



DIAGNÓSTICO DE LA OFERTA ALIMENTARIA DE LA UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

Un informe de CERAI

Junio 2021



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



PNDR
Programa Nacional
de Desarrollo Rural
2014-2020

Diagnóstico de la oferta alimentaria de la Universitat Politècnica de València Junio 2021

Coordinación y redacción: Raquel Giner Muñoz y Marina Morales Pérez (CERAI)

Corrección y maquetación: ECM



Esta publicación ha sido realizada con el apoyo financiero FEADER y MAPA a través de la Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria (DGDRIFA). El contenido de la publicación es responsabilidad exclusiva de CERAI y no refleja necesariamente la opinión del financiador.



Licencia de Creative Commons Reconocimiento - Compartirlgual 4.0 Internacional.
Puede copiarla, distribuirla y transmitirla públicamente siempre que mencione la autoría y la obra. <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.ca>

DIAGNÓSTICO DE LA
OFERTA ALIMENTARIA
DE LA UNIVERSITAT
POLITÈCNICA DE VALÈNCIA



Un informe de CERAI

Índice

Introducción	6
1 Objetivo Campus Sostenible: Experimentar la sostenibilidad alimentaria en la UPV	8
2 Objetivo y metodología del Diagnóstico	10
3 Justificación del Diagnóstico	14
3.1 Compromisos de la Universitat Politècnica de València para la transición alimentaria	22
3.2 Marco teórico	21
3.2.1 Derecho a la alimentación	21
3.2.2 Enfoque de género	24
4 La compra pública alimentaria de la UPV	25
4.1 Legislación y políticas públicas de compra pública alimentaria	26
4.2 Avances en la compra pública alimentaria de la UPV	30
5 Análisis de los pliegos de contratación de las cafeterías, el Centro Infantil Vera, acuerdo marco catering y máquinas vending de la UPV	31
5.1 Análisis de las cláusulas sociales, ambientales y de calidad	35
5.2 Análisis de los pliegos de contratación de la UPV de servicios de ali- mentación a la luz de la guía «Incorporación de criterios de sostenibilidad alimentaria en la compra pública» de Justicia Alimentaria VSF	38



6 Resultados de las encuestas a los establecimientos de la UPV	45
6.1 Parámetros dietético-nutricionales	46
6.2 Parámetros de viabilidad económica	51
6.3 Parámetros medioambientales	54
6.4 Parámetros sociales	57
7 Análisis de los resultados de las encuestas	59
7.1 Parámetros dietético-nutricionales	59
7.2 Parámetros de viabilidad económica	69
7.3 Parámetros medioambientales	71
7.4 Parámetros sociales	73
8 Propuestas de mejora de la oferta alimentaria de la UPV	74
8.1 Criterios dietético-nutricionales	79
8.2 Criterios de viabilidad económica	82
8.3 Criterios medioambientales	83
8.4 Criterios sociales	83
Referencias bibliográficas	85
Anexo 1 Modelo de encuesta realizada a los establecimientos participantes del estudio	86
Anexo 2 Ejemplos de menús y fichas escandalladas con criterios de sostenibilidad alimentaria	95

Introducción

El **Diagnóstico de la oferta alimentaria de la Universitat Politècnica de València (UPV)**, dirigido a su comunidad universitaria, pretende ser una referencia para los procesos de transición hacia un modelo de sistema alimentario sostenible que se están desarrollando en diversas universidades del Estado español.

El actual sistema agroalimentario es el causante de innumerables efectos negativos para nuestro planeta, entre ellos, la emisión del 30% de los gases de efecto invernadero, la destrucción del medio ambiente y la injusticia social; urge la búsqueda de soluciones por parte de toda la sociedad, sobre todo de los titulares de obligaciones que son las administraciones públicas. La universidad, como agente clave en la sociedad por su papel en la formación educativa, debe ser un referente para el resto de la ciudadanía y, por tanto, traducir el compromiso social que ha adquirido en medidas concretas que ayuden a la transición a un modelo sostenible y socialmente justo.

La UPV, que cuenta actualmente con una importante oferta alimentaria, está demostrando su voluntad de seguir fomentando medidas encaminadas a la reducción de los impactos medioambientales provocados por el actual sistema alimentario a través de sus compromisos con el derecho a la alimentación, con la Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y con su participación en la Red Valenciana de Universidades Públicas Saludables (RVUPS) y la Red Española de Universidades Promotoras de Salud (REUPS).

El objetivo de este Diagnóstico es analizar en profundidad el sistema alimentario de los campus de **Vera, Gandia y Alcoi**. Para ello, conoceremos la legislación y las políticas públicas que enmarcan la Compra Pública Alimentaria, revisamos los pliegos de contratación del servicio de comida de las cafeterías, el acuerdo marco de servicios de restauración originados por el personal de la UPV, del Centro Infantil Vera y de las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas. A través de encuestas a los establecimientos participantes, examinamos la oferta alimentaria desde varios puntos de vista: el dietético-nutricional, el de la viabilidad económica, el medioambiental y el social. Finalmente, formulamos propuestas de acción para contribuir a la transición hacia un sistema alimentario sostenible para la UPV.

El Diagnóstico se estructura en los siguientes capítulos:

Capítulo 1: Introducción al proyecto Objetivo Campus Sostenible: Experimentando la sostenibilidad alimentaria en la UPV, del cual forma parte el presente Diagnóstico.

Capítulo 2: Se exponen los objetivos y la metodología empleada en el Diagnóstico.

Capítulo 3: Se justifica el proyecto y se detallan los compromisos de la UPV en materia de transición alimentaria y el marco teórico en el que se inscribe el Diagnóstico.

Capítulo 4: Se define la compra pública alimentaria, se examinan la legislación y las políticas públicas que la regulan y se detallan los avances de la UPV en la introducción de criterios de sostenibilidad.

Capítulo 5: Se analizan los pliegos de contratación de las cafeterías, el acuerdo marco de los servicios de restauración originados por el personal de la UPV, el servicio de restauración del Centro Infantil Vera y de las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos, atendiendo a la introducción de criterios de sostenibilidad alimentaria.

Capítulo 6: Se presentan los datos obtenidos de las encuestas realizadas a los establecimientos participantes de la oferta alimentaria de la UPV, basándose en aspectos dietético-nutricionales, de viabilidad económica, medioambientales y sociales.

Capítulo 7: Se analizan los datos obtenidos por las encuestas realizadas a los establecimientos participantes de la oferta alimentaria de la UPV, basándose en aspectos dietético-nutricionales, de viabilidad económica, medioambientales y sociales.

Capítulo 8: Se expone una serie de propuestas de transición hacia un sistema alimentario sostenible para la UPV, basadas en los aspectos anteriormente mencionados.

En CERAI queremos mostrar nuestro agradecimiento al Vicerrectorado de Responsabilidad Social y Cooperación de la UPV, al Centro de Cooperación al Desarrollo, a la Cátedra Tierra Ciudadana y a la Unidad de Medioambiente, que han colaborado en la elaboración del Diagnóstico.

En especial, valoramos el esfuerzo realizado por las cafeterías y el servicio de restauración del Centro Infantil Vera, que han participado en las encuestas incluidas en este Diagnóstico, durante un periodo de dificultad para el sector de la restauración debido a la crisis de la Covid-19.

1

Objetivo Campus Sostenible: Experimentando la sostenibilidad alimentaria en la UPV

Este Diagnóstico del sistema alimentario de los tres campus de la UPV forma parte del proyecto «Objetivo Campus Sostenible: Experimentando la sostenibilidad alimentaria en la Universitat Politècnica de València» que cuenta con la financiación de la Conselleria de Participación, Transparencia, Cooperación y Calidad Democrática de la Generalitat Valenciana y del Ayuntamiento de Valencia.

CERAI ha iniciado el proyecto «Objetivo Campus Sostenible» en la UPV con el objetivo de fomentar valores, actitudes, comportamientos y capacidades en la comunidad universitaria que favorezcan la transición hacia un sistema alimentario sostenible basado en los principios de la Agroecología y de la Economía Social y Solidaria (ESS).

Sabemos que el modelo actual del sistema agroalimentario mundial es insostenible: es injusto, provoca desigualdades, enfermedades y graves problemas medioambientales. Se trata de un sistema globalizado que genera importantes impactos negativos que afectan a toda la cadena agroalimentaria, desde la producción hasta el consumo.

La firma del [Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán](#) (Pacto de Milán) supuso un importante avance en el replanteamiento de las políticas agroalimentarias por parte de multitud de ciudades en todo el mundo, entre ellas València, que se comprometen a trabajar para el desarrollo de sistemas alimentarios sostenibles y la promoción de dietas saludables.

En nuestra organización llevamos años trabajando en la mejora del sistema agroalimentario desde distintas vertientes. A partir de nuestra experiencia en comedores escolares, nos planteamos trabajar en el ámbito universitario, donde la mejora de las condiciones alimentarias puede tener un alto impacto, puesto que se trata de un entorno con un sistema alimentario propio, con sus propias reglas y un público cautivo de miles de personas. Asimismo, el trabajo realizado en la UPV puede extrapolarse a otros centros universitarios más adelante y replicar su impacto.

Una de las sedes de CERAI se encuentra dentro de la UPV, en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (ETSIAMN) del campus de Vera, por lo que el equipo de trabajo conoce de primera mano la oferta de restauración existente y considera que tiene muchos aspectos que se pueden trabajar y mejorar. El análisis tratará de responder a las siguientes cuestiones: ¿Qué tipo de sistema de producción, distribución y consumo favorece este esquema de restauración colectiva en los comedores universitarios? ¿Qué impactos tiene? ¿Es sostenible? ¿Fomenta la salud de las personas que los utilizan? ¿Respeta los derechos de las comunidades campesinas del sur y del norte global? Y nos preguntamos: ¿sería posible mejorar el sistema alimentario en la universidad? Pensamos que sí. Y por ello hemos iniciado un trabajo de dos años con toda la comunidad universitaria: alumnado, profesorado, PAS, gestores y tomadores de decisión, empresas de restauración y personal de cocina.

Para abarcar toda la UPV, incluimos en la propuesta sus tres campus: Vera, Gandia y Alcoi.

Este Diagnóstico también se enmarca dentro del proyecto del [Grupo Operativo Supra Autonómico Alimentación Pública Sostenible 4.0](#) (GOSA), que busca promover el abastecimiento de alimentos ecológicos de proximidad en la restauración colectiva pública como estrategia para la sostenibilidad agraria y ambiental en Islas Canarias, la Comunidad de Madrid y la Comunitat Valenciana.

GOSA está formado por entidades de los tres territorios: el Observatorio para una Cultura del Territorio (OCT), el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Buscándome las Habichuelas, la Universidad de la Laguna y CERAI. Cuenta con la cofinanciación del Programa Nacional de Desarrollo Rural (PNDR 2014-2020) del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y del Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (FEADER) de la Unión Europea. En València, específicamente, se trabaja la transformación de los comedores escolares, la incidencia política, la comunicación y la asesoría jurídica para el desarrollo de nuevas normativas y en una nueva línea de comercialización de productos ecológicos y de proximidad: La Ecotira.

Finalmente, CERAI tiene un compromiso con la Estrategia Alimentaria Municipal del Ayuntamiento de València 2025¹ y con el Consell Alimentari Municipal con el objetivo de situar la alimentación como un eje central y transversal de la política municipal en la transición hacia un sistema alimentario más sostenible y justo. En concreto, CERAI es una de las entidades que participa en el Grupo de Trabajo de Compra Pública y Alimentación Sostenible, con especial atención a los comedores escolares. De hecho, el proyecto Objetivo Campus Sostenible pretende confluir con la Estrategia Alimentaria Municipal en la transición hacia un modelo alimentario sostenible, en este caso para la UPV.

¹ Ayuntamiento de Valencia, s. f. Estrategia Agroalimentaria Valencia 2025.

2

Objetivos y metodología del Diagnóstico

El objetivo general de este trabajo es el análisis de la situación actual de la oferta alimentaria de los tres campus de la UPV, como paso inicial para favorecer la transición hacia un sistema alimentario sostenible, a partir de los principios de la Soberanía Alimentaria y de la Economía Social y Solidaria (ESS).

Como cierre del estudio, se presentan varias propuestas de mejora en los ámbitos medioambiental, social, dietético-nutricional y de viabilidad económica.

¿En qué consiste este análisis?

En primer lugar, se realiza un acercamiento al actual sistema alimentario de la UPV a través de la legislación y de las políticas públicas que la enmarcan de ámbito estatal, autonómico y local y se detallan los avances de la UPV en la introducción de criterios de sostenibilidad.

En segundo lugar, se revisan los pliegos de contratación de las ocho cafeterías de los tres campus de la universidad, del servicio de restauración del Centro Infantil de Vera, del acuerdo marco que rige la contratación de servicios de restauración que se originen dentro del campus, tipo catering y, por último, de las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos. El objetivo es comprobar si la documentación recoge los criterios de calidad, medioambientales y sociales, como permite la nueva Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público. Esta revisión de los pliegos se basa en la guía Incorporación de criterios de sostenibilidad alimentaria en la compra pública² de VSF Justicia Alimentaria.

En tercer lugar, se exponen y analizan los resultados obtenidos y se presentan propuestas de mejora extraídas de las encuestas realizadas a los establecimientos participantes (ver Anexo 1):

² VSF Justicia Alimentaria, 2018. Guía Incorporación de criterios de sostenibilidad alimentaria en la compra pública.

Tabla 1. Lista de establecimientos participantes en las encuestas

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES EN LAS ENCUESTAS
7 cafeterías regidas por los pliegos de contratación de la UPV: Cafetería Ágora Tarongería Pizzería Tony's Cafetería Bellas Artes Cafetería La Vella Cafetería Gandia Cafetería Alcoi
Servicio de Restauración del Centro Infantil de Vera
1 cafetería de gestión privada dentro del Campus de Vera: Piazzetta delle Delizie

Tomando como base estas encuestas y la información aportada por los pliegos de contratación de los establecimientos, se ha llevado a cabo una serie de estudios en los que se analizan factores dietético-nutricionales, de viabilidad económica, medioambientales y sociales.

A) DIETÉTICO-NUTRICIONAL

Pilar Gómez, dietista y nutricionista del [Colegio Oficial de Dietistas y Nutricionistas de la Comunitat Valenciana](#) (CODiNuCoVa), realiza el diagnóstico cualitativo y sugiere una serie de propuestas para la mejora de la oferta alimentaria, no solo para mantener una dieta equilibrada nutricionalmente, sino que introduce nuevas propuestas que también favorecen la alimentación sostenible tanto desde la perspectiva social como medioambiental.

Objetivos específicos:

- ◉ Recopilar información sobre la oferta alimentaria y la sostenibilidad ambiental de los establecimientos de restauración de la UPV a través de encuestas diseñadas.
- ◉ Comprobar la adecuación de los resultados de las encuestas con los pliegos de prescripciones técnicas para cada establecimiento.
- ◉ Analizar los aspectos dietético-nutricionales y la sostenibilidad de los menús y alimentos servidos en la UPV, basándose en la evidencia científica.
- ◉ Proponer una serie de recomendaciones con el fin de mejorar el equilibrio dietético-nutricional, social y medioambiental de la oferta alimentaria de la UPV.

Metodología empleada en la elaboración del estudio dietético-nutricional:

- ◉ Obtención de datos a través de las encuestas llevadas a cabo por el personal coordinador de este proyecto, atendiendo a criterios de salud y sostenibilidad a las cafeterías participantes y al servicio de restauración del Centro Infantil de Vera.

- ⊙ Análisis de los pliegos de condiciones técnicas para la contratación de las cafeterías, las máquinas expendedoras y del servicio de restauración del Centro Infantil de Vera, en lo relativo a las garantías alimentarias que deben cumplir según lo dispuesto.
- ⊙ Obtención de datos a través de los menús proporcionados por los establecimientos participantes.
- ⊙ Obtención de datos a través de la aplicación Menús (Android e IOS) desarrollada por la UPV para el resto de los menús de las cafeterías participantes.
- ⊙ Valoración de la oferta alimentaria según las recomendaciones dietéticas para la población española, recogidas en el último informe del Comité Científico de la Asociación Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN, 2020).
- ⊙ Para estimar la adecuación de la composición de los menús y valorar su calidad, se ha utilizado como herramienta práctica el modelo de Plato saludable de Harvard.

De las encuestas se extrae la siguiente información:

- ⊙ Marco de localización de los campus, para analizar la oferta de servicios comparada con la demanda.
- ⊙ Adecuación de la oferta alimentaria de los centros de estudio a los requisitos nutricionales:
 - ◆ Frecuencia cualitativa de la presencia de los diferentes grupos alimentarios
 - ◆ Frecuencia de uso de materia prima fresca
 - ◆ Frecuencia de uso de productos procesados
 - ◆ Porcentaje de uso de alimentos locales
 - ◆ Porcentaje de uso de alimentos de producción ecológica
 - ◆ Frecuencia de uso de diferentes tipos de cocción
 - ◆ Disponibilidad de adecuación de la oferta a diferentes necesidades y tendencias relacionadas con determinadas patologías, creencias religiosas o ideológicas (halal, vegetariano, adaptado a alergias e intolerancias alimentarias, etc.).
 - ◆ Disponibilidad de carta de alérgenos a disposición del cliente

Además, para conocer la adecuación de los anteriores criterios, hay que tener en cuenta los diferentes modelos de oferta alimentaria que se ofrecen: menú, carta, menú ensalada + bocadillo/sándwich, delivery y otras.

- ⊙ Adecuación de raciones de alimentos, guarniciones e información ofrecida.
- ⊙ Datos sobre la capacidad del espacio de cocina y comedor, así como del equipamiento y materiales para la elaboración de la comida en el propio lugar.

B) VIABILIDAD ECONÓMICA

Eulogi Peiró, cocinero profesional y miembro de la asociación miembro de la asociación de Red Chef 2030 impulsada por [Menjadors Ecològics](#), se encarga del diagnóstico sobre la viabilidad económica de un modelo de gestión culinaria adecuado para las cafeterías de la UPV y conformado con criterios agroecológicos basados en una gestión de las compras y de las elaboraciones que atienda a la proximidad, la temporalidad y la sostenibilidad.

Para ello, parte de un análisis del modelo actual de gestión de los diferentes establecimientos pertenecientes a la UPV, a partir de diversos indicadores que puedan repercutir en la viabilidad procesal y económica del futuro proyecto.

El análisis comparativo de ambos modelos, en términos de viabilidad económica, examina los puntos en los que se puede incidir para conseguir una transición sostenible de las cafeterías que sea viable y equitativa en términos de competitividad.

La metodología empleada para este estudio considera los datos aportados por:

- Las encuestas a los diferentes establecimientos sobre la previsión de ventas (ingresos) y los gastos inherentes a la propia actividad (salarios, canon, seguros, suministros, etc.).
- Los datos no obtenidos en las encuestas se han conseguido mediante los pliegos de contratación de la UPV.

En algunos casos concretos, no ha sido posible conseguir el importe de algunas partidas presupuestarias a través de ninguna de las dos fuentes, por lo que se han hecho estimaciones con el fin de continuar con el estudio de viabilidad.

Este estudio nos aporta una aproximación fidedigna de la viabilidad económica de la transición en los modelos de gestión de las cafeterías y restaurantes pertenecientes a la UPV.

Este estudio de los costes de la partida alimentaria parte de una base de datos de los precios de mercado de las diferentes partidas alimentarias, que se actualiza periódicamente, de manera que se puede acceder a unos escandallos dinámicos y al día, según la variabilidad de los precios de mercado. De esta manera, conseguiremos un modelo flexible, que nos permitirá la optimización en los pedidos y de las elaboraciones, ajustándonos a la demanda de los productos de temporada.

C) MEDIOAMBIENTAL Y SOCIAL

Por último, las técnicas de **CERAI** también analizan y realizan propuestas de cuestiones referentes a criterios medioambientales y sociales de la oferta alimentaria de la UPV, a través de las encuestas a los establecimientos participantes.

