana.

Así como solicitar el consumo de productos frescos y de temporada es perfectamente legítimo, la legislación no permite valorar el empleo de productos «locales», pues contradice los principios europeos que rigen la compra pública. No obstante, puede solicitarse/valorarse el empleo de productos originarios de un determinado territorio si está correctamente justificado en el objeto del contrato. También es lícito valorar la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), que puede relacionarse con la distancia recorrida por los alimentos. También puede valorarse el empleo de variedades tradicionales agrarias, Denominación Geográfica, Indicación Geográfica, Especialidades Tradicionales Garantizadas y marcas de calidad alimentarias u otros estándares de calidad equivalentes, o valorar el empleo de alimentos procedentes de canales cortos, entendiendo por estos aquellos en los que se reduce el número de intermediarios.

La Instrucción de contratación pública responsable del Ajuntament de València entiende por productos alimentarios de cercanía los productos del agrosistema de la Huerta de València, en consonancia con lo dispuesto por la Ley 5/2018 de 6 de marzo de la Generalitat, de la Huerta de València, y por el Decreto 201/2017 del Consell, por el que se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios.

En dicho 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 Comunitat Valenciana.

Además, las licitaciones deben promover el empleo de alimentos de producción ecológica, por ser la más respetuosa con el entorno natural y agrario, tal y como dice la propia guía para los menús. Para la introducción de alimentos de producción ecológica en los menús y con objeto de permitir al sector de la producción adaptarse a las demandas, es recomendable su incorporación de forma gradual.

Respecto a las verduras y hortalizas, a falta de un estudio que permita concretar la capacidad productiva del sector, parece más que viable pensar que las agricultoras y los agricultores ecológicos del agrosistema de la Huerta de València puedan suministrar las cantidades de verduras y hortalizas demandadas por las tres escuelas municipales. En cuanto a la capacidad logística del sector de la producción ecológica, es previsible que el año próximo Mercavalencia ponga en marcha la Ecotira, una zona de venta de producto ecológico, lo que facilitaría la logística para la comercialización. Por tanto, sería viable que el nuevo pliego solicitara que la mayoría de las verduras y hortalizas fueran de cercanía y de producción ecológica desde el primer curso de la licitación.

En el segundo curso escolar y los sucesivos se podrían introducir otros grupos de alimentos de producción ecológica. Una alternativa para flexibilizar esta transición es ofrecer la posibilidad de que las propias empresas gestoras diseñen su propio plan de introducción de alimentos de producción ecológica, valorando en el pliego las ofertas que propongan un ritmo más rápido.

>

Con relación a la gestión de residuos, 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 debe incluir como criterios de adjudicación medidas para minimizar el impacto ambiental tales como la reducción, recogida, reciclaje y reutilización de los deshechos producidos en la gestión del servicio, su recogida selectiva y el empleo de productos de limpieza con Etiqueta Ecológica Europea (Ecolabel), así como a la formación del personal en reducción, recogida, reciclaje y reutilización de los deshechos.

En particular, el pliego debe incluir entre los criterios de valoración medidas destinadas a reducir el uso de plástico y los envases de un solo uso.

Con relación a los aspectos sociales, la licitación debe hacerse según la Instrucción de compra pública responsable del Ajuntament. Debe garantizarse que las condiciones del pliego no perjudican al personal de cocina y del comedor y exigir la existencia de un plan de formación periódica del personal coherente con la alimentación saludable y sostenible.

Algunos de los criterios de adjudicación que podrían valorarse son: la existencia de condiciones laborales salariales o laborales por encima del convenio, el compromiso de uso de productos procedentes de empresas de economía social y solidaria o de comercio justo, la existencia de planes de igualdad 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, disponer de algún Balance Social homologado; etc.

Por su potencial pedagógico y transformador, **el comedor escolar debería formar parte del proyecto educativo del centro**. Las empresas licitadoras han de presentar un proyecto educativo vinculado al comedor en el que se trabaje la alimentación saludable bajo la perspectiva de la sostenibilidad ambiental y social. Para garantizar la alineación de todos los agentes que participan en la alimentación de los niños y las niñas, la empresa debe disponer asimismo de un plan de sensibilización de las familias con la alimentación sana y sostenible.

Por último, es imprescindible **diseñar un protocolo de seguimiento** que permita comprobar el grado de cumplimiento de las condiciones del contrato, y que el pliego haga referencia a la documentación que se solicitará al adjudicatario para verificar el cumplimiento. Tal y como indica la Instrucción de contratación pública responsable del Ajuntament de València, la empresa adjudicataria deberá 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, así como acreditar el cumplimiento de los compromisos adquiridos en relación con la composición del menú, la formación del personal, las condiciones laborales del mismo, el cumplimento del proyecto educativo y otros aspectos que hayan sido valorados en la licitación.