En cuanto a los criterios medioambientales, se extrae información en relación con los siguientes aspectos:

- ◉ El desperdicio alimentario y medidas para gestionar el excedente.
- ◉ El tipo de uso de envases y envoltorios: si sigue predominando el uso de plástico o se apuesta por materiales compostables y/o reutilizables, como el vidrio y la cerámica.
- ◉ La oferta de productos alimentarios locales, de temporada, de producción ecológica u otros sellos como SPG³ y sostenibles.

En cuanto a criterios sociales, de las encuestas se recopila información acerca de las siguientes cuestiones:

- ◉ La promoción de la inclusividad laboral y protocolos o mecanismos para favorecer el bienestar laboral.
- ◉ Las condiciones de producción de los bienes o servicios de los proveedores de los establecimientos.
- ◉ La oferta de productos de comercio justo.

3 Objetivos y metodología del Diagnóstico



Este Diagnóstico de la Oferta Alimentaria de la UPV aborda la problemática detectada en el sistema alimentario a nivel global y local y cómo afecta a la comunidad universitaria. La transición alimentaria hacia la sostenibilidad pasa por repensar el impacto de nuestra alimentación en nuestra salud y en el medio ambiente.

Cada una de las partes de la cadena que componen el actual sistema agroalimentario tiene unas consecuencias significativas en el medio ambiente (gases de efecto invernadero, uso de la tierra y el agua, contaminación, productos químicos, herbicidas, pesticidas y agotamiento del fósforo) que devienen en una pérdida enorme de biodiversidad que compromete nuestro futuro.

³ Sistema Participativo de Garantía. Para más información, se puede visitar el Sistema Participativo de Garantía del País de Ecollaures.

Además, el cambio en los hábitos alimentarios, que nos aleja de la equilibrada dieta mediterránea e implica un aumento del consumo de carne (con la presión ambiental que ello genera), grasas y azúcares, supone un riesgo para la salud individual, social y de los sistemas ambientales que soportan la vida, así como un coste sanitario enorme.

Según el Programa de Estudios y Análisis del Ministerio de Educación y el proyecto Integración de la responsabilidad social en los sistemas de garantía interna de calidad, las universidades deben comprometerse y participar activamente en la agenda 2030 para la consecución de los ODS y lograr un entorno más saludable, más solidario y más sostenible.

Es por ello que el Grupo de Trabajo de Universidades Saludables, que han formado la Red Española de Universidades Saludables (REUS)⁴, el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, insta a que las universidades incluyan en sus planes estratégicos o de acción un enfoque de salud en todas sus políticas, mencionando explícitamente el compromiso con el proyecto de Universidades Saludables, para avanzar en su desarrollo y consolidación. Así se recoge en la declaración⁵ firmada el 26 de marzo de 2018 en Palma de Mallorca y en el informe sobre el «Fomento de los hábitos saludables en las universidades a través de las empresas adjudicatarias de los servicios de vending y restauración»,⁶ elaborado por este grupo de trabajo.

Las dietas sostenibles son dietas con bajo impacto ambiental que contribuyen a la seguridad alimentaria y nutricional y a la vida sana de las generaciones presentes y futuras. Las dietas sostenibles concurren a la protección y respeto de la biodiversidad y los ecosistemas, son culturalmente aceptables, económicamente justas, accesibles, asequibles, nutricionalmente adecuadas, inocuas y saludables, y permiten la optimización de los recursos naturales y humanos.

[FAO \(2010\), Biodiversidad y dietas sostenibles unidos contra el hambre](#)

Así definió la FAO en 2010 el concepto de dieta sostenible y sus efectos en la salud. Además, en la [Declaración de Roma sobre la nutrición](#) de 2014, aclaraba: «Los sistemas alimentarios, incluidos todos los componentes de la producción, la elaboración y la distribución, deberían ser sostenibles, resistentes y eficientes a la hora de proporcionar alimentos más variados de manera equitativa, con la debida atención a evaluar el impacto ambiental y las repercusiones sobre la salud» (p. 6).

4 Una iniciativa que forma parte de una estrategia internacional, auspiciada por la Organización Mundial de la Salud y en la que participa la CRUE (Conferencia de Rectores de las Universidades Españolas)

5 CRUE, 2018. Declaración de las universidades como centros promotores de la salud.

6 CRUE, 2018. Fomento de los hábitos saludables en las universidades a través de las empresas adjudicatarias de los servicios de vending y restauración.

La apuesta por diagnosticar en profundidad la situación del sistema alimentario universitario, iniciando diálogos y cursos de formación que fomenten un cambio hacia dietas sostenibles en la comunidad universitaria, surge de esta preocupación por los efectos que produce en el entorno y en nuestra salud.

Asimismo, la UPV ha adquirido el compromiso de avanzar en la consecución de los ODS en sus campus y ha lanzado acciones para iniciar una transición alimentaria y evolucionar en su modelo alimentario. CERAI apoya y acompaña este compromiso de la universidad a través de la formación de toda la comunidad universitaria, tejiendo alianzas e incluyendo a las empresas de restauración colectiva que actualmente operan en este entorno universitario. Con la participación de todas, seremos capaces de construir una sociedad resiliente y saludable que genere impactos positivos con sus acciones y fomente una cultura de paz y justicia.

La UPV, una de las principales universidades públicas de la Comunitat Valenciana, refleja este firme compromiso por lo social en el reto número 5 de su Plan Estratégico 2017-2020: «Destacar por sus compromisos en materia de responsabilidad social como universidad pública».

La UPV concentra una comunidad universitaria de unas 40.000 personas, de las cuales casi el 90% se encuentra en el campus de Vera, en la ciudad de València. Además, el alumnado supone más del 80% del total de la población universitaria.

Tabla 2. Población universitaria distribuida por campus

NÚMERO DE ALUMNAS/OS DISTRIBUIDOS POR CAMPUS		
Campus de Vera	Campus de Gandia	Campus de Alcoi
24.982	1310	2236
Personal de la UPV 4104		

Fuente: Elaboración propia con datos proporcionados por la UPV

Así pues, la UPV puede considerarse una especie de miniciudad, con su población residente y su propio sistema alimentario, con restaurantes, cafeterías, máquinas expendedoras y hasta un centro infantil. Miles de personas desayunan, almuerzan, comen y meriendan en sus instalaciones a diario, por lo que el impulso de los cambios en la alimentación puede tener un importante impacto sobre su salud y su bienestar.

3.1 Los compromisos de la Universitat Politècnica de València para la transición alimentaria

La UPV destaca por apostar a favor de los compromisos sociales, ambientales y de salud y es reconocida internacionalmente por su contribución a la aplicación de los ODS.

La universidad está adherida a la Xarxa Valenciana d'Universitats Públiques Saludables (XVUPS) y la Red Española de Universidades Promotoras de la Salud (REUPS). La REUPS, constituida en el año 2008 y actualmente bajo la coordinación de la Universidad de las Islas Baleares, está formada por cincuenta y cinco universidades, el Ministerio de Sanidad, el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, la Conferencia de Rectores de las Universidades Españolas (CRUE) y nueve estructuras de salud pública de las comunidades autónomas.

Además del compromiso con la promoción de la salud, la Red trabaja con vistas a los ODS, que recoge la Agenda 2030. Para la REUPS, una [universidad saludable](#) debe ser «un entorno que proteja y favorezca la salud, promoviendo conocimientos y habilidades orientados a que los estudiantes y trabajadores adquieran estilos de vida saludables, proporcionando las infraestructuras y espacios necesarios, y favoreciendo la socialización y las actividades de ocio saludables».

Entre las actividades y campañas de la Red se promueve el ejercicio físico, la alimentación saludable (mayor ingesta de verduras y frutas de temporada, reducción del consumo de productos ultraprocesados y azúcares, hábitos para la prevención de la obesidad...), la educación sexual y la reducción del consumo de sustancias tóxicas como el tabaco y el alcohol.

En cuanto a la contribución de la UPV en la aplicación de los ODS, en 2020 el Centro de Cooperación al Desarrollo de la UPV publicó la primera fase del informe [Los ODS en las universidades españolas: una propuesta de la UPV para medir su grado de cumplimiento](#). El trabajo se basa en cuatro niveles de medición que abarcan desde los aspectos más generales y fundamentales (nivel 1), hasta los más concretos y específicos (nivel 4). Este primer informe presenta los resultados del trabajo realizado en los niveles 1 y 2, lo que proporciona una imagen muy general del grado de compromiso de la Universidad. Posteriormente, en la segunda fase del informe, se analizarán los otros dos niveles para comprobar el grado real de cumplimiento de los ODS.

Los resultados de este primer informe señalan que la UPV muestra porcentajes de cumplimiento elevados, superiores al 90%, en siete de las ocho categorías de análisis propuestas (todas menos en la publicación de un informe de sostenibilidad) y referidas al conjunto de ODS aplicables. En cuatro de las categorías, alcanza el 100% de cumplimiento: oferta académica, participación en el debate y elaboración de políticas públicas, relación con la comunidad y constitución de alianzas.

La UPV es mundialmente valorada por sus compromisos con los ODS y se encuentra entre las 200 universidades de todo el mundo con mayor impacto social y económico, según se desprende del 2020 [THE University Impact Rankings](#), elaborado por Times Higher Education (THE). Este documento clasifica a las instituciones de enseñanza superior basándose en su compromiso con los ODS. La UPV destaca de manera especial en el ODS 12: Producción y consumo responsable, puesto que ocupa el decimosexto lugar entre las universidades de todo el mundo.

Esta clasificación valora «el fomento del uso eficiente de los recursos y la energía, construcción de infraestructuras que no dañen el medio ambiente, la mejora del acceso a los servicios básicos y la creación de empleos ecológicos, justamente remunerados y con buenas condiciones laborales». Además, THE sitúa a la UPV entre las 100 mejores universidades del planeta en 5 objetivos más: ODS 2, hambre cero (40); ODS 6, agua limpia y saneamiento (82); ODS 8, trabajo decente y crecimiento económico (67); ODS 9, industria, innovación e infraestructura (98); y ODS 14, vida submarina (91). Asimismo, se clasifica a la UPV como la politécnica con más impacto social y económico de España y como mejor universidad del país tanto en el ODS 2, hambre cero, como en el ODS 12, producción y consumo responsables.

Por otro lado, la UPV tiene diversos planes estratégicos y políticas con las que se propone implementar la Agenda 2030 y los ODS en sus campus:

- ◉ **Plan Estratégico 2015-2020:** Su eje fundamental son sus compromisos en materia de responsabilidad social universitaria. Maneja conceptos clave como la sostenibilidad medioambiental, el compromiso social, el desarrollo de personas, la eficiencia universitaria y la estrategia 2030.
- ◉ **Plan de Igualdad 2017-2020:** Propone alcanzar la igualdad efectiva entre hombres y mujeres en la UPV, erradicando toda discriminación. Se estructura en 7 ejes con un total de 46 acciones dirigidas a la comunidad universitaria: alumnado, personal docente e investigador, personal administrativo y de servicios, y personal de investigación.
- ◉ **Declaración de política medioambiental:** Pretende fomentar en toda la comunidad universitaria el sentido de la responsabilidad por la conservación y mejora del medio ambiente, consciente de que a través de la formación hay una oportunidad excepcional para la transformación de la sociedad.
- ◉ **Declaración de las universidades españolas a favor del comercio justo y el consumo responsable (firmada en 2017):** Las universidades se comprometen a introducir productos de comercio justo (CJ) en sus cafeterías, como el café o el té y a formar a la comunidad universitaria en temáticas vinculadas al consumo responsable, así como a organizar campañas de sensibilización en torno a estos ámbitos, como el Día del Comercio Justo. Las universidades que firman esta declaración pertenecen a la Red de Universidades por el Comercio Justo.

- ◉ **El documento Universidad: Compromiso Social y Voluntariado:** Responde al compromiso que deben asumir las universidades en los procesos de desarrollo humano, explorando y llevando a la práctica nuevas estrategias destinadas a construir una sociedad más justa y participativa a través del voluntariado, la cooperación y el trabajo en el tercer sector.

También cabe destacar el compromiso de la UPV con la adhesión del Ayuntamiento de València al Pacto de Milán. La UPV acogió la primera actividad de la ciudad como Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2017, con unas jornadas sobre nutrición y sistemas alimentarios sostenibles. En su contribución y apoyo científico, técnico y artístico al desarrollo cultural, social y económico del Estado y, en particular, de la Comunidad Valenciana, la UPV consideró de interés adherirse a este Pacto, enmarcado en el Plan Estratégico UPV 2015-2020.

En cuanto a los compromisos medioambientales, la Unidad de Medio Ambiente (UMA) de la UPV ha impulsado cambios importantes en la gestión ambiental del campus; por ejemplo, el Plan de Acción para la Compra y Contratación Pública Verde en la UPV y las Directrices para la sostenibilidad de los eventos celebrados en la Universidad. La UPV se compromete a mantener su sistema de gestión ambiental (SGA) homologado según el Reglamento Europeo de Ecogestión y Ecoauditoría (EMAS) y la norma UNE EN ISO 14001, implantado en la UPV desde el año 2009 y en la introducción de criterios ambientales en los expedientes de contratación pública de la UPV.

El índice [GreenMetric](#), que valora las políticas de sostenibilidad ambiental de los centros de enseñanza superior a nivel internacional, ha calificado a la UPV como una de las 115 mejores universidades del mundo en el citado ámbito. El GreenMetric establece su clasificación general a partir de seis categorías individuales: eficiencia energética y lucha contra el cambio climático, gestión de residuos, recursos hídricos, infraestructura, fomento de transporte no contaminante y educación ambiental. En la edición de 2019, en la que se valoraron 780 universidades del mundo, la UPV se clasificó en la posición 113, con un destacado puesto 43 en gestión de residuos.

Dentro de las iniciativas surgidas en el seno de la UPV que proponen una oferta alimentaria alternativa, cabe señalar la importancia del Mercado Agroecológico y de Comercio Justo y la Cistella Responsable. Antes del surgimiento de ambas iniciativas funcionaba el Grupo de Consumo de Vera que en 2017 se cerró para dar paso a:

- ◆ El [Mercado Agroecológico y de Comercio Justo de la UPV](#), de frecuencia semanal en el campus de Vera, se inauguró en diciembre de 2016 y está organizado por el Vicerrectorado de Responsabilidad Social y Cooperación y el Centro de Cooperación al Desarrollo de la UPV (CCD). La actividad se lleva a cabo en colaboración con CERAI, Ingeniería Sense Fronteres València, Escuela Técnica Superior Agronómica y del Medio Natural (ETSEAMN), Fundación CEDAT y Ecollaures. Los cuatro objetivos del Mercado son: 1) Sensibilizar sobre la importancia del consumo responsable; 2) Ofrecer a la comunidad universitaria un servicio de venta directa de productos agroecológicos; 3) Fortalecer

experiencias incipientes vinculadas a la agroecología y soberanía alimentaria y 4) Conectar el potencial científico y docente de la UPV con el tejido social de la huerta de Valencia. En la oferta semanal encontramos verduras, frutas, quesos, pan, frutos secos, conservas, legumbres, miel, bebidas, etc. Además, diferentes entidades de comercio justo de la ciudad de València tienen presencia regular en el mercado. En cualquier caso, los proyectos y experiencias que participan deben tener un sello participativo de garantía (SPG) o, en su defecto, la certificación ecológica tradicional, priorizando productos locales, de temporada y que involucren a personas en la consecución de la soberanía alimentaria.

- ◆ La [Cistella Responsable UPV](#) es una iniciativa desarrollada por la Fundación CEDAT- Servicio de Atención al Estudiante con Discapacidad con el apoyo del Vicerrectorado de Responsabilidad Social Corporativa y Cooperación de la Universitat Politècnica de València, y el impulso de CERAI. La Cistella es el resultado de un proceso de acumulación de sinergias y experiencias de formación y sensibilización de la ciudadanía sobre agricultura, alimentación e integración social. El Centro Especial de Empleo CEDAT A.G. depende de la Fundación CEDAT de la UPV y su objetivo es la integración socio-laboral de personas con discapacidad. El antiguo Grupo de Consumo Responsable Vera de la UPV articulaba una relación de confianza con productores y productoras para garantizar un consumo local y responsable. En 2015, como resultado del trabajo conjunto, se empezó a ofrecer a toda la comunidad universitaria la Cistella Responsable que, poco a poco y con el soporte adicional del Ajuntament de València, ha ido mejorando y ampliando sus actividades y la calidad del servicio.

Por último, cabe mencionar la iniciativa Food Challenge, organizada por la Cátedra Tierra Ciudadana (CTC) y el Ayuntamiento de Valencia, en coordinación con la UPV. En 2018 se organizó el primer Desafío, en el que se ofreció un curso de formación para acompañar a alumnos y alumnas en el diseño de propuestas concretas que dieran respuesta al desperdicio alimentario generado en el campus de la UPV y las consecuencias de este con respecto a la huella de carbono y la huella hídrica. Con el proyecto “Objetivo Campus Sostenible”, colaboramos con la CTC y la UPV también en la actual edición que tiene como telón de fondo pensar y proponer líneas de acción para transitar el actual modelo alimentario de la UPV en un nuevo modelo alimentario sostenible.

3.2 Marco teórico

3.2.1 DERECHO A LA ALIMENTACIÓN

Para abordar el enfoque de derechos, partimos de que la lucha contra el hambre es el resultado de un proceso histórico de intensas movilizaciones sociales, y de reiterados acuerdos intergubernamentales cada vez más precisos. El derecho a la alimentación se estableció por primera vez en la Declaración Universal de los Derechos Humanos (1948) y se incorporó en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC). La adopción formal del derecho a una alimentación adecuada marcó el camino hacia un posible enfoque de seguridad alimentaria basado en derechos (Gordillo y Gómez, 2005).

El **Enfoque Basado en Derechos Humanos** (EBDH) «es un marco conceptual para el proceso de desarrollo humano que desde el punto de vista normativo está basado en las normas internacionales de DDHH y desde el punto de vista operacional está orientado a la promoción y protección de los DDHH. Su propósito es analizar las desigualdades que se encuentran en el centro de los problemas de desarrollo y corregir las prácticas discriminatorias y el injusto reparto del poder que obstaculiza el progreso en materia de desarrollo».⁷ El marco empleado y en el que entendemos este derecho a la alimentación adecuada es la soberanía alimentaria, que nos ubica en un paradigma desde el cual luchar contra las injusticias relacionadas con la disponibilidad de alimentos.

Otro encuadre fundamental es la Economía Social y Solidaria (ESS), que sitúa la vida de las personas en el centro, y no el capital. Si pretendemos generar cambios en la gestión del sistema alimentario, indudablemente habrá que modificar la manera de pensar la economía de las autoridades públicas, universitarias en este caso.

Con un análisis del sistema agroalimentario desde el EBDH podemos definir una serie de derechos que se deben observar y trabajar. Todas las personas tienen derecho a una alimentación adecuada, pero no solo respecto a la salud, sino también en los ámbitos ambiental, social y económico. Asimismo, tienen derecho a elegir cómo quieren alimentarse, y a una información transparente y fácilmente accesible sobre los alimentos que consumen. Tienen derecho a elegir una alimentación más saludable (con menos azúcares, por ejemplo), con productos de proximidad y ecológicos y a entrar en contacto con los productores, para conocer su procedencia y forma de elaboración.

En relación con los productores, a lo largo de la cadena agroalimentaria hay grandes desequilibrios de poder que merman su capacidad de decisión y los sitúan en una posición muy debilitada frente a los grandes productores y distribuidores. Esta circunstancia afecta a su derecho a decidir cómo producir, dónde y cómo comercia-

⁷ Del «Manual de la AECID para la aplicación del Enfoque Basado en Derechos Humanos» (2015).

lizar. Los productores tienen derecho a recibir un pago justo por su trabajo, lo que no está garantizado en la actualidad.

Todos los habitantes de un territorio concreto tienen derecho a disfrutar de un ambiente limpio y lo más natural posible, con agua limpia, saludable y no contaminada por agroquímicos —como ocurre en tantos municipios de la Comunitat Valenciana con los nitratos—, un suelo rico y fértil que no esté contaminado o esquilmo por la agricultura intensiva y un aire limpio con menos gases contaminantes.

El EBDH observa especialmente los derechos de las personas y colectivos con mayor vulnerabilidad, como pueden ser los estudiantes con alguna discapacidad o las personas con intolerancias alimentarias o problemas graves de salud, cuyo tratamiento pueda complementarse con la alimentación. Estas personas tienen derecho a una alimentación suficiente y equilibrada con alimentos sanos y saludables. Asimismo, estas personas, especialmente, y toda la ciudadanía en general, tienen derecho a una educación en el ámbito alimentario, que les permita conocer los vínculos entre alimentación y salud; por ejemplo, que enfermedades como la obesidad o la diabetes están vinculadas al sistema alimentario actual. El derecho a la información es fundamental y favorece el empoderamiento de los titulares de derechos y su capacidad de participar de forma activa y responsable en la sociedad y en la toma de decisiones.

Como principio fundamental de los derechos humanos, la participación es indispensable para garantizar que estos se cumplan. Es un elemento de transformación de las relaciones de poder entre los distintos titulares de derechos y titulares de obligaciones y de su dinámica a favor de una sociedad más democrática. Una mayor participación de los titulares implica un mayor conocimiento de sus derechos y del funcionamiento de las instituciones públicas, lo que les posiciona frente a los titulares de obligaciones y genera sociedades con niveles más altos de democracia y ciudadanía.

En el proyecto «Objetivo Campus Sostenible», los principales actores sobre quienes se pretende incidir son el Vicerrectorado de Responsabilidad Social, Cooperación y Deporte de la UPV y el Servicio de Asuntos Generales junto con el Servicio de Contratación de la UPV. Los definimos como titulares de obligaciones por ser los responsables de las políticas agroalimentarias de los campus de la UPV y quienes tienen la obligación de hacer efectivo el derecho de todas las personas a una alimentación adecuada. Se incorpora igualmente la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (ETSIAMN), el Departamento de Economía y Ciencias Sociales (DECS) y el Departamento de Ingeniería Rural y Agroalimentaria de la UPV, puesto que son los actores que forman a la ciudadanía del futuro y, por tanto, deberían impulsar los ODS en la comunidad universitaria, especialmente en aquellas disciplinas ligadas al sistema agroalimentario.

Igualmente se incluye la Unidad de Medio Ambiente de la UPV, responsable de definir y poner en práctica la política ambiental de la Universidad, vinculada con la gestión alimentaria, y al Área de Comunicación de la UPV, que debe mantener informada

a la comunidad universitaria sobre las temáticas de interés que se den en el campus. Igualmente, tienen la obligación de poner sus medios a disposición de los proyectos que fomenten valores de sostenibilidad y justicia social en la UPV.

Por último, también consideramos a la Concejalía de Agricultura, Huerta y Pueblos de València del Ayuntamiento de Valencia como titular de obligación, ya que ha puesto en marcha la Estrategia Alimentaria de la ciudad de València y el Consejo Alimentario Municipal (CALM), impulsores del «Food Challenge».

Como titulares de derechos se incluye a toda la comunidad universitaria: PAS, PDI, y, en especial, el alumnado de la UPV, que participa en las actividades de formación y sensibilización y difunde el mensaje más allá de las fronteras de la UPV. Igualmente, se engloba el personal de cocina y comedor de las cafeterías y comedores colectivos, agentes clave de desarrollo del proceso de transición alimentaria.

Del mismo modo, identificamos como titulares de derechos a los pequeños agricultores del Mercado Agroecológico y de Comercio Justo y de la Cistella Responsable, así como el sector productivo ecológico (agroecológico) y de proximidad en general, tanto asociados como individuales, que incluye a otros productores que pueden participar del Mercado y de la Cistella en el futuro.

Se incorpora también a la ciudadanía valenciana en general, personas que sin estar asociadas también son consumidoras, sus hijos hacen uso de las cafeterías y de las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos en el campus, así que forman parte de este sistema alimentario.

Por último, identificamos como titulares de responsabilidades a las entidades que se han comprometido a apoyar la ejecución del proyecto, asumiendo ciertas responsabilidades, como la [Fundación CEDAT](#), la [Cátedra Tierra Ciudadana](#) (CTC), El [Centro de Cooperación al Desarrollo](#) (CCD), encargado de la organización del Mercado ecológico de venta directa de la UPV, el Consejo Alimentario Municipal de València (CALM), la Red Española de Universidades Saludables, las Universidades por el Comercio Justo y, por último, el Grupo de Trabajo de Comercio Justo y Compra Pública Ética de la Coordinadora Valenciana de ONGD, el CODINUCOVA, la Associació Menjadors Ecològics y [Mensa Cívica](#).

Los titulares de derechos son en muchas ocasiones titulares de responsabilidades al mismo tiempo. En una democracia participativa, la sociedad tiene la responsabilidad de fiscalizar las acciones de los titulares de obligaciones y reclamar que estos actúen de acuerdo con las necesidades de la ciudadanía. A nivel individual, como personas, también debemos gestionar nuestra alimentación de una forma responsable, por nosotras mismas pero también por el medio ambiente y por los demás actores de la cadena alimentaria. Por tanto, la clasificación de los distintos actores como titulares no es estanca y se pueden tener varias titularidades al mismo tiempo.

3.2.2 ENFOQUE DE GÉNERO

Según Zaloa Pérez, técnica de REAS Euskadi y miembro del grupo EkoSolFem,⁸ no hay propuesta alternativa que se construya sin transformar las relaciones de poder y desigualdad entre mujeres y hombres.

La confrontación con el patriarcado es fundamental para la construcción de propuestas alternativas a la realidad actual y la situación de las mujeres, aún hoy en día, debe reconocerse, denunciarse y combatirse. La mejor forma de romper con la lógica del capitalismo es recuperar la importancia de los cuerpos, los afectos y los cuidados.

Las teorías feministas nos aportan una clave interesante: al analizar las intersecciones de las opresiones y discriminaciones que experimentan diversos colectivos, históricamente discriminados en la sociedad, encontramos que el género es una dimensión muy relevante. Esto implica que las políticas públicas deben tener en cuenta la superposición de desigualdades que complejizan las identidades, condiciones de vida y posiciones de mujeres y hombres en el sistema socioeconómico.

El Enfoque de Género Basado en Derechos Humanos (EGBDH) pone en el centro del proyecto a las personas, las relaciones de género y los derechos humanos, para identificar y transformar las desigualdades que puedan existir mientras se avanza hacia la justicia social y la igualdad entre hombres y mujeres. Este Diagnóstico pretende, en el ámbito de la alimentación universitaria, poner en el centro la sostenibilidad de la vida humana y ambiental, y apoyar una nueva redistribución del trabajo de los cuidados y reproductivo. En el marco de la ESS, nos invita a profundizar en los principios de la economía feminista y sus vínculos con el derecho a una alimentación adecuada.

En estas páginas se aborda el género con un planteamiento ecofeminista. «El ecofeminismo es una corriente de pensamiento y un movimiento social que explora los encuentros y posibles sinergias entre ecologismo y feminismo (...)» (Puleo, 2011). En este sentido, es indispensable reivindicar las prácticas y los saberes invisibilizados de las mujeres campesinas en el sistema alimentario, así como dar a conocer los trabajos no monetizados de las mujeres rurales en la actualidad, que son un sostén indispensable para la vida. En este Diagnóstico se busca la transversalización del enfoque de género para comprender cuánto trabajo implica alimentar a la sociedad y qué desigualdades existen en el sistema alimentario por el hecho de ser hombre o mujer y enlaza de forma directa con una de las principales reivindicaciones de la economía feminista: el reconocimiento de los trabajos invisibilizados que sostienen la vida.

Obtenemos resultados concretos que nos permiten determinar unas primeras propuestas que modifiquen la gestión alimentaria en la universidad, que claramente puede influir en el avance de la sociedad hacia la igualdad de derechos y oportunidades.

⁸ El grupo ekoSolFem trabaja los vínculos teóricos y prácticos entre economía solidaria y feminista en REAS Euskadi.

4

La Compra Pública Alimentaria de la UPV

La Compra Pública Ética es una de las herramientas para incidir en la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles en las Administraciones públicas. En este Diagnóstico, se emplea para analizar los actuales pliegos de contratación de servicios de restauración de la UPV y para plantear unas primeras propuestas de mejora encaminadas a alcanzar el reto de un sistema alimentario sostenible para la UPV.

En el ámbito del fomento del consumo ético y responsable, el sector público tiene un papel de vital importancia. En términos relativos, las compras y contrataciones públicas representan alrededor del 20 % del PIB europeo (un 18,5 % del PIB en España); ello confiere un impacto social y ambiental a estas políticas que, si bien no determina la totalidad del mercado, tiene una influencia importantísima en las formas de producción y gestión empresarial. Fruto de ello es la importante difusión, aceptación e implantación de la contratación pública sostenible en los últimos años. Ya se cuentan por decenas las entidades del sector público y empresas que, en su papel como consumidoras, consideran criterios de tipo social, ambiental y de comercio justo en sus procesos de contratación, con resultados satisfactorios, por ejemplo, en la ciudad de Córdoba o la Universidad de Cantabria.

La compra pública alimentaria hace referencia a los fondos públicos dirigidos directa o indirectamente al consumo alimentario, entre los que destacan los servicios de restauración colectiva para centros educativos, hospitales, residencias, centros penitenciarios, etc. Se calcula que el Estado español destina entre 2000 y 3000 millones de euros a las compras alimentarias, lo que sitúa a la Administración pública como el primer consumidor de alimentos del Estado.

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 suministros de alimentos y la concesión para la explotación de espacios públicos. En 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.

4.1 Legislación y políticas públicas de compra pública alimentaria

La compra pública está regulada por la Ley de Contratación del Sector Público y en el País Vasco y Navarra por su legislación foral, los contratos de suministros de productos agroalimentarios o servicios de comidas a colectividades, por razón de materia, disponen de un campo normativo específico que abarca desde cuestiones de control de sanidad pública, hasta la calidad de los alimentos, por ejemplo, regulan la acreditación de los cultivos ecológicos, la prohibición de transgénicos, etc. Cada comunidad autónoma legisla a su conveniencia, pero Europa indica cuál debe ser el camino.

A continuación, se expone la normativa y políticas públicas que afectan a la compra pública alimentaria de la UPV:

A nivel nacional, los contratos del sector público, donde estarían incluidos los contratos de compra pública alimentaria de la UPV, están regulados por la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público, que viene a transponer al ordenamiento jurídico español dos directivas de la Unión Europea (2014/23/UE; EDL 2014/35496, y 2014/24/UE; EDL 2014/35497).

La Ley 9/2017 supone un paso adelante respecto a la anterior Ley 30/2007, de 30 de octubre, de contratos públicos, ya que señala por primera vez la obligatoriedad de introducir criterios sociales y cualitativos en diferentes fases del procedimiento de licitación, adjudicación y ejecución de los contratos públicos.

Entre las principales novedades con que cuenta la nueva ley podemos destacar el compromiso por la transparencia en la contratación pública y una mejor relación calidad-precio, abandonando el criterio mayoritario de la búsqueda del precio más bajo, como recogía la regulación anterior.

En cuanto a la mejora de la relación calidad-precio se establece la obligación de los órganos de contratación de velar por que 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.

Según el documento CALM València. Recomendaciones para la Licitación del Servicio de Comedor Escolar con criterios de sostenibilidad del Grupo de Compra Pública del Consell Alimentari Municipal de València, la inclusión de criterios sociales y ambientales permite:

- 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.
- Dar apoyo a los productores agroalimentarios que desarrollan 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 proximidad.
- 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 de la empleabilidad entre colectivos vulnerables, y la promoción económica y laboral de mujeres y jóvenes.

En el ámbito de la Comunidad Valenciana, otra normativa regula la compra pública alimentaria:

- **La Ley 26/2018, de 21 de diciembre, de la Generalitat, de derechos y garantías de la infancia y adolescencia.** A pesar de que aún es necesaria la reglamentación de esta ley, sí que tiene efectos en la Compra Alimentaria de la UPV, debido a que una de las licitaciones se refiere al servicio de restauración del Centro Infantil de Vera. En el capítulo XV Derecho a una alimentación adecuada se establece:

Artículo 81. Calidad nutricional de los menús infantiles. Con el fin de combatir el sobrepeso, la obesidad infantil y las enfermedades relacionadas, las consellerías con competencias en materia de salud, educación, deporte, juventud y política social se coordinarán para que los programas de alimentación cumplan con las pautas marcadas por la Organización Mundial de la Salud en materia de nutrición saludable. Los menús proporcionarán un porcentaje adecuado de productos frescos, de temporada, locales y, en la medida de lo posible, ecológicos. Asimismo, se eliminarán los alimentos y bebidas insanos y procesados de todo tipo de menú y de eventos destinados a la infancia o la juventud.

Artículo 82. Respeto a los criterios de diversidad en los menús. Los alimentos que se proporcionen en todo tipo de menús y eventos para la infancia o la juventud garantizarán la igualdad en la diversidad, ya sea por razones médicas, religiosas o culturales, ofreciendo alternativas.

Artículo 83. Inclusión de la alimentación saludable en los programas educativos. Las consellerías de educación y sanidad fomentarán la educación y sensibilización en alimentación saludable, incluida la lactancia materna, producción sostenible de alimentos, ejercicio físico y ocio activo.

Artículo 84. Eventos y patrocinios por empresas de alimentos y bebidas insanas para la infancia y la juventud. Se regulará la realización de eventos y el patrocinio de actividades por parte de empresas productoras de alimentos y bebidas insanos o procesados destinados a niñas, niños o adolescentes en centros escolares. Es de especial importancia la referencia que hace el artículo 81 a la necesidad de aumentar los productos frescos, de temporada, locales y, en la medida de lo posible, ecológicos en los menús y el artículo 83 que se insta a incluir la producción sostenible de alimentos y sensibilización sobre la alimentación en los programas educativos.

- ◉ **El Decreto 84/2018 de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat.** Esta normativa trata de limitar la venta de alimentos y bebidas que, por sus características nutricionales, no responden a los criterios que aseguran la salud de los consumidores. El aspecto más destacable se refiere a la compra pública de alimentos y bebidas, ya sea en el ámbito educativo, sanitario o de servicios sociales, o en los centros y establecimientos que cuenten con un comedor colectivo. En todos ellos:

- Se fomentará la compra de frutas, verduras y hortalizas frescas, alimentos de proximidad y de producción ecológica.
- Se fomentará la compra de alimentos saludables y sostenibles.
- Se deberá disponer de alimentos sin gluten que permitan elaborar menús adaptados a las necesidades de las personas con enfermedad celíaca.

Esta ley regula también el contenido de las máquinas expendedoras de alimentos y, por lo tanto, afecta directamente al servicio de vending de la UPV. Solo se permiten los siguientes alimentos:

- Agua envasada.
- Leche desnatada o semidesnatada.
- Yogures y otras leches fermentadas bajas en grasa y sin azúcar añadido.
- Panes integrales.
- Fruta fresca.
- Frutos secos no fritos y bajos en sal.
- Refrescos sin azúcar añadido.
- Zumos de fruta.
- Platos a base de vegetales frescos.
- Sopas vegetales frías.

Se permitirá la incorporación de otros productos envasados, siempre que cumplan algunos requisitos nutricionales tales como:

- La porción envasada o comercializada no contendrá más de 200 kcal.
 - El 35 %, como máximo, de las kilocalorías procederán de la grasa, con un máximo de 7,8 gramos de grasa por porción envasada.
 - El 10 %, como máximo, de las kilocalorías procederán de grasas saturadas, con un máximo de 2,2 gramos de grasa saturada por porción envasada.
 - Que no contengan ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos cárnicos y lácteos.
- ◉ Además, la Generalitat Valenciana, a través de la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural impulsa el **Pla Valencià de Producció Ecològica (2016-2020)**, con una dotación presupuestaria de 78.760.000 €. Actualmente, el II Plan Valenciano de Producción Ecológica está en marcha.

El Plan contó con un proceso participativo en 2016 que, además, recogía las demandas sociales presentadas en el Acuerdo del Botánico de 2015, donde se planteaba la necesidad de un nuevo modelo productivo para salir de la crisis y generar bienestar a largo plazo. El sector agroalimentario se considera estratégico y actor necesario en la recuperación económica. Con este Plan se quiere fomentar la transición hacia sistemas de producción más sostenibles y ecológicos con productos agroalimentarios de mayor calidad y sin generar residuos. Además, el nuevo modelo productivo agroecológico ayudará a luchar contra el cambio climático, contribuyendo a frenar la contaminación del agua y la desertificación, así como la pérdida de biodiversidad agraria y cultural del territorio.

En el Plan se definen las líneas estratégicas de trabajo y las medidas consecuentes que han surgido del proceso participativo para su elaboración. A continuación, se señalan las que favorecen una compra pública de alimentos más sostenible:

Línea 1. Fomento de un consumo consciente, responsable y ecológico. Esta línea tiene medidas acordes con la promoción de comedores públicos sostenibles, en concreto, la medida 1.2 Programa de comida sana y ecológica en los comedores públicos.

Línea 5. Mejora de la gobernanza y transparencia del sector. Políticas transversales del gobierno. Destacamos la medida 5.2: Fomento de la producción ecológica en el entorno educativo y la 5.2.2 Facilitar el conocimiento de la producción de alimentos ecológicos en el entorno educativo. Dar soporte a los huertos escolares.

- ◉ El Ayuntamiento de València también apuesta por modelos productivos más sostenibles e incorpora propuestas para la mejora de la compra pública alimentaria. El Ayuntamiento está adherido al **Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas de Milán**.

- ◉ Entre los compromisos del Ayuntamiento de València con el desarrollo de sistemas alimentarios sostenibles, cabe destacar el **Consell Alimentari de Municipal de València (CALM)**.

El CALM guía su acción a través de la Estrategia Agroalimentaria València 2025, que nace con la voluntad de ofrecer a la ciudad un marco de acción que proponga soluciones a los desafíos que en materia de alimentación enfrentan los habitantes de un entorno metropolitano único y complejo. El presente documento nace en el marco del proyecto «Alianzas locales para la construcción de una Estrategia Alimentaria en València», liderado por la Concejalía de Agricultura, Huerta y Pueblos de València, que ha contado con el apoyo técnico de la Cátedra Tierra Ciudadana de la UPV, las organizaciones no gubernamentales CERAI y Justicia Alimentaria, así como la Fundación Mundubat.

4.2 Avances en la compra pública alimentaria de la UPV

Durante los últimos años, la UPV ha llevado cabo mejoras en los contratos de licitación para el servicio de cafeterías de los tres campus, el Centro Infantil de Vera, el acuerdo marco para dar servicio catering a los eventos de la UPV, las máquinas expendedoras e incluso en las cafeterías de gestión directa que se encuentran en los campus. La mayoría de estos cambios se han dado en el ámbito de la gestión ambiental:

- ◆ Consumo más eficiente de energía
- ◆ Reducción de envases de plásticos
- ◆ Introducción de productos de comercio justo (en especial, café y té) en las cafeterías con pliegos de contratación y en las máquinas vending de los tres campus.

La UMA, en colaboración con el Servicio de Contratación introduce cambios en el pliego de contratación de la empresa que suministra las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas para que incluya criterios ambientales. Como resultado, las actuales máquinas realizan un consumo más eficiente de energía y ofrecen la opción de café de comercio justo y la de café sin vaso.

En 2017 la UMA pone en marcha la campaña «El café, mejor #SinVaso». La campaña tenía el objetivo de reducir los más de 500.000 vasos desechables al año que se empleaban en las máquinas expendedoras de bebidas calientes de la UPV. Con la etiqueta #SinVaso, se difundieron mensajes de información y sensibilización relacionados con la disponibilidad y el uso adecuado de la nueva opción en las máquinas de café “sin vaso”; además, se regalaron tazas en los tres campus de la UPV.