Pensamos que la incorporación de estas propuestas en las licitaciones del servicio de comedor de los colegios municipales supondría el impulso de las compras alimentarias sostenibles desde el Ajuntament y un avance en el cumplimiento de los compromisos adquiridos por el mismo con la firma del Pacto de Milán y otras políticas agroalimentarias de la ciudad de València.

6 Bibliografía

Referencias Bibliográficas

Amigos de la Tierra, s. f. La soberanía alimentaria en las mesas de los colegios.

Ajuntament de València, s. f. Estrategia Agroalimentaria València 2025.

Ajuntament de València, 2017. Plan de Adaptación al Cambio Climático de València 2050.

Carta por una soberanía alimentaria desde nuestros municipios. Noviembre, 2014.

Comunitat Valenciana. DOGV núm. 8252, de 12 de marzo de 2018. Referencia: BOE-A-2018-5394. Ley 5/2018, de 6 de marzo, de la Huerta de València.

Comunitat Valenciana. DOGV núm. 8238 de 20 de febrero de 2018. Ref. Base Datos 001766/2018. Decreto 201/2017, de 15 de diciembre, del Consell, por el que se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios.

DOGV núm. 8323 de 22 de junio de 2018. Ref. Base Datos 006177/2018. Decreto 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat.

Fundación Entretantos, s.f. Situación de la ganadería extensiva en España. Definición y caracterización de la extensividad en las explotaciones ganaderas en España.

Generalitat Valenciana, 2018. Guía para los menús en comedores escolares 2018.

Generalitat Valenciana, 2016. Conselleria de Sanidad Universal y Salud pública. IV Plan de Salud de la Comunidad Valenciana 2016-2020.

Generalitat Valenciana. Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica. Plan Valenciano de Producción Ecológica de la Comunidad Valenciana 2016-2020.

Generalitat Valenciana. Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica. Plan de Desarrollo Agrario de la Huerta de València.

Moragues Faus A., 2006. Los Consejos Alimentarios. Una herramienta municipalista para la transformación del sistema alimentario.

Moragues Faus A., s.f. Caminando hacia un consejo alimentario en Valencia.

Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán. Octubre, 2015.

Pacto Intervegas: pacto estatal por la soberanía alimentaria, la educación ambiental y la sostenibilidad del territorio. Estrategia 2015-2030. Noviembre, 2015.

Red de Redes de Economía Alternativa y Solidaria, s. f. Cláusulas sociales de la REAS.

VSF Justicia Alimentaria, 2013. Compra pública en sistemas alimentarios locales. Impactos ambientales, sociales y económicos.

VSF Justicia Alimentaria, 2018. Guia incorporació de criteris de sostenibilitat alimentària en la compra pública.

CALM
València.

Recomendaciones para la licitación del **Servicio** de **Comedor Escolar** con **criterios** de **Sostenibilidad.**

Grupo de Compra Pública del Consejo Alimentario Municipal de València.

AJUNTAMENT DE VALÈNCIA
REGIDORIA D'AGRICULTURA, HORTA I POBLES DE VALÈNCIA

JUSTICIA ALIMENTARIA
VSF

cerai
centro de estudios rurales y de agricultura internacional

Financiadores:

AJUNTAMENT DE VALÈNCIA
REGIDORIA DE COOPERACIÓ AL DESENVOLUPAMENT I MIGRACIÓ

GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria de Transparència, Responsabilitat Social, Participació i Cooperació

Carasso
Daniel & Nina

Autoría:
Raquel Álvarez

Con la colaboración de:
Sarai Fariñas, Marta Ribó y **Pedro Lloret**

Maquetación: **Juan Arocas (porbesARTE)**

Realizado por:

AJUNTAMENT DE VALÈNCIA
REGIDORIA D'AGRICULTURA, HORTA I POBLES DE VALÈNCIA

JUSTICIA ALIMENTARIA
VSF

cerai
centro de estudios rurales y de agricultura internacional

Con el apoyo de:

AJUNTAMENT DE VALÈNCIA
REGIDORIA DE COOPERACIÓ AL DESENVOLUPAMENT I MIGRACIÓ

GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria de Transparència, Responsabilitat Social, Participació i Cooperació

Carasso
Daniel&Nina