En el Plan Ambiental 2019, la UPV introdujo como objetivo número 10 la disminución del uso de plástico en los servicios de restauración de la UPV. Entre las acciones, se creó una mesa de trabajo con las empresas de restauración para debatir sobre la

excesiva producción de envases de un solo uso y trabajar en alternativas posibles. Como resultado, se redactaron unas cláusulas que abordan este problema ambiental para los futuros contratos de restauración de la Universidad; mientras, las empresas, por propia iniciativa, han empezado a implantar medidas encaminadas a la minimización de los residuos de plástico, latas, etc., derivados de su actividad.

5

Análisis de los pliegos administrativos y técnicos de contratación

Servicio de comida de las cafeterías, Centro Infantil de Vera, acuerdo marco tipo catering y máquinas vending de la UPV

Los pliegos constituyen el elemento central que articula la licitación de la contratación de servicios de restauración colectiva. Se componen de un pliego de cláusulas administrativas (donde se indica el objeto del contrato, su duración y las formas de acreditar la capacidad para contratar y la solvencia técnica, entre otros aspectos) y de un pliego de prescripciones técnicas. En este último se detallan las obligaciones en la ejecución del contrato, donde se encuentra la información de mayor interés para este estudio: las especificaciones que deben cumplir los productos alimentarios y los equipamientos necesarios para la prestación, e incluso las prácticas culinarias admisibles.

En el caso de las cafeterías, se trata de contratos de concesión de una explotación, mientras que el contrato de la Escuela Infantil de Vera es de servicio de comedor.

A continuación, se resumen las características propias de los pliegos de contratación del servicio de comida de la UPV:

- a) Objeto del contrato:** hace referencia a las obligaciones creadas contractualmente. Define brevemente el servicio que la empresa adjudicataria se compromete a ofrecer.
- b) Especificaciones técnicas:** identifican en el pliego cómo se debe cumplir la prestación, independientemente de quien resulte adjudicatario. Se trata de elementos no negociables y de obligado cumplimiento.

c) Condiciones especiales de ejecución: son aquellas especificaciones técnicas que, en caso de incumplimiento, suponen la resolución del contrato o la imposición de penalizaciones al adjudicatario.

d) Criterios de adjudicación: permiten la valoración de las ofertas, una vez presentada toda la documentación sobre la identificación, capacidad y solvencia de las empresas. Los criterios de adjudicación deben establecerse de forma detallada y concreta (evitando interpretaciones) en el pliego y deben tener relación con el objeto del contrato. Se prefieren los criterios que puedan ponderarse de forma automática o mediante fórmulas, antes que los juicios de valor. De esta manera, se puede puntuar de manera automática la aportación de productos ecológicos mediante la presentación de su certificación, la huella CO2 mediante distintivo ambiental 0 en el transporte del alimento, la proximidad a través de un cálculo del kilometraje entre las fincas de producción y su destino final, entre otros ejemplos.

Los criterios de adjudicación se establecen con base en un sistema de puntuación que determina cuál es la oferta más ventajosa en relación calidad-precio. El baremo se divide en los siguientes epígrafes, cada uno tiene su puntuación máxima concreta (según lo establecido en cada pliego) y la suma de todas las puntuaciones de los epígrafes es de 100:

- Oferta económica
- Canon mínimo anual
- Aspectos valorativos por juicio de valor:
- Valor técnico (proyecto de explotación)
- Mejoras

Con anterioridad a la Ley 9/2017 la oferta económica más ventajosa ganaba la licitación, ya que tenía más puntuación asignada. Pero con la nueva ley, en relación con los servicios de comida a escuelas, es obligatorio ponderar en un porcentaje superior los aspectos cualitativos, ya que pertenecen al código CPV del anexo IV. En los servicios de hostelería y catering, que pertenecen al CPV anexo VI, se trata de contratos reservados y, si bien no es obligatorio, es aconsejable puntuar más alto los criterios de calidad de los alimentos.

El proyecto de explotación suele referirse a la mejora de la oferta al incluir criterios sociales, ambientales y de calidad según determine cada pliego. Por este motivo, es importante que estos criterios sean concretos y fácilmente valorables para evitar juicios de valor. El epígrafe de Mejoras, en cambio, suele referirse a la inversión por parte de la empresa adjudicataria en maquinaria, instalaciones y otras cuestiones relativas que se consideren en los pliegos.

En la siguiente tabla se muestran los pliegos de contratación analizados en este apartado:

Tabla 3. Listado de establecimientos regidos por los pliegos administrativos de contratación del servicio de comida, año de licitación y empresa adjudicataria

CONTRATO	AÑO	COMENTARIOS
1.Cafetería CPI	2020	Desierto (por segunda vez consecutiva). No se presentaron licitadores.
2.Cafetería-Pizzería	2020	Licitación adjudicada a GALGAR Hosteleria SL
3. Tarongeria	2017	Licitación adjudicada a Vicente Amigó Ballester
4. El Ágora	2017	Licitación adjudicada a Catering La Hacienda SL
5. Cafetería Bellas Artes	2017	Licitación adjudicada a GALGAR Hosteleria SL
6. La Vella	2016	Licitación adjudicada a Restuval SL
7. El Trinquet	2017	Licitación adjudicada a Clece SA
8. Cafetería Campus Alcoi	2018 (jun)	Licitación adjudicada a Comunidad Movil Alcoi, SL. Fue la que tuvo mejor puntuación y además la oferta económica más ventajosa.
9. Cafetería Campus Gandía	2018 (jul)	Licitación adjudicada a Catering La Hacienda (solo se presentó esta empresa)
10. Centro Infantil Vera	2019 (dic)	Licitación adjudicada a RESTUVAL SL
12. Contratación de servicios de restauración originados por el personal de la UPV. 3 lotes, 1 por campus	2019	<p>Acuerdo marco. Comidas de trabajo y desayunos, meriendas o almuerzos por motivo de reuniones de trabajo del personal de la UPV. Adjudicado a:</p> <p>Lote 1 Campus de Vera: Catering La Hacienda SL Clece SA GALGAR Hosteleria SL Liberty Living (Galileo Galilei) SLU M.Cecilia Herrero Marquez. Piazzetta delle Delizie MICAFAE D.R.M. SL Restuval SL San Basilio Forn i Patisserie SL</p> <p>Lote 2 Campus de Gandía: Carlos Escoto Cabanilles Catering La Hacienda SL Patisserie Salva SL</p> <p>Lote 3 Campus Alcoi: Comunidad Movil Alcoi SL Terol y Reig SL</p>
13. Máquinas de vending	2016	Licitación adjudicada a Cafemax SL para los 3 campus

Fuente: Elaboración propia

Resultados del análisis de los pliegos de contratación:

- La revisión de los pliegos no ha sido sencilla, puesto que cada licitación consta de varios documentos: pliego de prescripciones técnicas, pliego tipo de cláusulas administrativas particulares, cuadro de características del pliego de cláusulas administrativas particulares, anexos, etc. Hay bastante variabilidad, tanto en los documentos administrativos que rigen cada contratación (ver tabla aspectos administrativos), como en las prescripciones técnicas que se establecen para cada contrato. Incluso en contratos de servicios similares y poco separados en el tiempo, los pliegos técnicos tienen ciertas diferencias.
- Existen diferencias entre los criterios de valoración establecidos en los cuadros de características de los pliegos de cláusulas administrativas. En algunos casos se le da un gran peso a la parte evaluable mediante fórmulas: 75% (vinculados al precio y canon), y solo un 25% a los criterios que dependen de un juicio de valor, en general, el proyecto de explotación y las mejoras. Este es el caso de la Cafetería CPI y el de la Cafetería-Pizzería.

En las cafeterías de Alcoy y Gandía (procesos que se dieron al mismo tiempo y cuyos pliegos son iguales), se da un peso de 55% a los aspectos evaluables mediante fórmulas y un 45% a lo evaluado mediante juicio de valor.

En el caso del Centro Infantil Vera, se dividen en 40% para criterios evaluables mediante fórmulas y 60% para los que dependen de un juicio de valor.

La contratación de los servicios de restauración para personal de la UPV es diferente a las demás, puesto que pretende establecer una base de contactos de restauración para que el personal de la UPV pueda contratar libremente entre esas opciones. Por tanto, se establecen unos precios máximos de los servicios y unas condiciones respecto a la distancia al campus para comidas en restaurante que deben cumplirse para aprobar las propuestas.

Se considera que estas diferencias pueden deberse al momento en el que se elaboraron los pliegos para cada contrato. La aprobación de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público, sin duda, puede haber influido en los cambios de criterio; pero sorprende que, para una ley que prima criterios de calidad y sostenibilidad en mayor medida que la anterior, los criterios de valoración de las cafeterías CPI y Pizzería (últimos pliegos desarrollados) se basen en un 75% en criterios económicos. Sin embargo, los pliegos del Centro Infantil, que también son posteriores a la Ley, dan un peso menor a lo económico, frente a los criterios de información, calidad y sostenibilidad. De nuevo, es difícil definir el criterio de la UPV.

- Siguiendo la línea de la variabilidad, en los pliegos de prescripciones técnicas del Centro Infantil Vera se incluyen muchos más criterios respecto a la calidad de los alimentos que en el resto de los pliegos.

5.1 Análisis de las cláusulas sociales, ambientales y de calidad

a) En los criterios vinculados a la **sostenibilidad** y al **medio ambiente**, se detecta un esfuerzo por introducir en las condiciones específicas de los pliegos de contratación (por tanto, obligatorias) cláusulas relacionadas con:

- ◆ La minimización de envases plásticos y de un solo uso. En los menús para llevar se propone que sean envases preferentemente biodegradables, compostables y similares.
- ◆ Gestión de residuos (según política medioambiental UPV)
- ◆ Buenas prácticas de gestión ambiental
- ◆ Uso de productos de limpieza ecológicos
- ◆ Uso de maquinaria eficiente energéticamente y sin materiales nocivos para la capa de ozono
- ◆ Uso de vehículos con norma EURO IV

Todos estos criterios se introducen en los pliegos de prescripciones técnicas con pequeñas variaciones. Se observa una evolución en positivo de los pliegos más nuevos respecto a los más antiguos y una consolidación de la demanda de una gestión ambiental más sostenible. Por ejemplo, el uso de productos de limpieza respetuosos con el medioambiente pasa de ser una recomendación a una obligación.

Los criterios medioambientales son los más desarrollados, dado que la Unidad de Medio Ambiente de la UPV es la que impulsa estas cláusulas.

b) Respecto a los criterios vinculados a la **calidad** y **sostenibilidad** de los alimentos, hay escasas referencias en los pliegos y se detecta poca claridad y definición. En los pliegos de prescripciones técnicas de las cafeterías se menciona que los productos servidos deben ser de calidad y tener suficiente variedad. Aunque no se establece cómo se valora y se garantiza esta calidad y diversidad.

- Como garantías alimentarias (que forman parte de las condiciones de ejecución de los pliegos y, por tanto, son de obligado cumplimiento) en la mayoría de los pliegos se establece que:
 - ◆ El menú debe ofrecer fruta de temporada (aunque no se exige que la empresa pruebe de qué manera va a garantizar esta temporalidad).
 - ◆ Se incluirán en los menús frutas y verduras producidas en la Comunidad Valenciana (CV) (no se establece cuál es la cantidad mínima que debe ofrecerse)
 - ◆ Al menos la mitad de los vinos ofertados deben tener DO de la CV (marca de calidad);
 - ◆ Se debe disponer de azúcar integral;
 - ◆ Se debe ofrecer al menos 3 productos de Comercio Justo (con sello de CJ),

- ◆ Todos los menús deben seguir los parámetros básicos de la dieta mediterránea, incluyendo en el primer y segundo plato la opción de verdura fresca o cocinada;
- ◆ Otros detalles del menú, como las técnicas culinarias, el tipo de aceite a utilizar, la frecuencia de algunos grupos de alimentos como las legumbres, los fritos, etc.
- Se indica, además, que deben cumplirse las siguientes recomendaciones (término que aporta confusión al incluirse en un apartado de obligado cumplimiento):
 - ◆ Dar prioridad a los productos de proximidad, ecológicos y de temporada. (No se especifica cómo medir esta prioridad).
 - ◆ Formación del personal que da el servicio como agentes promotores de salud.
 - ◆ No usar potenciadores de sabor. Emplear hierbas y especias.
- c) Respecto a los criterios de **contenido social**, se detecta una insuficiencia de medidas encaminadas a favorecer el acceso de pymes y de ESS a las licitaciones, de la misma manera que no se favorecen los canales cortos de comercialización que den acceso a pequeños proveedores de alimentos. Como resultado, las grandes empresas distribuidoras siguen suministrando la mayoría de los alimentos.
- En cuanto a la división por lotes de los contratos que pueden dar mayor acceso a pymes y ESS a las licitaciones:
 - ◆ Las cafeterías y el Centro Infantil de Vera no utilizan un sistema de división por lotes que separe la gestión del establecimiento del suministro de alimentos, que permitiría empequeñecer los contratos y por lo tanto, dar acceso a ESS y pequeñas empresas. La misma empresa lleva a cabo el servicio de cocina o de cáterin, la gestión del comedor y, a la vez, el suministro de los alimentos, mayoritariamente proveniente de las grandes empresas distribuidoras. Para implantar una división por lotes que separe la gestión del suministro, la UPV debería emprender una reforma integral de su sistema de gestión y de contratación de estos establecimientos.
 - ◆ En el pliego de contratación de servicios alimentarios generados por el personal de la UPV, se divide el contrato fraccionado en lotes «a fin de conseguir una mayor relación calidad-precio del objeto del contrato, una mayor participación de las empresas en la licitación y una mejor prestación de los servicios». Pero estos lotes tampoco conllevan la separación de la gestión del suministro de alimentos, sino que se trata de un listado de empresas licitadoras que cumplen con las condiciones obligatorias del Acuerdo Marco. De este modo, el personal de la UPV puede recurrir a cualquier empresa de la lista para obtener servicio de restauración en sus eventos.
 - ◆ En el caso de los pliegos de las máquinas expendedoras, también se dividen por lotes sin separar la gestión del suministro de los alimentos, un lote por cada campus. No se limita que una empresa pueda ser la adjudicataria de los tres lotes. Esta circunstancia no favorece que otras empresas, en especial pymes y ESS, puedan tener acceso a estos contratos.

Por último, cabe tener en cuenta cómo se regulan el seguimiento y la evaluación de los contratos para que las empresas adjudicatarias cumplan lo establecido en los pliegos. Los pliegos recogen que «la universidad, a través de su personal, podrá revisar que se cumpla el contrato. (...) y velará con especial interés por el cumplimiento de los precios, calidad de los productos y su adecuación a las exigencias nutricionales y de la seguridad e higiene de los servicios prestados». Sin embargo, no se especifica en qué consisten estas tareas de inspección ni cuál es el órgano de la UPV encargado.

Solo en uno de los pliegos se especifica que el responsable del seguimiento y la ejecución del contrato es el Servicio de Normativa e Inspección (Concesiones). En otro pliego de contratación se indica que «la unidad de seguimiento y ejecución realizará las pruebas necesarias para comprobar el buen desarrollo del contrato», pero no se especifica cuál es la unidad.

Conclusiones:

- ⦿ Se detecta una falta de criterio sistemático y bien procedimentado para la incorporación de cláusulas de contenido social, ambiental y de calidad alimentaria en los pliegos de contratación. Hay cuestiones que se reflejan en unos pliegos, pero no aparecen en otros, sin un criterio claro. Se constata la necesidad de simplificar y aclarar estos criterios.
- ⦿ Se han incorporado fundamentalmente criterios medioambientales. Hay una falta casi total de criterios de calidad alimentaria desde el punto de vista de la proximidad, de la temporalidad y de la producción ecológica o agroecológica. Los que se han incorporado deben ser revisados, pues o son incorrectos, o no se especifica cómo deben abordarse y valorarse.
- ⦿ No se han incorporado criterios sociales que favorezcan la Economía Social y Solidaria ni los canales cortos para la compra de alimentos que favorezcan el acceso a pequeños proveedores.
- ⦿ Las directrices de los pliegos son muy rígidas, incluso se especifica un listado de alimentos que deben ofrecerse obligatoriamente. Esto puede dificultar la entrada de propuestas más innovadoras y flexibles.
- ⦿ No se percibe una apuesta clara de la UPV por una compra pública sostenible, en el sentido amplio de la palabra. Se incluyen algunas cuestiones de gestión medioambiental, pero no se profundiza lo suficiente. Se considera necesario abordar este ámbito desde un punto de vista didáctico y de aprendizaje de los aspectos más innovadores de la nueva Ley de Contratos del Sector Público.

5.2 Análisis de los pliegos administrativos y técnicos de contratación del servicio de alimentación. a la luz de la guía «Incorporación de criterios de sostenibilidad alimentaria en la compra pública», de Justicia Alimentaria VSF

Tomando como guía el documento de María José Plana, [Incorporación de criterios de sostenibilidad alimentaria en la compra pública, de Justicia Alimentaria VSF con la colaboración de la Conselleria de Serveis Socials i Cooperació del Govern de les Illes Balears](#), a continuación presentamos un análisis comparativo de los criterios que deben introducirse en los pliegos de contratación alimentaria de la UPV.

Tabla 4. Propuestas de criterios de calidad, de sostenibilidad y sociales para los pliegos de contratación alimentaria, según la Guía de Contratación Pública Alimentaria y cómo se introducen en los pliegos de la UPV

A. AUMENTAR EL CONSUMO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES Y DE COMERCIO JUSTO		APLICACIÓN EN LOS PLIEGOS DE LA UPV
Reducción de residuos y reciclaje	Comprar a granel o en envases con contenidos elevados de materiales reciclados.	Sí. Se indica que sean preferentemente compostables o biodegradables. No obliga.
	Usar cuberterías, vajillas, cristalerías y mantelerías reutilizables.	Se especifica en todos los pliegos.
	Usar envases de papel ecológico.	No se aplica.
	Recoger selectivamente los residuos y formar al personal.	Sí, recogida selectiva de residuos y reciclaje. No se indica formación al personal en este sentido.
Alimentos sostenibles	Comprar alimentos de producción ecológica.	Se menciona en la mayoría de los pliegos, en el Proyecto de Explotación (criterios de adjudicación): Dar prioridad a los productos de proximidad, ecológicos y de temporada (pero no especifica porcentaje ni metodología).
	Comprar alimentos producidos con sistemas de producción integrada.	No se aplica.
	Comprar productos de acuicultura y del mar obtenidos mediante métodos de producción o captura ecológicos.	No se aplica.
	Comprar productos animales con niveles de bienestar elevados.	No se aplica.

Alimentos sostenibles	Comprar productos de temporada.	Se menciona en la mayoría de los pliegos, en el Proyecto de Explotación (criterios de adjudicación): Dar prioridad a los productos de proximidad, ecológicos y de temporada (pero no especifica porcentaje ni metodología).
	Comprar productos de circuito corto.	No se aplica.
	Comprar productos de comercio justo.	En los pliegos de contratación de las cafeterías se exige la venta de, al menos, 3 productos de comercio justo según los parámetros de la resolución del Parlamento Europeo 2005/2245 (INI), y avalados por la marca WFTO, que emplea la garantía de certificación del sello FLO (Fair Labelling Organization), o mediante cualquier certificado equivalente. Todos estos productos deben anunciarse en un lugar visible, con la característica distintiva de comercio justo.

B. MEJORAR LA INTEGRACIÓN DE LOS PRODUCTORES DE ALIMENTOS EN EL SISTEMA ALIMENTARIO	APLICACIÓN EN LOS PLIEGOS DE LA UPV
Licitación de los contratos divididos en lotes de menor tamaño para que puedan asumir actores de menor tamaño. La división por lotes puede ser tanto geográfica (por ejemplo, por centros destinatarios de la prestación) como por productos. En este sentido, la Ley 9/2017 convierte en regla general lo que hasta la fecha era una excepción, y establece que el expediente de contratación debe incluir una justificación a «la decisión de no dividir en lotes el objeto del contrato, en su caso».	Todas las cafeterías se licitan en un solo lote, que representa la gestión completa del servicio de restauración. No hay una división entre la gestión de la cafetería y la provisión de alimentos que permita el acceso a pequeñas empresas y pequeños proveedores. En el Acuerdo Marco de contratación de comidas de los trabajadores de la UPV se establece la división por lotes para dar servicio a cada campus. De cada lote resulta el listado de empresas de restauración que pueden ser contratadas para catering. En los pliegos de contratación de las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos, se fraccionan en lotes para los 3 campus.
Organizar talleres de formación sobre contratación pública y funcionamiento de una licitación pública, dirigidos a pequeños productores y pymes, para que sean capaces de identificar oportunidades de negocio a través del perfil del contratante online y de interpretar los pliegos.	No se aplica.

Incorporar como parte del proceso la visita del ente adjudicador a las cocinas o establecimientos en los que el adjudicatario prepare el producto.	No se aplica.
Limitar el número de intermediarios a dos o menos, solicitar o valorar la oferta de productos de circuito corto.	No se aplica.

C. AUMENTAR EL CONSUMO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS SALUDABLES	APLICACIÓN EN LOS PLIEGOS DE LA UPV
Limitar la frecuencia en el uso de los fritos, rebozados y platos precocinados.	Sí, se aplica limitar la frecuencia de fritos, en general, dos veces por semana.
Aumentar el consumo de frutas como postre, limitando la frecuencia de los postres lácteos.	No se aplica en las cafeterías. Para el Centro Infantil de Vera se exige que los postres sean fruta.
Evitar la incorporación de alimentos con bajo aporte nutricional en relación con productos similares; por ejemplo, en el pescado, limitando o prohibiendo el de la especie <i>Pangasianodon hypophthalmus</i> .	Para el Centro Infantil de Vera se indica que se evitarán aquellos alimentos de los que no se tenga certeza que no contienen alimentos prohibidos, limitando al máximo los productos industriales. Además, se prohíbe también el consumo de pescado panga y perca.
Establecer la presencia mínima de alimentos que cumplan la definición de «saludable» incorporada al pliego.	Para el Centro Infantil de Vera se indica que las calidades deberán ser de primeras marcas comerciales de reconocido prestigio, pero no se hace mención de que sean saludables.
Exigir la oferta de leche.	En los pliegos de las cafeterías se indica ofrecer leche semidesnatada por defecto, salvo que el usuario pida leche desnatada. Además, deberá disponer de leche sin lactosa y bebidas vegetales.
Exigir la utilización de aceite de oliva para una cocción más saludable.	Se indica el uso exclusivo de aceite de oliva virgen extra. Excepto para frituras, que se podrá usar aceite de oliva virgen, de girasol o aceite alto oleico. Concretamente, los pliegos del Centro Infantil de Vera prohíben el uso de aceites ricos en ácidos grasos saturados (palma, palmiste y coco) o ácidos grasos trans.
Exigir la utilización de pescado fresco.	En los pliegos de prescripciones técnicas del Centro Infantil de Vera, se especifica que los pescados serán de primera calidad y preferiblemente frescos. Dan opción a la compra de pescado congelado. En los pliegos de las Cafeterías no se especifica si el pescado debe de ser fresco.

Fuente: Elaboración propia a partir de la información extraída de la guía *Incorporación de criterios de sostenibilidad alimentaria en la compra pública*

A continuación, identificamos las recomendaciones de la guía *Incorporación de criterios de sostenibilidad alimentaria en la compra pública*, de Justicia Alimentaria VSF, respecto al proceso de elaboración de los pliegos de contratación y sus distintas partes, y revisamos cómo se cumplen en los pliegos de contratación alimentaria de la UPV:

Tabla 5. Proceso de elaboración de los pliegos de contratación y cómo se cumplen en los pliegos de la UPV

A. 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». Además, la Ley 9/2017 establece a lo largo de su articulado la necesidad de que los criterios incluidos en la licitación guarden relación con el objeto del contrato y que resulten proporcionales a su finalidad pública, importe y duración.

En la mayoría de los pliegos no se incluyen criterios sociales, medioambientales o de calidad en el objeto del contrato. Tan solo en el objeto de contrato de los pliegos de prescripciones técnicas de La Tarongería, se menciona el uso de productos de la huerta, promoción de la cultura y fomentar la alimentación saludable. Pero consideramos que se trata de términos poco específicos y que sería necesario utilizar otros como “uso de productos de temporada, locales y ecológicos”.

B. SOLVENCIA TÉCNICA

La Ley 9/2017, como su predecesora, exige que los potenciales adjudicatarios acrediten no solo su capacidad económica y financiera para ejecutar la prestación durante toda la vigencia del contrato, sino también su solvencia técnica. La introducción de estos criterios en la valoración de la solvencia se justifica por la necesidad de asegurar el correcto desarrollo del contrato, a la vez que permite de facto que empresas especialmente comprometidas con el objeto del contrato participen. Es posible exigir un nivel mínimo de equipamiento o de medios adscritos a la prestación. Si la ejecución de la prestación requiere conocimientos técnicos medioambientales, es acorde a la legislación vigente valorar la solvencia técnica de los candidatos con experiencia y conocimientos acreditados en esta área para garantizar el éxito durante la ejecución del contrato. Si el contrato requiere aptitudes específicas (por ejemplo, talleres para el alumnado de un centro docente vinculado a un servicio de comedor escolar), es igualmente legal que la solvencia técnica de los candidatos se valore prestando especial atención a la experiencia de los medios humanos adscritos a la prestación del servicio en tal ámbito.

En 2 pliegos se pide certificado de gestión medioambiental (EMAS, ISO 1400...) y en el resto solo acreditar un trabajo previo similar por un monto presupuestario indicado.

C. CONDICIONES DE EJECUCIÓN DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

Las especificaciones técnicas y las condiciones especiales de ejecución que se definen en el pliego indican cómo debe cumplirse la prestación, independientemente de quién resulte adjudicatario del contrato o de la concesión. Estos elementos no son negociables para el poder adjudicador. Todo lo que se establezca como tal, deberá satisfacerse. El mejor modo de fomentar la transición a un sistema de consumo de alimentos sostenibles, saludables y éticos a través de la compra pública es incluir una parte significativa de los criterios como condiciones de ejecución del contrato para garantizar unos niveles de calidad del servicio, suministro o explotación. Así, la fase de valoración de ofertas permite que los licitadores mejoren la propuesta de sostenibilidad ambiental y social a través de criterios de adjudicación que se puntúan favorablemente y con arreglo a criterios objetivos.

Condiciones técnicas y condiciones especiales de contratación

Es legalmente admisible incluir criterios de sostenibilidad alimentaria en las especificaciones técnicas, de nuevo siempre y cuando estén vinculados al objeto del contrato en las condiciones técnicas. Además, es altamente recomendable, ya que, de este modo, sea quien sea el adjudicatario, deberán satisfacerse. **Es importante que los criterios de sostenibilidad alimentaria sean realistas en relación con las capacidades reales de los potenciales adjudicatarios, para asegurar que la licitación no quede desierta.** Las especificaciones técnicas pueden referirse a la presencia de determinados productos alimentarios durante la ejecución de la prestación. Es posible exigir la presencia de determinados alimentos o categorías de alimentos que se hayan reconocido saludables dentro de la política pública.

Es interesante introducir condiciones especiales de ejecución en las prescripciones técnicas, ya que La Ley 9/2017 plantea una importante novedad respecto a su antecesora: **obliga recoger al menos una condición especial de ejecución que responda a criterios ambientales, sociales o laborales** «de las que se recogen en el artículo 202». El artículo 202 indica que las condiciones «podrán referirse, en especial» a cuestiones económicas relacionadas con la innovación, el medio ambiente o sociales. El límite para estas cláusulas es que sean compatibles con el derecho comunitario (en particular, que no resulten discriminatorias), que queden justificadas por la definición del objeto del contrato, que se anuncien en el anuncio de licitación y que aparezcan correctamente identificadas como tales en los pliegos.

En los pliegos de contratación alimentaria de la UPV se incluyen los criterios relacionados con la calidad de los alimentos y todas las condiciones de explotación. En las condiciones técnicas pueden incluirse aún más criterios sociales, ambientales y de calidad, ya que son claramente insuficientes y poco claros.

En el apartado de Garantías Alimentarias (4.2.2.) se considera que tendrían cabida las nuevas cláusulas de calidad. Pero hay confusión al respecto, porque en los pliegos de las cafeterías algunas cláusulas mencionan “se recomienda” o “dar prioridad a productos de proximidad, ecológicos y de temporada”, a pesar de que se supone que deben de ser obligatorios al formar parte de las condiciones de ejecución. Tampoco se establece en los pliegos el porcentaje mínimo de estos productos, por lo que dificulta el seguimiento y control de que las empresas adjudicatarias cumplan con las condiciones obligatorias de los contratos.

D. VALORACIÓN DE OFERTAS

Superada la fase de admisión de ofertas (únicamente se admiten aquellas que asumen cumplir todas las condiciones de ejecución anteriormente indicadas), es necesario valorarlas. Tal y como recoge el artículo 145 de la Ley 9/2017, la adjudicación de los contratos se realizará utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación basándose en la mejor relación calidad-precio.

Criterios de adjudicación del contrato

Dejamos atrás la adjudicación a la «oferta económicamente más ventajosa» como criterio principal de adjudicación de los contratos. **La valoración se hace basándose en criterios de adjudicación que se hayan establecido de forma pormenorizada en el pliego.** Por lo tanto, el poder adjudicador debe informar, a través del pliego, de cómo se valorarán las ofertas para que los potenciales adjudicatarios puedan considerar cómo obtener mejor valoración. Estos criterios deben, de nuevo, estar vinculados con el objeto del contrato. No solamente pueden valorarse cuestiones relativas a los criterios de sostenibilidad alimentaria que proponga el potencial adjudicatario, sino también «la organización, cualificación y experiencia del personal adscrito al contrato que vaya a ejecutar el mismo, siempre y cuando la calidad de dicho personal pueda afectar de manera significativa a su mejor ejecución». Esta valoración de la capacidad técnica va más allá de la solvencia técnica que se exige a todos los potenciales adjudicatarios para admitir su oferta y va referida al personal que ejecutará el contrato. Si bien la normativa permite introducir criterios de adjudicación cuya «cuantificación dependa de un juicio de valor», se recomienda utilizar en lo posible, fórmulas que permitan convertir estos criterios en elementos de valoración objetiva mediante fórmulas que conviertan estos en elementos ponderables automáticamente, ya que favorecen la transparencia en la adjudicación. La valoración de cada criterio tiene un número de puntos asignados basándose en el volumen, el peso o el importe económico que constituyan estas mejoras. Al igual que en el caso de las condiciones de ejecución, es de vital importancia que los pliegos y el anuncio de licitación incluya la información con respecto a cómo se ponderará el valor de estas mejoras, así como de los mecanismos para asegurar su cumplimiento durante la ejecución del contrato.

Existe disparidad entre los pliegos de los establecimientos en la valoración de los criterios de adjudicación. Por ejemplo, la mayoría de las cafeterías dan mayor puntuación a los epígrafes de oferta económica, lista de precios de productos y servicios y el canon que a los aspectos relacionados con el valor técnico (proyecto de explotación) y la propuesta de mejora de la oferta u otros aspectos relacionados con la calidad de los alimentos, la oferta de productos de proximidad, de temporada y local y la introducción de criterios medioambientales. Solo, el Centro Infantil de Vera invierte la relación, teniendo un peso del 60% los aspectos relacionados con información general del menú, calidad nutricional, calidad del procesado y conservación de los alimentos y el Plan de Sostenibilidad Ambiental, mientras que los aspectos relacionados con la oferta económica tienen un peso del 40% en la valoración. Cabe destacar, que los pliegos de las cafeterías más recientes, surgidos a partir de 2018, los aspectos relacionados con el precio pasen a valorarse en un 75%, mientras que los aspectos que valoran más la calidad del proyecto tan solo tengan el peso del 25%. En dos de los pliegos (CPI y Pizzería) se especifica: «umbral no inferior al 50% de la puntuación en el conjunto de los criterios cualitativos que cada licitador deberá alcanzar para que pueda continuar en el proceso selectivo».

DESEMPATE

Finalmente, **es posible incluir de forma adicional criterios específicos que funcionan como reglas para el desempate cuando dos o más ofertas hayan obtenido la misma valoración.** Aun así, la nueva ley ya propone varios criterios que se aplicarán a cualquier contrato que no establezca sus propios criterios de adjudicación para desempate, relativos, en general, a las condiciones laborales del personal adscrito a la prestación.

Los pliegos de cláusulas administrativas de las cafeterías y del Centro Infantil de Vera, que han sido aprobados a partir de 2018, establecen que ante el empate de dos o más ofertas de licitación, se resolverá mediante aplicación por orden de los siguientes criterios sociales, referidos al momento de finalizar el plazo de presentación de ofertas: a) Mayor porcentaje de trabajadores con discapacidad o en exclusión social en la plantilla de cada una de las empresas, primando en caso de igualdad, el mayor número de trabajadores fijos con discapacidad en plantilla, o el mayor número de personas trabajadoras en inclusión en la plantilla. b) Menor porcentaje de contratos temporales en la plantilla de cada una de las empresas. c) Mayor porcentaje de mujeres empleadas en la plantilla de cada una de las empresas. d) El sorteo, en caso de que la aplicación de los anteriores criterios no hubiera dado lugar a desempate. El resto de los pliegos anteriores a 2018 no establecen criterios de desempate.

Fuente: Elaboración propia a partir de la información extraída de la guía «Incorporación de Criterios de Sostenibilidad Alimentaria en la Compra Pública»

6

Resultados de las encuestas a los establecimientos de la UPV

Parámetros dietético-nutricionales, viabilidad económica, cuestiones medioambientales y sociales

En los siguientes cuatro apartados se muestran los resultados de las encuestas a los establecimientos participantes de la UPV a partir de cuatro criterios:

- En primer lugar, se incluyen los resultados obtenidos de las encuestas en cuanto a los parámetros relacionados con cuestiones dietético-nutricionales, elaborados por Pilar Gómez.*
- En segundo lugar, los que afectan a la viabilidad económica, a cargo de Eulogi Peiró, de la asociación de Red Chef 2030, impulsada por Menjadors ecològics.*
- En tercer lugar, se abordan los parámetros del ámbito medioambiental, elaborados por las técnicas de CERAI.*
- Por último, se analizan los datos recabados respecto a las cuestiones sociales, de nuevo, de mano de las técnicas de CERAI.*

Toda la información relativa al objetivo y metodología empleada para la realización de estas encuestas se encuentra en el apartado 4. Objetivo y metodología del Diagnóstico.

Recordamos los establecimientos participantes en la encuesta:

- 7 cafeterías regidas por los pliegos de contratación de la UPV
- 1 cafetería de gestión directa que forma parte del Campus de Vera
- 1 empresa de restauración que da servicio al Centro Infantil de Vera, regido por los pliegos de contratación de la UPV.

6.1 Parámetros dietético-nutricionales

En las siguientes tablas se muestran datos de los 9 establecimientos participantes en las encuestas. Para cada parámetro, se establece el número de establecimientos que lo cumplen.

Tabla 6. Información de la oferta alimentaria

PARÁMETRO	DATOS DE CAFETERÍAS
Tipos de menús que ofrece (almuerzo, menú completo, medio menú)	6/9: Almuerzo 5/9: Menú completo 5/9: Medio menú
Oferta menú vegetariano	5/9: SÍ 3/9: NO 1/9: sin datos
Otros menús fuera pliegos	2/9: Vegano 1/9: Bocado 1/9: Hamburguesa 1/9: Ensalada + bebida 1/9: Halal 2/9: Celíacos 1/9: 6 platos a elegir 2 1/9: Régimen 1/9: Bocado/hamburguesa vegana
Existe flexibilidad sobre la propuesta presentada en la oferta de la licitación	7/9: SÍ 2/9: NO
Periodicidad con la que se elabora el menú	2/9: Diaria 5/9: Semanal 2/9: Mensual
Organización de compras	2/9: Diaria 9/9: Semanal
Asesoramiento de un dietista-nutricionista	8/9: SÍ 1/9: NO
Tiene en cuenta la temporalidad de los alimentos	7/9: SI 2/9: NO
Dispone de carta de alérgenos	7/9: SI 2/9: NO
El menú incluye información nutricional	3/9: SI 6/9: NO
Tipos de recetas que incluyen	6/9: De temporada 7/9: Tradicionales 6/9: Autóctonas 6/9: Internacionales
Disponen de productos de comercio justo	7/9: SÍ 2/9: NO

Fuente: Elaborada por Pilar Gómez

Tabla 7. Frecuencia semanal de grupos de alimentos

Alimentos	1 día a la semana	2 días a la semana	3 días a la semana	4 días a la semana	5 días a la semana
Verduras y hortalizas				1/9	8/9
Fruta fresca					9/9
Arroz, pasta					9/9
Patatas, boniato	1/9		1/9	2/9	1/9
Legumbres		3/9	3/9		
Carne		1/9			8/9
Pescado		2/9			7/9
Huevos	2/9		3/9		1/9
Lácteos	1/9				8/9
Pan			1/9		8/9
Precocinados industriales	1/9	4/9			
Salsas industriales	4/9	1/9			1/9
Fritos	4/9	2/9			1/9

Fuente: Elaborada por Pilar Gómez

Tabla 8. Frecuencia calidad fuentes alimentarias

Alimentos	1 día a la semana	2 días a la semana	3 días a la semana	4 días a la semana	5 días a la semana
Verduras y hortalizas frescas			3/9		6/9
Verduras y hortalizas congeladas	2/9	1/9	2/9		4/9
Verduras y hortalizas en conserva	1/9		7/9		1/9
Fruta fresca					9/9
Fruta en conserva	1/9	2/9	1/9		
Arroz y pasta integral	2/9	1/9			

Otros cereales		1/9			
Legumbres se- cas (frescas)	2/9		5/9	2/9	
Legumbres en conserva	3/9	3/9			
Carne fresca	1/9		2/9		3/9
Carne congelada			3/9		4/9
Pescado fresco	1/9		4/9		
Pescado congelado		2/9	4/9		3/9
Huevos campe- ros o ecológicos	2/9		2/9		3/9
Bebidas vegetales					7/9
Yogur natural sin azúcar			2/9		7/9
Postres caseros					9/9
Postres industriales	2/9		2/9		5/9
Fritos caseros	3/9		2/9		2/9
Fritos industriales	3/9		2/9		

Fuente: Elaborada por Pilar Gómez

Tabla 9. Tipo de cocciones

Alimentos	1 día a la semana	2 días a la semana	3 días a la semana	4 días a la semana	5 días a la semana
Vapor			2/9		6/8
Hervido			1/9		8/9
Papillote	2/9	1/9			
Salteado	2/9		1/9	2/9	2/9
Horno			1/9		6/9
Plancha	1/9			1/9	7/9
Guisado			6/9	2/9	1/9
Fritura	4/9	2/9		1/9	1/9

Fuente: Elaborada por Pilar Gómez

También se han analizado los productos ofrecidos por las **máquinas expendedoras** de la UPV, en concreto, del Campus de Vera, a través de la comprobación in situ y las fotografías. No ha sido necesaria una revisión exhaustiva de todas las máquinas de los tres campus, puesto que es la misma empresa la que ofrece el servicio.

Tabla 10. Productos ofrecidos por las máquinas expendedoras

PARÁMETROS	DATOS OBTENIDOS
La oferta de productos favorece la comida sana y equilibrada como bocadillos tradicionales, frutas y yogures, ensaladas, chicles sin azúcar y otros alimentos	0/1
>60% de productos considerados saludables: fruta pelada y cortada envasada de 4ª gama, frutos secos naturales y bajos en sal, lácteos 0%, aperitivos dulces y salados bajos en grasas trans, azúcares añadidos y sal, a ser posible de harina integral	0/1. En las máquinas analizadas, no se observa la presencia de este tipo de alimentos.
>70% bebidas deben ser de las consideradas saludables: agua, zumos ecológicos sin azúcar añadido, refrescos light. <30% de bebidas azucaradas	35,3% bebidas saludables (agua, incluyendo aguas con sabor) 27,5% bebidas azucaradas (con y sin azúcar añadido)
Sándwiches variados, bocadillos, productos de repostería, aperitivos variados, empanadillas y platos preparados (ensaladas y similares)	Presencia de bollería industrial en un 11,7% Presencia de snacks salados en un 21,5%
Leche desnatada y de origen vegetal (avena, soja, arroz) en máquinas de café y otras bebidas calientes	0/1

Fuente: Elaborada por Pilar Gómez

De los 51 huecos, 11 están ocupados por snacks salados, 1 con frutos secos tostados con sal, 6 de bollería industrial (barras de chocolate y similares), 14 de bebidas azucaradas (zumo, batido, refrescos con y sin azúcar añadido) y 18 huecos de agua incluyendo aguas con sabor.



6.2 Parámetros de viabilidad económica

Tabla 11. Parámetros de viabilidad económica

PARÁMETROS	INFORMACIÓN
Criterios de fijación de precios	La mayoría de los establecimientos encuestados realizan un análisis previo de costes para fijar su oferta. (8/9)
Escandallos para fijar precios	Para establecer los precios de venta al público, 7 de 9 establecimientos escandallan sus elaboraciones a la hora de incluir los platos en su oferta gastronómica.
Actualización de precios	A la hora de realizar su análisis de costes y escandallar los platos, la mayor parte de los establecimientos no actualiza los costes de sus productos con los proveedores. Solo 3 lo hacen y con una periodicidad de 6 meses dos de ellas y con una periodicidad anual la otra.
Volumen medio de menús/cafetería	En lo referente al volumen de facturación, la mayor parte se concentra en la oferta de menús, suponiendo esta facturación más del 50% facturado en los 5 casos en los que se han aportado datos.
Perfil de género	La mayor proporción de trabajadoras son mujeres, principalmente en las tareas de servicio y de limpieza. Los puestos de jefe de cocina están representados por hombres en 6 de los 9 casos analizados.
Aplicación de descuentos	En 5 de los 9 casos estudiados se aplican descuentos que promueven la fidelización del cliente, aplicando en su caso la modalidad de 1 gratuidad por cada 10 menús consumidos.
Composición del menú	De los 9 casos analizados, 6 basan su oferta gastronómica en una composición del menú estructurada en 3-4 opciones de primeros y segundos a elegir, la opción de medio menú y el almuerzo con bocadillo. Nos encontramos con 1 caso que basa su oferta gastronómica en un menú de ensaladas y otro en la opción de plato único o medio menú.

Fuente: Elaborada por Eulogi Peiró

En la siguiente tabla se muestran los datos relativos a los ingresos, consumos, gastos de explotación y beneficios de 5 cafeterías elegidas entre los 9 establecimientos participantes de las encuestas para determinar su actual viabilidad económica. No se indica el nombre de las cafeterías para respetar su anonimato.

Tabla 12. Estudio de viabilidad

ESTUDIO DE VIABILIDAD UPV					
	1	2	3	4	5
INGRESOS	182.887,04	280.608,30	194.866,88	833.287,86	199.993,33
Ingresos por ventas	182.887,04	280.608,30	194.866,88	833.287,86	199.993,33
Menús completos	85.324,80	138.572,00	90.900,00	379.760,00	140.390,00
Medios menús	14.220,80	14.140,00	15.150,00	73.730,00	
Almuerzo	49.755,02	76.356,00	53.025,00	226.744,99	9.679,84
Cafetería	24.877,51	38.178,00	26.512,50	113.372,50	40.400,00
Otros ingresos (caterings)	8.708,91	13.362,30	9.279,38	39.680,37	9.523,49
CONSUMOS	158.623,16	285.012,88	194.264,14	727.389,26	128.511,08
Compras de M.P.	47.304,20	96.733,83	65.647,41	290.365,55	30.261,08
Menús completos	27.027,60	47.298,30	33.784,50	135.138,00	20.746,77
Medios menús	4.149,35	4.149,35	4.149,35	20.746,77	
Almuerzo	11.151,74	37.650,58	22.411,06	111.806,28	1.434,31
Cafetería	4.975,50	7.635,60	5.302,50	22.674,50	8.080,00
MARGEN BRUTO	135.582,84	183.874,47	129.219,46	542.922,31	169.732,25
GASTOS EXPLOTACIÓN	111.318,96	188.279,05	128.616,73	437.023,71	98.250,00

ESTUDIO DE VIABILIDAD UPV

Gastos del personal	88.867,57	123.750,00	97.119,33	346.074,41	77.000,00
% sobre ingresos actividad	48,59%	44,10%	49,84%	41,53%	38,50%
Otros Gastos Explotación		6.500,00			3.200,00
Arrendamiento y cánones	7.000,00	21.000,00	13.200,00	27.000,00	
% sobre ingresos actividad	3,83%	7,48%	6,77%	3,24%	
Reparaciones y Conservación	1.280,21	2.000,00	2.000,00	5.833,02	1.500,00
Servicios de profesionales independientes	1.517,96	2.329,05	1.617,40	6.916,29	1.650,00
Primas de Seguro	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.400,00
Suministros	10.973,22	30.000,00	13.000,00	43.000,00	12.000,00
% sobre ingresos actividad	6,00%	10,69%	6,67%	5,16%	6,00%
Tributos (IBI)	480,00	1.500,00	480,00	7.000,00	1.500,00
B° ANTES IMPTOS (BAI)	24.263,88	-4.404,58	602,74	105.898,60	71.482,25
Impuesto de Sociedades (25%)	6.065,97	-1.101,15	150,68	26.474,65	17.870,56
B° DEPUÉS IMPTOS	18.197,91	-3.303,44	452,05	79.423,95	53.611,69
PTO EQ. (Q°) MENUS ANUAL	26.174,64	48.614,09	37.034,05	118.984,97	16.588,07
Q° CANTIDADES MENÚS DIARIO	129,58	240,66	183,34	589,03	82,12

Fuente: Elaborada por Eulogi Peiró

6.3 Parámetros medioambientales

Tabla 13. Desperdicio alimentario y gestión de sobrantes de comida

PARÁMETRO	DATOS ESTABLECIMIENTOS (ENCUESTAS)
¿Se llevan a cabo algún tipo de medidas para reducir el excedente alimentario?	-6/9 cafeterías No llevan a cabo medidas -1/9 cafeterías Realiza un control exhaustivo de las compras para que no haya excedente -2/9 cafeterías no aportan datos
¿Qué gestión se hace de los sobrantes de comida?	-5/9 cafeterías La vuelve a incluir en el menú -2/9 cafeterías Uso de apps Too Good To Go y Phenyx -2/9 cafeterías no sobra comida
¿Le gustaría formar parte de algún proyecto de compostaje Urbano?	-5/9 cafeterías NO -4/9 cafeterías Sí
¿Se tiene algún cálculo aproximado sobre los costes del excedente?	-5/9 cafeterías Sí 4/9 cafeterías NO

Fuente: Elaboración propia

Tabla 14. Uso de envases y envoltorios

PARÁMETRO	DATOS ESTABLECIMIENTOS (ENCUESTAS)	NO SE USA NINGUNA DE LAS OPCIONES
Bandejas autoservicio:	de acero inoxidable 4/9 de polipropileno 6/9 de policarbonato 3/9	3/9
Menaje, cubertería y vasos:	de cerámica y/o vidrio 5/9 de plástico 0/9 de papel 4/9 de material compostable 5/9 de metal 1/9	3/9
Papel de horno:	de aluminio 3/9 de papel vegetal 6/9	3/9
Bolsas de basura:	de plástico 9/9 de material compostable 4/9	

PARÁMETRO	DATOS ESTABLECIMIENTOS (ENCUESTAS)	NO SE USA NINGUNA DE LAS OPCIONES
Bolsas de papel individuales (bocadillos) y para transportar:	de aluminio 2/9 de material vegetal 9/9 de plástico 3/9	
Posibilidad de llevar tazas/ vasos personales para servir:	SÍ 8/9 NO 1/9	
Envoltorios:	cámara de plástico reutilizable para cubrir las tartas 1/9 papel 3/9 papel de aluminio 1/9 papel film 1/9	
Bolsas:	de plástico 3/9 de material compostable 4/9	2/9
Otros:	tapas compostables 1/9 cajas de cartón 1/9	8/9

Fuente: Elaboración propia

Tabla 15. Gestión de residuos y ahorro energético

PARÁMETRO	DATOS ESTABLECIMIENTOS (ENCUESTAS)
Plan gestión de residuos	SÍ 9/9 No
Se tiene en conocimiento cómo reciclar cada residuo	SÍ 9/9 No
Se manifiesta interés en recibir más información para mejorar gestión de residuos	SÍ 4/9 No 5/9
Se tiene en cuenta el ahorro energético	SÍ 9/9
Se utilizan electrodomésticos de bajo consumo, leds, etc.	SÍ 5/9 No 4/9

Fuente: Elaboración propia

Tabla 16. Tipo de productos alimentarios
(local, de temporada, ecológicos y sostenible)

PARÁMETROS	DATOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS (ENCUESTAS)	
Productos locales	Sí 7/9 No 1/9 Sin datos: 1/9	Porcentaje 50% 2/9 60-70% 1/9 80% 2/9 Sin datos: 4/9
Productos de temporada	Sí 6/9 No 2/9 Sin datos: 1/9	Porcentaje: 40% 2/9 60% 1/9 80% 2/9 Sin datos: 4/9
Productos de producción ecológica u otros sellos como SPG	Sí 3/9 No 5/9 Sin datos: 1/9	Porcentaje: 0-10% 1/9 (naranjas) 20% 2/9 Sin datos: 6/9
Sostenibilidad	Sí 5/9 No 3/9 Sin datos: 1/9	Porcentaje: 10% 2/9 20-30% 3/9 Sin datos: 4/9

Fuente: Elaboración propia

Tabla 17. Envases de agua

PARÁMETROS	DATOS ESTABLECIMIENTOS (ENCUESTAS)
Se venden botellas de plástico	Sí 5/9 Sí, únicamente en menús para llevar 4/9 No
Se ofrecen jarras de agua, en vez de agua embotellada, en el servicio de comedor (antes de medidas sanitarias por el covid)	Sí 4/9 No 5/9

Fuente: Elaboración propia

6.4 Parámetros sociales

Tabla 18. Condiciones laborales e inclusividad

PARÁMETROS	DATOS ESTABLECIMIENTOS (ENCUESTAS)	SIN DATOS
Se promueve de alguna manera la inclusividad laboral ¿Cómo?	<p>Sí 5/9</p> <p>Género: alta proporción de trabajadoras fijas 1/9</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incorporación de personal con diversidad funcional intelectual 1/9 • Prácticas para personas con diversidad funcional y/o exclusión social 1/9 • Colaboración con la Fundación CEDAT 2/9 <p>No 1/9</p>	3/9
Se conoce el balance social	<p>Sí 1/9</p> <p>No 6/9</p>	2/9
Se tiene interés en recibir información y asesoramiento sobre balance social	<p>Sí 4/9</p> <p>No 4/9</p>	1/9
Se tiene un protocolo/mecanismo para favorecer el bienestar laboral	<p>Sí 5/9</p> <p>No 4/9</p>	
Los turnos de las y los trabajadores son elaborados por:	<p>Gerente 3/9</p> <p>Encargada/o 2/9</p> <p>Encargada/o y gerente 2/9</p> <p>Trabajadora/es y Gerente 2/9</p>	
Se tiene en cuenta la conciliación familiar o personal para adaptar o flexibilizar los turnos de trabajo	<p>Sí 9/9</p> <p>No 0/9</p>	
Se realiza algún tipo de formación al personal. ¿Cuál?	<p>Sí 9/9</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prevención de riesgos 4/9 - Salud laboral 1/9 - Medidas Covid 3/9 - Reciclaje de residuos 1/9 - ISOS 9001 - Sin datos 2/9 - Coaching para generar equipo <p>No 0/9</p>	

Fuente: Elaboración propia

Tabla 19. Condiciones de la producción de alimentos y proveedores

PARÁMETROS	DATOS ESTABLECIMIENTOS (ENCUESTAS)	SIN DATOS
Se tienen en cuenta las condiciones de la producción de los bienes/servicios de los proveedores	Sí 7/9 No 1/9	1/9
Se prioriza que los productos alimentarios sean de compra directa al productor	Sí 8/9 No 0/9	1/9
Se prioriza que los productores sean locales o tengan perfil social	Sí 9/9 No 0/9	0/9

Fuente: Elaboración propia

Tabla 20. Productos de comercio justo

PARÁMETROS	DATOS ESTABLECIMIENTOS (ENCUESTAS)	SIN DATOS
Se incluyen alimentos de comercio justo ¿Cuáles?	Sí 8/9 - Café 7/9 Té 8/9 - Azúcar 3/9 - Chocolate >75% de cacao 4/9 - Otros: manzanilla 1/9, pastas/snacks 2/9 No 1/9	0/9
Interesados en aumentar el número de productos de comercio justo.	Sí 3/9 ¿Por qué? - Compromiso social 1/9 - Si el precio es competente 1/9 - Demanda de los usuarios 1/9 No 4/9 ¿Por qué? - Falta de información 1/9 - Sin datos 2/9	2/9
Se considera que hay una demanda suficiente para ofrecerlo	Sí 1/9 No 6/9 No lo sabe 1/9	1/9

Fuente: Elaboración propia

7

Análisis de los resultados de las encuestas a los establecimientos de la UPV

En los siguientes apartados se analizan los datos aportados por las encuestas a los establecimientos participantes, que nos permiten conocer los criterios de calidad, sostenibilidad y justicia social ya presentes en la oferta alimentaria de la UPV y las debilidades detectadas por las que sería necesario introducir cambios en positivo que favorezcan un sistema alimentario más sostenible.

7.1 Parámetros dietético-nutricionales

Este apartado se centra en los datos obtenidos en las encuestas sobre los parámetros dietético-nutricionales de los menús de las cafeterías y el Centro Infantil de Vera. Igualmente, se analizan los resultados obtenidos de las fotografías del de las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas.

a) Parámetro: Tipos de menú que ofrece y oferta de menú vegetariano

Discusión: En lo que respecta a la información sobre la oferta alimentaria, cabe destacar que los establecimientos participantes incluyen opciones que se adaptan al contexto, ofertando menú de almuerzo, menú completo y medio menú. Además, la mayoría refiere tener opción vegetariana en el menú (5 de 9).

b) Parámetro: Otros menús

Discusión: También resulta interesante que, además de los menús convencionales, el 80% de los establecimientos ofrecen menús adaptados a diferentes necesidades ya sea por razones éticas, religiosas o de salud, incluyendo halal, vegano, celíaco (1/9, y pan sin gluten a petición), y cardiovascular (de régimen) algunos de los casos. Sin embargo, no hemos podido contrastar esta información y valorar cualitativamente su composición, puesto que no hemos tenido acceso a los menús especiales y no aparecen en la aplicación Menús.

En relación con los menús especiales, llama la atención la presencia de un menú «de régimen, dieta o cardiovascular» en los pliegos de una de las cafeterías. Dada la cultura de “dieta” por la que se ve influenciada la sociedad actual, se considera una opción poco acertada por varias razones. Por una parte, este concepto en sí muestra una connotación negativa y se traduce en términos de restricción, alimentos prohibi-

dos y falta de flexibilidad muy poco constructivos. En lugar de contribuir a una dieta saludable y flexible, acentúa el punto de vista negativo y no ayuda a evitar la discriminación social que sufren las personas con sobrepeso. Por otra parte, da a entender que el resto de las opciones no son saludables, cuando este debería ser el primer requisito de un menú supuestamente diseñado con las características de una dieta saludable. Además, reduce las posibilidades de elección, que quedan en manos del diseñador del menú.

Tabla 21. Menú especial

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1º PLATOS A ELEGIR				
Ensalada valenciana	Ensalada de pavo	Ensalada valenciana	Ensalada de alubias	Ensalada de frutos secos
Crema de legumbres	Sopa de pescado con fideos	Hervido valenciano	Crema de bacalao	Crema de legumbres
2º PLATOS A ELEGIR				
Pescado plancha	Pescado plancha	Cazón en salsa Mery	Huevos poché en salsa de verduras	Filete de merluza a la plancha
Pollo en su jugo	Pollo asado en su jugo	Pollo asado en su jugo	Pollo asado en su jugo	Pollo asado en su jugo
POSTRE				
Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo

Fuente: elaborada por Pilar Gómez.

c) Parámetro: Tipos de recetas que incluyen

Discusión: De estos menús, el 90% (8/9) tienen en cuenta aspectos culturales e incluyen recetas de temporada, tradicionales, locales e internacionales.

d) Parámetro: Cuenta con el asesoramiento de un dietista-nutricionista

Discusión: Casi todas las cafeterías encuestadas (8/9) cuentan con el asesoramiento de un dietista-nutricionista. Confiamos que así sea, dado que el apoyo de un profesional de la nutrición es básico para diseñar menús saludables y equilibrados, y más especialmente para aquellos menús con necesidades especiales (celiaquía, alergias e intolerancias alimentarias). Sin embargo, no hemos podido llegar a saber qué funciones cumple y con qué periodicidad se revisan los menús.

e) Parámetro: Dispone de carta de alérgenos a disposición del consumidor

Discusión: El 80% ofrece información sobre alérgenos. Sin embargo, esta información no se contempla en la aplicación Menús UPV.

f) Parámetro: Disponen de productos de comercio justo

Discusión: Dado que también se incluye en los pliegos, es interesante señalar que casi todos los establecimientos cuentan con al menos dos productos de comercio justo. Principalmente, café, azúcar e infusiones, y algunas también cacao. Además, otro punto favorable es que la mayor parte de ellas permite a los usuarios llevar sus propios envases para las bebidas. Sin embargo, no sabemos si los clientes han sido informados de ello y hacen uso de este servicio, ya que no hemos podido comprobar de forma presencial este aspecto.

SOBRE LA FRECUENCIA DE GRUPOS DE ALIMENTOS:

a) Parámetro: presencia diaria de frutas, verduras y hortalizas

Discusión: El resultado de las encuestas refleja que se cumplen ampliamente las indicaciones de los pliegos ligadas a la recomendación de formar parte de primeros platos, así como de guarniciones. Si valoramos la idoneidad, 7 de cada 9 refieren tener en cuenta la temporalidad, sin embargo, no conocen el origen de los productos que utilizan (verduras kilométricas, frente a las de proximidad).

Por ejemplo, una ensalada valenciana, compuesta generalmente de lechuga, tomate, cebolla, aceitunas, atún o bonito en conserva y huevo duro, con posibilidad de añadir otros ingredientes, está presente en menús de invierno, cuando el tomate no es un alimento de temporada. Lo mismo ocurre con el zumo de naranja ofertado a lo largo del año sin tener en cuenta el tiempo de recolección y la proximidad. Los alimentos de temporada, al cosecharse en su punto óptimo de maduración y respetar los ciclos de crecimiento de las plantas, tienen mejor perfil nutricional, sobre todo en antioxidantes y, en el caso de los alimentos de producción ecológica, contienen menos residuos fitosanitarios. Este aspecto es relevante, puesto que se trata de alimentos con mejores cualidades organolépticas y respetuosos con la tierra.

b) Parámetro: presencia diaria de arroz y pasta

Discusión: Este parámetro se adecua a la recomendación y los pliegos, puesto que se trata de alimentos de consumo diario y, en condiciones normales, pueden incluirse entre 2 y 4 veces al día. Sin embargo, muy pocos (solo 3 de 9 establecimientos) lo ofrecen en sus versiones integrales, y solo de 1 a 2 veces por semana. Esto debería mejorar dado el conocido beneficio del aporte de fibra, vitaminas y minerales de estos alimentos en la salud humana. En este sentido, también cabría conocer la procedencia de estos, priorizando las opciones locales.

c) **Parámetro: tubérculos**

Discusión: A diferencia de los cereales anteriormente citados, tubérculos como la patata, están presentes en menor proporción, a pesar de que forman parte del mismo grupo de alimentos (ricos en hidratos de carbono) y, por ello, son intercambiables. Podrían alternarse a lo largo de la semana, favoreciendo así también, la variedad en la oferta y el uso de patata local.

d) **Parámetro: legumbres**

Discusión: La presencia de legumbres en los resultados de las encuestas es baja comparada con las recomendaciones. Se ofrecen un máximo de 3 días a la semana, cuando deberían estar presentes en el menú los cinco días con el fin de ampliar el número de opciones. De hecho, al ser fuentes de proteína vegetal, su presencia debería ser igual o superior a la de origen animal.

Tradicionalmente, las legumbres suelen ofrecerse como primer plato, seguido de un segundo con proteína animal. Puesto que son alimentos ricos en proteínas de excelente calidad nutricional, no sería necesario completar el aporte con un segundo plato de carne o pescado, como es frecuente en la oferta alimentaria de los establecimientos. Aunque las necesidades de proteínas son individuales y no es posible cubrir las de todos los usuarios en la comida de mediodía, lo importante es tener en cuenta el total a lo largo del día. Este plato de legumbres del menú podría complementarse con algún alimento rico en hidratos de carbono como arroz, pasta o patata, incluso con frutos secos, además de una buena proporción de verduras y hortalizas.

Apostamos por el incremento de la presencia de proteína vegetal en detrimento de fuentes de proteína animal.

e) **Parámetro: carne, pescado, huevos, lácteos**

Discusión: Puesto que se trata de alimentos de origen animal ricos en proteínas que pueden intercambiarse entre ellos, se han agrupado en un bloque. Sin embargo, su presencia es muy dispar en la oferta. Los resultados de las encuestas y los menús revisados muestran que entre 7 y 8 de los 9 establecimientos ofrecen carne y pescado a diario tanto en el primero como en el segundo plato. En cambio, los huevos están presentes un máximo de 3 días a la semana, en forma de huevina. Los lácteos se ofertan a diario también en 8 de los establecimientos, ya que forman parte de las opciones de postre.

Tabla 22. Menú de una de las cafeterías participantes extraído de la aplicación Menús UPV

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1º PLATOS A ELEGIR				
Ensalada valenciana Judías a la madrileña Paella valenciana	Ensalada de pavo Sopa de pescado con fideos Espaguetis al pesto	Ensalada valenciana Ensaladilla rusa Paella valenciana	Ensalada de alubias Verduras salteadas Espaguetis a la boloñesa	Ensalada de frutos secos Judías a la madrileña Espaguetis al pesto
2º PLATOS A ELEGIR				
Pescado plancha Delicias crujientes Embutido	Huevos rotos con patatas a lo pobre y Frankfurt Pescado plancha Hamburguesa	Cazón en salsa Mery Delicias crujientes Embutido con guarnición	Huevos poché en salsa de verduras Sardinias plancha Hamburguesa con guarnición	Filete de merluza a la plancha Filete ruso con guarnición Huevos poché en salsa española
POSTRE				
Fruta del tiempo Helado	Fruta del tiempo Tarta	Fruta del tiempo Tarta	Fruta del tiempo Tarta	Fruta del tiempo Helado

Fuente: elaborada por Pilar Gómez

*En negrita se destacan los ingredientes y/o platos que incluyen proteína animal de un menú de una de las cafeterías extraído de la aplicación Menús UPV

Los pliegos de condiciones técnicas indican que los menús deben basarse en los principios de la dieta mediterránea, definida por la UNESCO como «un conjunto de competencias, conocimientos, prácticas y tradiciones relacionadas con la alimentación humana, que van desde la tierra a la mesa, abarcando los cultivos, las cosechas y la pesca, así como la conservación, transformación y preparación de los alimentos y, en particular, el consumo de estos». Desde el punto de vista nutricional, se basa en la presencia diaria de frutas y hortalizas, cereales integrales y legumbres, así como

el uso del aceite de oliva virgen extra como grasa principal. Debe ser una dieta moderada en alimentos de origen animal y con abundantes condimentos y especias.

Sin embargo, como puede observarse, el actual modelo alimentario apenas fomenta la práctica de este concepto y prima los intereses económicos frente a la salud y las costumbres gastronómicas de cada región. Poco a poco se abandonan los patrones de estilo de vida saludables y respetuosos con el medio ambiente y las personas. En consecuencia, se promueve el desarrollo de patologías relacionadas con estos nuevos hábitos, como las enfermedades cardiovasculares, la diabetes o algunos tipos de cáncer, entre otras, derivadas de la mala alimentación y la escasa actividad física.

SOBRE LA FRECUENCIA DE CALIDAD DE FUENTES ALIMENTARIAS

En cuanto a la calidad de las materias primas, como punto favorable, cabe señalar que más del 50% de los establecimientos refieren utilizar en mayor proporción verduras y hortalizas frescas en vez de congeladas. Sin embargo, este criterio se invierte cuando hablamos de otros productos frescos como pescado, carne y pan: los 9 establecimientos utilizan pescado congelado a diario y solo algunos ofrecen pescado fresco tres veces a la semana. Sin embargo, pueden ser alimentos más o menos procesados, lo cual incrementa el impacto ambiental y, además, reduce la palatabilidad de las elaboraciones, se pierden ciertas características organolépticas (textura, sabor principalmente) y también el contexto local y social al que nos referimos a lo largo de nuestro discurso.

Por otro lado, la fruta que se ofrece es fresca. Sin embargo, como se observa en los resultados obtenidos en las encuestas, no todos priorizan su proximidad y ni su temporalidad.

Menos del 20% de los establecimientos emplean cereales integrales. Y solo 1 de 9 establecimientos incluye otros diferentes al arroz y la pasta, como el cuscús (es un derivado del trigo, igual que la pasta, pero parece que culturalmente se entiende como otra versión).

Los 9 establecimientos ofrecen postres caseros a diario y el 50% también los ofrece en sus versiones industriales.

SOBRE LA FRECUENCIA DE TIPOS DE COCCIONES

En lo relativo a la frecuencia de técnicas culinarias y elaboraciones, los resultados de las encuestas muestran el predominio de cocciones sencillas (vapor, hervido, plancha y horno), en detrimento del uso de frituras que aparecen de una a tres veces a la semana en el 60% de los establecimientos.

Este aspecto es importante dado que las cocciones sencillas, si los alimentos se manipulan bien, preservan mejor los nutrientes y los sabores, lo cual contribuye a que la experiencia sensorial sea agradable.

Revisión de los pliegos del Centro Infantil de Vera

A pesar de no haber tenido acceso al menú para poder contrastarlo con las indicaciones de los pliegos de condiciones y las recomendaciones de alimentación saludable para este grupo de población, cabe señalar algunas cuestiones observadas en los pliegos con tal de mejorarlos:

- ◉ Se insiste en la necesidad de ofrecer productos de primeras marcas, sin hacer tanto hincapié en la calidad y composición de dichos productos (hay una diferencia nutricional entre la bollería de primeras marcas y un plátano, por ejemplo).
- ◉ No tiene en cuenta el tipo de pescados que se ofrecen a los niños de entre 9 meses y 3 años. Según las recomendaciones del Ministerio de sanidad, consumo y bienestar social, y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), los niños de entre 0 y 10 años deben evitar las especies con alto contenido en mercurio —pez espada/emperador, atún rojo, tiburón (cazón, marrajo, mielgas, pintarroja y tintorera) y lucio— y limitar su consumo a un máximo de 120 gramos al mes.
- ◉ Indica el empleo de frutas y verduras de temporada; sin embargo, no especifica que deben evitarse las espinacas y acelgas hasta los 12 meses. Y si se emplean, no deben superar el 20% del contenido del plato. A partir del año y hasta los 3 años, se debe tener en cuenta que estas hortalizas no pueden suponer más de una ración al día. Por ello, es conveniente que en el menú se especifique el tipo de verduras empleadas en las recetas.
- ◉ Contemplan los derivados cárnicos, cuando estos son alimentos superfluos y prescindibles dentro de una alimentación saludable, especialmente a edades tempranas.
- ◉ En lo relativo a los huevos, indican que deben ser de categoría M o L, sin tener en cuenta la calidad y procedencia (huevos de gallinas criadas en jaulas, camperos o ecológicos).
- ◉ En cuanto a las pastas, no contemplan la posibilidad de versiones de grano completo.
- ◉ Solo se indica la oferta de yogur natural edulcorado, cuando sería conveniente promover la versión entera sin azúcar, salvo por alguna condición clínica que así lo precise.
- ◉ Sobre productos industriales, los pliegos también recogen la oferta de galletas y rosquilletas, y sus versiones sin gluten y sin lactosa, cuando son productos innecesarios dentro de cualquier dieta. Además, al ser productos de consumo frecuente dentro de la sociedad, cabría revisar si un centro educativo debería promover su uso.
- ◉ Se debería concretar a qué se refieren cuando indican que el cacao soluble debe ser “natural” y sin aditivos.

- ◉ Indican que la composición de los menús debe estar basada en los principios de la dieta mediterránea, cuando esta dieta de base está exenta de productos preparados como croquetas, salchichas y patatas fritas.
- ◉ El centro también ofrece meriendas. En este caso, sigue favoreciendo el ambiente obesogénico al incluir, además de un lácteo (A), alguna de estas dos opciones: bollería o rosquilleta (B), o panecillo con embutido (C).

Estos aspectos dentro del servicio de alimentación del centro infantil dificultan el fomento de una alimentación saludable desde la infancia, con la vertiente educativa que debería prestar el comedor escolar ya no solo a los niños, sino también a las familias. Por ello, este informe recomienda una revisión de los pliegos que aproxime la oferta alimentaria del centro a las recomendaciones oficiales en materia de alimentación y nutrición para este colectivo.

Discusión de los resultados de las máquinas de vending

Por último, otro tipo de oferta alimentaria presente en los campus de la UPV es el servicio de máquinas expendedoras de productos de alimentación y bebidas, que también ha sido caso de estudio. Solo accedimos a las del campus de Vera, dado que el resto de las máquinas ofrecen un contenido similar, puesto que la licitación pertenece a la misma empresa.

Tras el análisis in situ de las máquinas, la conclusión es que actualmente no se cumple con pliegos de este servicio:

Los pliegos indican que las máquinas expendedoras deberán incluir como mínimo el 60% de productos considerados saludables, como fruta pelada y cortada envasada de 4ª gama, frutos secos naturales y tostados bajos en sal, productos lácteos 0%, aperitivos dulces y salados bajos en grasas trans, sin sal ni azúcares añadidos y, si es posible, de harina integral. Igualmente, deben ofrecerse bebidas saludables como agua y zumos ecológicos, y un máximo del 30% de bebidas azucaradas. Sin embargo, los resultados de nuestra observación demuestran que no cumplen las condiciones, puesto que en las máquinas no hay ninguno de los productos considerados saludables señalados, pero sí un 33% de productos industriales entre snacks y bollería.

Por tanto, la oferta actual no favorece una alimentación saludable y equilibrada.

Por el contrario, y como aspecto positivo, se incluyen ingredientes de comercio justo como el café y el usuario tiene la opción de regular la cantidad de azúcar que desea añadir, así como la posibilidad de elegir otro tipo de bebidas diferentes a la leche.

En la Comunidad Valencia se aprobó en 2018 el Decreto 84/2018 de Fomento de Alimentación saludable y sostenible en Centros de la Generalitat, que comprende diferentes tipos de ofertas alimentarias, incluidas las máquinas de vending. Por esta razón, hemos creído conveniente valorar la adecuación de esta oferta con las indicaciones de esta normativa.

Tabla 23. Tipos de productos en las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas según el Decreto 84/2018

Tipos de productos en las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas según el Decreto 84/2018	Presencia en las máquinas de la UPV
Agua envasada	18/51
Leche desnatada o semidesnatada	En la máquina de café
Yogures y otras leches fermentadas bajas en grasas saturadas y sin azúcar	0/51
Panes integrales	0/51
Fruta fresca	0/51
Frutos secos no fritos y sin sal	Tostados con sal
Refrescos sin azúcar añadido	4/51
Zumos de fruta	2/51 Zumos de fruta con leche. No se consideran zumos
Platos vegetales frescos	0/51
Sopas vegetales	0/51
Porción envasada <200 kcal	Contenido variable en función del tipo y características de cada producto.
<7,8 g de grasas por porción	
<2,2 g de ácidos grasos saturados por porción	
Exentos de grasas trans	
<30% de la energía de azúcares totales	
<0,5 g de sal por porción	
Incluye opciones para personas con enfermedad celíaca	0/51

Fuente: Elaborada por Pilar Gómez

En la tabla se puede observar como las máquinas de la UPV apenas cumplen con las indicaciones del Decreto. Creemos que esta situación debe cambiar y hay que buscar opciones que fomenten un modelo de alimentación saludables.

Conclusiones

Los resultados del presente estudio son un acercamiento para valorar la realidad de la alimentación dentro de la universidad. Ante la dificultad en la obtención de la información y la falta de homogeneidad de esta, resulta complejo dar una visión global y detallada de la situación. Sin embargo, parece claro que hay un amplio margen de mejora en lo relativo a la programación y la calidad de los menús, así como en la gestión de las compras de ingredientes. Si bien ha mejorado el panorama de años atrás, hace falta dar un paso adelante, empezando por cuestionar el diseño y la planificación de los menús.

En primer lugar, para elaborar una programación de menús saludables debemos conocer la frecuencia de consumo de alimentos recomendada. Disponemos de tablas para adultos y personas sanas, y también para niños. Estas se establecen de manera general sin tener en cuenta el contexto. La restauración colectiva, especialmente cuando se ofrecen diferentes opciones dentro del menú, tiene que poder cumplir con las indicaciones para cubrir las necesidades de la mayoría de los usuarios.

Queremos insistir en la necesidad de reducir la presencia de proteína animal. Además de carne y pescado, dentro de las diferentes opciones en los menús, deberían ofrecerse también legumbres a diario. De esta manera, también se cubrirían fácilmente las necesidades de las personas que deseen llevar una dieta vegetariana o vegana.

Del mismo modo, cabe cuidar y mejorar la calidad de las materias primas que se adquieren. Para conseguir dietas saludables y sostenibles, es necesario obtener productos locales y apostar por el aumento del consumo de alimentos ecológicos y de comercio justo. Consideramos de vital importancia que los responsables de compras se preocupen por el origen de los ingredientes que van a añadir a los menús y faciliten esta información a la comunidad universitaria. Este punto puede marcar una gran diferencia y mejorar la visibilidad hacia los usuarios, favoreciendo el acercamiento y la sensibilización hacia un consumo más responsable.

La alimentación no puede ser un mero trámite, es un acto que llevamos a cabo varias veces al día a lo largo de toda nuestra vida. Es el sustento vital necesario para cubrir las necesidades de energía y nutrientes que contribuyen a un crecimiento y desarrollo óptimos, además de una fuente de placer y bienestar. Y la universidad, como centro educativo y social, debe trabajar para cuidar su calidad y ofrecer a los usuarios una oferta gastronómica atractiva, acorde a sus necesidades, el entorno y el territorio en el que habita.

7.2 Parámetros de viabilidad económica

En este apartado se analizan los datos obtenidos en las encuestas relacionados con los parámetros de viabilidad económica respecto al menú y la gestión de las cafeterías.

El análisis de los resultados expuestos en las tablas anteriores nos permite llegar a conclusiones esclarecedoras a la hora de establecer ventajas competitivas con la implantación del nuevo modelo de gestión.

Para conseguir una mayor eficiencia económica debe tenerse en cuenta la tabla de los costes, punto de vital importancia en modelos de gestión en que los márgenes comerciales tienen como techo los precios establecidos en los pliegos de contratación. Por ello, hay que revisar continuamente estos costes y establecer relaciones de confianza con los diferentes proveedores.

Como señala la tabla 11, analizada en el punto 6, la actualización y revisión de los costes se lleva a cabo esporádicamente, con una periodicidad anual o, en el mejor de los casos, semestral, lo que nos hace pensar que los establecimientos no se decantan por una gestión culinaria basada en las ventajas competitivas inherentes a un modelo de gestión basado en la temporalidad y los canales cortos de comercialización.

Una revisión y actualización continua de los costes y de la oferta gastronómica nos permitirá disponer de fichas técnicas escandalladas flexibles, actualizadas y con una oferta gastronómica más eficiente en términos económicos a la hora de establecer los precios de venta al público.

Otro parámetro importante es la composición del menú. En este punto, hay unanimidad al apostar por una composición variada de diferentes opciones culinarias. Este modelo permite desarrollar elaboraciones con diversos perfiles nutricionales y con diferentes técnicas de cocción para ofrecer una oferta gastronómica amplia y variada.

Dentro de esta estructuración del menú, la mayor parte de los establecimientos fundamentan el grueso de sus ingresos económicos en la opción del menú de medio día, que supone prácticamente el 50% de su actividad económica. Una manera de fidelizar a la clientela es el formato de bonos descuento o bonos regalo, modalidad comercial ya implantada por más de la mitad de los establecimientos. En este caso, por cada 10 menús consumidos se ofrece 1 de regalo.

Otra cuestión que se debe tener en cuenta a la hora de establecer modelos de gestión equitativos y sostenibles es la perspectiva de género. Observamos que en este sector sigue instalada una marcada tendencia de clase, según la cual ciertas tareas aún se relacionan con perfiles naturalizados de género. De este modo, y de manera instintiva, se continúan asignando las tareas de servicio y limpieza a las mujeres. Por su parte, las responsabilidades relacionadas con modelos de control y mando se asocian a perfiles masculinos.

Teniendo en cuenta esta serie de factores y a partir de los datos económicos facilitados por los diferentes establecimientos, el estudio de viabilidad, basado en un sistema de gestión culinaria fundamentado en criterios ecológicos de sostenibilidad y temporalidad, nos permite extraer conclusiones y propuestas alternativas.

TABLA DE VIABILIDAD ECONÓMICA

El estudio de viabilidad económica arroja resultados positivos en todos los casos estudiados excepto en uno, que tiene un resultado negativo de -2.302,55 €, debido principalmente al alto porcentaje de gastos (7,48 %) que supone el canon o precio de alquiler respecto a los ingresos totales, 2 puntos porcentuales por encima de la media.

Otro factor que influye de forma notoria en este resultado es el alto coste de los suministros (agua, luz, gas) aportado por la empresa adjudicataria, que asciende a 30.000 €, lo que supone el 10,69 % respecto a los ingresos por ventas, 4 puntos porcentuales superior a la media, casi el doble del consumo del resto de cantinas.

Para identificar el coste real por cafetería es importante disponer de contadores independientes para cada uno de los suministros, registrar la lectura al inicio del contrato y el consumo durante el tiempo de explotación.

Del resto de los establecimientos que arrojan resultados positivos en el estudio de viabilidad, podemos diferenciar los 3 casos atendiendo al beneficio total después de impuestos. El rendimiento de uno de los negocios puede ser catalogado como muy positivo, con un resultado de 82.473,21 €, fruto principalmente de la alta actividad (demanda) de la cantina, lo que permite amortiguar la alta carga económica que suponen parte de los costes fijos, principalmente el canon o precio de alquiler, los suministros y el gasto de personal, en este caso se trata de la proporción porcentual más baja de todos los ejemplos estudiados respecto al volumen total de ventas.

Otro de los casos arroja resultados positivos por valor de 18.521,07 €, fruto principalmente de los bajos costes fijos respecto al nivel de actividad normal de la empresa, que alcanza el punto de equilibrio contable con apenas 129 menús servidos al día.

Para concluir, cabe reseñar el último ejemplo con resultados positivos por un importe básicamente testimonial, que alcanza justo el punto de equilibrio de la actividad, debido a la necesidad de absorción de un canon o precio de alquiler excesivamente elevado para el nivel de actividad descrito.

Otra cuestión que no debemos dejar de lado es el coste y la funcionalidad de la certificación ISO, que actualmente es un requisito del pliego. Estos sellos de calidad tienen un coste considerable en el proceso de formalización y mantenimiento. Se trata, además, de una certificación muy rígida que dificulta la organización del servicio y limita la oferta gastronómica vinculada a la temporada de verduras y frutas. Si el objetivo de la certificación es garantizar un servicio de calidad, se propone incorporar criterios de calidad en el pliego y eliminar el ISO como requisito.

Conclusiones

Este estudio de viabilidad confronta los precios de venta al público actuales de las diferentes opciones gastronómicas con los costes actualizados teniendo en cuenta los criterios arriba reseñados (proximidad, ecológico...). En conclusión, comprobamos que a pesar de partir de unos costes de producción aparentemente más elevados, la opción actual, basada en una mayor planificación del menú y en una continua actualización de las fichas técnicas escandalladas, nos permitirá mitigar esta carencia de competitividad de base centrada en los costes de los productos (fresco frente a congelado, ecológico frente a convencional...).

Este modelo de gestión, basado en la temporalidad y estacionalidad de los productos, nos ofrece una mayor flexibilidad a la hora de establecer los menús, así como una ventaja competitiva basada en los costes y en un sistema de control más flexible y actualizado.

A pesar de ello, teniendo en cuenta el esfuerzo tanto estructural como económico que supone esta transición de modelo, proponemos un sistema de bonificaciones que iguale las condiciones de competitividad económica entre los dos modelos.

Estas bonificaciones se centrarían en abaratar el canon o precio de alquiler para las empresas que opten por el modelo sostenible y costear el gasto energético para este tipo de oferta gastronómica, ya que son los dos costes fijos con mayor peso para que nuestro modelo comience a ser rentable.

En el plano técnico, la propuesta se basa en menús elaborados a partir de la estructura asociativa que aúne las diferentes técnicas de cocción y elaboraciones con los productos ofertados según las temporadas de frío y calor.

Para atender a esta variabilidad del mercado se implanta un sistema flexible de fichas técnicas donde se actualizan los productos según temporada atendiendo, a su vez, a la variabilidad económica, y con una previsión de costes dinámica y real.

7.3 Análisis de los resultados de las encuestas a los establecimientos de la UPV en cuanto a los parámetros medioambientales

En este apartado se analizan los datos obtenidos de las encuestas relacionados con los parámetros medioambientales: gestión de residuos, uso de envases y tipos de productos alimentarios disponibles en las cafeterías y en el Centro Infantil de Vera.

a) Desperdicio alimentario y gestión de sobrantes de comida

Según los datos obtenidos de las encuestas, la mayoría de los establecimientos no tienen un plan de gestión ni medidas previas para evitar el desperdicio alimentario, aunque la mitad dan salida a los alimentos sobrantes tras el servicio de comidas, ya sea ofertándolos el día siguiente o mediante aplicaciones como Too Good to Go y Phenix para venderlos a un precio más barato y evitar el desperdicio alimentario.

b) Uso de envases y envoltorios

En menaje, cubertería y vasos se utilizan materiales reutilizables, como obligan los pliegos de contratación y así lo cumplen los 8 establecimientos regidos por los pliegos de contratación y también la cafetería de gestión directa. En cuanto al uso de envases compostables, los pliegos de contratación indican su preferencia, pero no su obligación y las encuestas muestran que su presencia es alta en bolsas individuales (para el bocadillo) y en bolsas para la basura orgánica. Pero, a pesar del uso de materiales compostables y reutilizables como la cerámica y el vidrio, la presencia de materiales plásticos sigue siendo elevada: en especial el polipropileno y el policarbonato para bandejas de autoservicio y las bolsas de transporte y de basura de plástico. Los 8 establecimientos regidos por los pliegos de contratación ofrecen la posibilidad de utilizar tazas y vasos personales para reducir el uso de plásticos y materiales desechables.

c) Gestión de residuos y ahorro energético

Todos los establecimientos encuestados tienen un plan de gestión de residuos y conocen exactamente cómo reciclar cada desecho, gracias al trabajo de la Unidad de Medio Ambiente en los últimos años. Además, los pliegos de contratación indican que debe realizarse la recogida selectiva de residuos y reciclaje.

En cuanto al ahorro energético, los 9 establecimientos toman medidas, pero solo la mitad utilizan electrodomésticos de bajo consumo y leds.

d) Tipo de productos alimentarios (locales, de temporada, ecológicos y sostenibilidad)

La mayoría de los establecimientos declaran que ofrecen productos locales y de temporada, pero los porcentajes sobre la cantidad total de sus productos son dispares entre el 40 y el 80%, teniendo en cuenta que solo la mitad de los establecimientos arrojan datos sobre este porcentaje. En cuanto a la oferta de productos ecológicos, tan solo 3 establecimientos declaran que trabajan con algún producto ecológico (entre 10 y el 20%). Por último, la mitad de los establecimientos indican que emplean productos que consideran sostenibles y representan entre el 10 y el 30% de su oferta.

Estos datos no se han podido comprobar más allá de los resultados de las encuestas, pero si atendemos a la temporalidad de los alimentos ofertados en los menús de los establecimientos, hay claros indicios de que lo declarado en las encuestas sobre la oferta de productos locales y de temporada no se corresponde con la realidad.

e) Envases de agua

Todos los establecimientos encuestados venden agua embotellada, 4 únicamente en menús para llevar. De los 9 establecimientos, solo 4 ofrecían jarras de agua en vez de agua embotellada en el servicio de comedor antes de las medidas impuestas por la Covid-19.

7.4 Análisis de los resultados de las encuestas a los establecimientos de la UPV en cuanto a parámetros sociales

En este apartado se analizan los datos obtenidos de las encuestas en cuanto a los parámetros sociales relacionados con las condiciones laborales, la inclusividad, las condiciones de producción de los alimentos y la disponibilidad de productos de comercio justo en las cafeterías y el Centro Infantil de Vera.

a) Condiciones laborales e inclusividad

La mitad de los establecimientos consideran que tienen en cuenta la inclusividad laboral. Cuatro promueven la incorporación de personal con diversidad funcional y/o exclusión social, dos de ellos a través de la Fundación CEDAT. Una cafetería, además, declara que la contratación fija de mujeres es una prioridad en su empresa. En cuanto al balance social, la gran mayoría de los establecimientos no lo conoce y la mitad indican que les gustaría recibir más información.

En cuanto al bienestar laboral, la mitad de los establecimientos declara contar con un protocolo o mecanismo para favorecerlo y todos indican que tienen en cuenta la conciliación familiar o flexibilizan los turnos de trabajo, pero tan solo en 2 establecimientos son los propios trabajadores y trabajadoras quienes deciden los turnos en consenso con los encargados o gerentes.

Todos los establecimientos organizan cursos de formación para el personal, en especial en prevención de riesgos y medidas Covid-19.

b) Condiciones de la producción de alimentos y proveedores

La mayoría de los establecimientos declaran tener en cuenta las condiciones de la producción de los bienes y servicios de los proveedores y priorizar los alimentos de compra directa al productor. Todos los establecimientos indican que priman a los productores locales o que tengan perfil social. Estos datos aportados por los establecimientos no se han podido verificar.

c) Productos de comercio justo

Los establecimientos regidos por los pliegos de contratación ofrecen productos de comercio justo, ya que es obligatorio. Además del café y el té, suelen tener azúcar y chocolate (70% de cacao). Pero, tan solo 3 de los establecimientos están interesados en aumentar la oferta de productos de comercio justo, ya que 6 de ellos opinan que no hay demanda suficiente de este tipo de productos.

8

Propuestas de mejora de la oferta alimentaria de la UPV

Para promover la oferta alimentaria es necesario un proceso de transición en el que se introduzcan mejoras de manera paulatina y programada. Es importante el compromiso de la UPV y el acceso a los recursos disponibles para desarrollar un programa de alimentación sostenible que incluya tanto aspectos educativos para estudiantes y personal UPV como medidas concretas en materia de pliegos de contratación en los diferentes establecimientos de la UPV.

8.1 Criterios dietético-nutricionales

Tras el estudio dietético-nutricional y de sostenibilidad de la calidad de la oferta alimentaria de la UPV y las conclusiones obtenidas de los resultados del estudio, a continuación, se presenta una serie de propuestas de mejora con el fin de contribuir a una transición alimentaria más saludable y sostenible para la comunidad.

PARA MEJORAR LA CALIDAD Y EL EQUILIBRIO NUTRICIONAL Y SENSORIAL DE LA OFERTA GASTRONÓMICA

- ◉ Diseñar menús basándonos en el Plato saludable y con características de dietas saludables y sostenibles cuyo perfil se base en el predominio de proteínas de origen vegetal preferentemente, con presencia de legumbres, verduras y frutas, así como de cereales de grano completo o integrales, frente a la versión refinada.
- ◉ Aumentar progresivamente la oferta de legumbres en los menús y reducir la de proteína animal.
- ◉ Fomentar el movimiento “días sin carne” para facilitar la consecución de la propuesta anterior y contribuir a minimizar el impacto ambiental del consumo de carne y otros alimentos de origen animal, entre otros beneficios reconocidos.
- ◉ Las características de nuestro clima justifican el diseño de menús para el frío y el calor. Esto implica utilizar alimentos de temporada y de proximidad, y elaborar preparaciones adaptadas a la estacionalidad.
- ◉ Que los establecimientos ofrezcan alimentos estacionales según la temporada.



- ◉ El zumo no puede sustituir a la fruta. Se propone que, en los pliegos de las cafeterías que ofrezcan zumo en el menú, se cambie este por una pieza de fruta de temporada, a ser posible, de la Comunidad Valenciana.
- ◉ La comida apetecible a la vista y agradable al paladar requiere organización, equipamiento, perfeccionamiento culinario y cumplimiento de normas de higiene. Por ello, se propone utilizar planificadores de menú por grupos de alimentos, crear un listado de recetas autóctonas acorde a las costumbres gastronómicas, adaptar la carta y ofrecer elaboraciones con alimentos de temporada
- ◉ En las opciones de buffet, que cada cual pueda decidir la cantidad que quiere consumir en función de sus necesidades. Se puede ofrecer también diferentes tamaños de ración (S-M-L, por ejemplo) para que tengan la opción de elegir en función de sus señales de hambre.
- ◉ Mejorar la calidad de los ingredientes que se ofrecen en bocadillos, reducir las opciones de origen animal (sobre todo, carnes curadas, embutidos y fiambres) e incluir opciones vegetarianas.
- ◉ Realizar encuestas periódicas para conocer la opinión e inquietudes de la comunidad universitaria sobre el servicio de restauración de la UPV. No solo ayuda a lograr la satisfacción de los usuarios, sino también la del personal responsable de la elaboración de los menús, que siente que es capaz de mejorar y sentirse realizado profesionalmente.
- ◉ Establecer revisiones periódicas del menú por parte de un dietista-nutricionista cualificado. Se propone que tengan lugar al inicio de cada temporada, para confirmar la adecuación con el resto del equipo de cocina y responsable de compras.
- ◉ En relación con las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas, adherirse al Decreto 84/2018 de fomento de Alimentación saludable y sostenible, con el fin de mejorar su oferta.

PARA FACILITAR EL TRABAJO EN LA PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN, COMPRA Y COCINA

- ◉ Crear un menú semanal rotativo general, por temporada, que facilite el trabajo en cocina, junto con un recetario elaborado previamente.
- ◉ Unificar el menú incluyendo a la mayor parte de usuarios, tanto omnívoros como vegetarianos. Incluir un plato de legumbres a diario y mantener al menos uno de los platos íntegramente vegetal, sin productos de origen animal como leche, nata y quesos, que a menudo se incluyen en las cremas de verduras, por ejemplo.
- ◉ Para reducir más si cabe los excedentes de comida, ajustar raciones, analizar preferencias y grado de satisfacción con la oferta gastronómica, para adaptarla a los gustos de la comunidad universitaria.

- ◉ Relacionado con el punto anterior, adherirse a iniciativas como Too Good To Go y Phenix, entre otras, con el fin de disminuir el desperdicio de alimentos y comida elaborada, que pueden reaprovecharse para reducir el impacto medioambiental del sistema alimentario actual.

PARA SENSIBILIZAR A LOS USUARIOS DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA SOBRE EL IMPACTO DE SU ALIMENTACIÓN

- ◉ Indicar en los menús el impacto en la huella de carbono de cada plato. Para ello, se pueden utilizar calculadoras de CO₂ (<https://alimentoskilometricos.org/>) y destacar con una etiqueta de carbono aquellos con mayor impacto en el medio ambiente. Puede ser una manera de incentivar a los consumidores para que abandonen el consumo de alimentos de países y regiones más lejanas y escojan los más próximos.

PARA MEJORAR LA INFORMACIÓN OFRECIDA A LOS USUARIOS DE LOS LOCALES DE RESTAURACIÓN DE LA UPV


- ◉ Disponer de carteles digitales o interactivos que muestren y faciliten el acceso a los ingredientes que componen los menús, así como la información sobre los alérgenos y las sustancias susceptibles de producir alergias e intolerancias alimentarias (lactosa, fructosa, gluten, etc.).
- ◉ En los menús, destacar la combinación equilibrada (que no más saludable, porque el menú en sí ya debe serlo) entre primeros y segundos platos, para hacer entender a los usuarios y usuarias que según la elección de los platos, la comida cubrirá más o menos las necesidades energéticas y de nutrientes estimadas para la ingesta de cada uno.
- ◉ Diseñar el modelo del plato saludable universitario y dejarlo a la vista en alguna pared del comedor, con el objetivo de acercar el conocimiento a los usuarios para que puedan elegir de manera más consciente y saludables.
- ◉ Disponer también de carteles que informen de la procedencia de los productos como: producto local de proximidad, Denominación de Origen, Indicación Geográfica Protegida, etc. De esta manera, además, se puede contribuir a la alfabetización alimentaria.
- ◉ Destacar de alguna forma la disponibilidad de productos de comercio justo y lo que implica hacer uso de ellos. En la mayoría de los casos, se desconoce el impacto que tienen nuestras elecciones alimentarias en el resto del planeta.
- ◉ Mediante carteles, informar de la disponibilidad de productos agroecológicos.
- ◉ Añadir información sobre alérgenos en la aplicación Menús UPV.

PARA MEJORAR HABILIDADES Y COMPETENCIAS, Y FOMENTAR LA AUTONOMÍA DE LOS USUARIOS


- ◉ Facilitar información sobre el origen de los alimentos promoviendo la organización de mercados locales, en las inmediaciones del campus como se ha hecho en anteriores ocasiones.
- ◉ Crear iniciativas y participar en grupos de consumo ecológico, por ejemplo, con huertos urbanos.
- ◉ Diseñar y apoyar dinámicas de formación con talleres informativos sobre la importancia de cuidar la alimentación y el consumo. Implicar esos patrones en el entorno, y favorecer el aprendizaje autónomo para hacer elecciones conscientes.
- ◉ Desarrollar actividades en torno a la cultura alimentaria y gastronómica, para acercar a los usuarios las bases de una dieta mediterránea de base y darles herramientas para mejorar su autonomía. Sobre todo, para alumnos que estudian fuera de casa y deben asumir la responsabilidad de gestionar su alimentación desde la compra, el cocinado, la conservación, el almacenamiento de alimentos y su aprovechamiento.

Propuesta de menús de temporada, basados en la composición del Plato Saludable (Harvard, 2013)

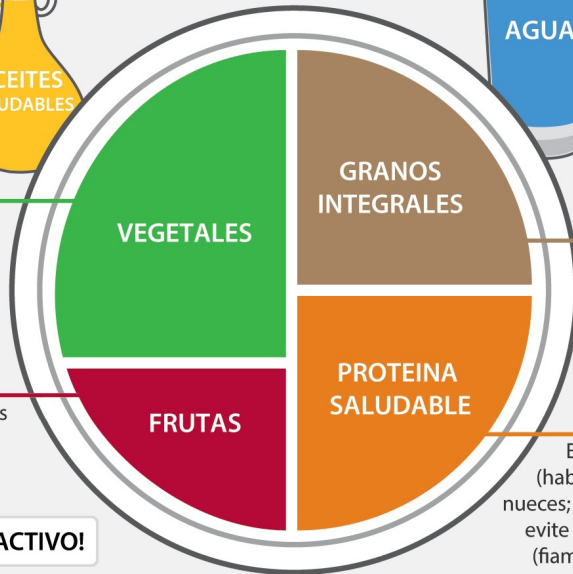
EL PLATO PARA COMER SALUDABLE



ACEITES SALUDABLES



AGUA



Use aceites saludables (como aceite de oliva o canola) para cocinar, en ensaladas, y en la mesa. Limite la margarina (mantequilla). Evite las grasas trans.


Mientras más vegetales y mayor variedad, mejor. Las patatas (papas) y las patatas fritas (papas fritas/papitas) no cuentan.

Coma muchas frutas, de todos los colores.

Tome agua, té, o café (con poco o nada de azúcar). Limite la leche y lácteos (1-2 porciones al día) y el jugo (1 vaso pequeño al día). Evite las bebidas azucaradas.


Coma una variedad de granos (cereales) integrales (como pan de trigo integral, pasta de granos integrales, y arroz integral). Limite los granos refinados (como arroz blanco y pan blanco).

Escoja pescados, aves, legumbres (habichuelas/leguminosas/frijoles), y nueces; limite las carnes rojas y el queso; evite la tocineta ("bacon"), carnes frías (fiambres), y otras carnes procesadas.




¡MANTÉNGASE ACTIVO!

© Harvard University



Harvard T.H. Chan School of Public Health
The Nutrition Source
www.hsph.harvard.edu/nutritionsource



Harvard Medical School
Harvard Health Publications
www.health.harvard.edu

PRIMAVERA (ABRIL-JUNIO)

Tabla 24. Menú de temporada de primavera

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1º PLATO				
Ensalada de lechuga, zanahoria y almendras	Sopa juliana de verduras	Paella valenciana	Garbanzos con acelgas	Hervido valenciano
2º PLATO				
Lentejas estofadas con arroz integral	Espirales de pasta integral con pesto	Lomo de corvina con salsa verde	Tortilla de patata con ensalada	Berenjena rellena de boloñesa vegetariana (soja texturizada)
POSTRE				
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada

VERANO (JULIO-SEPTIEMBRE)

Tabla 25. Menú de temporada de verano

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1º PLATO				
Ensalada valenciana	Gazpacho con pan tostado	Paella de verduras de temporada (pimiento, berenjena)	Sopa fría de alubias blancas	Ensalada de pasta con nectarina
2º PLATO				
Falafel al horno con arroz valenciano	Lasaña de lentejas	Sardinas a la plancha con pisto de tomate	Macarrones con salsa de pimientos y nueces	Revuelto de calabacín y ajos tiernos
POSTRE				
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada

Fuente: Elaborados por Pilar Gómez

8.2 Criterios de viabilidad económica

El actual estudio de viabilidad pretende demostrar que es posible trabajar con alimentación sostenible agroecológica y de temporada, teniendo en cuenta unos criterios de viabilidad económica. Para ello es necesario cambiar el enfoque y el modelo de gestión de pedidos en la oferta gastronómica.

CLAVES PARA HACER VIABLE LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE:

- ◉ Comprar los alimentos a los productores de manera directa garantiza precios más justos para el productor. Además, los productos de temporada son más asequibles.
- ◉ Desarrollar compromisos de compra-venta ayuda planificar tanto la gestión de los menús como la producción con los proveedores locales, lo que facilita los acuerdos de precios.
- ◉ Disminuir la cantidad de proteína animal, a favor de la calidad y cantidad de la proteína vegetal (como las legumbres). Así también se reduce considerablemente el coste del menú. Al ofrecer menor cantidad de proteína animal, esta podrá ser de mayor calidad, como la carne procedente de ganadería extensiva y el pescado fresco de lonja.
- ◉ Reducir al máximo productos procesados, que son más caros que los productos frescos y de temporada, que son más saludables y sostenibles. Hay que tener en cuenta que los productos no procesados requieren preparación y, por tanto, es importante considerar la ratio de cocina necesaria y el tiempo de elaboración.
- ◉ La planificación del menú y una continua actualización de las fichas técnicas escandalladas nos permitirán mitigar esta carencia de competitividad de base centrada en los costes de los productos (producto fresco frente a congelado, producto ecológico frente a convencional, etc.).
- ◉ Para ganar calidad en los alimentos es necesario trabajar con producto fresco y de temporada, lo que implica una modificación en la gestión de la compra de los alimentos y en el trabajo de preparación de los platos en la cocina. En función del número de menús, es recomendable el uso de maquinaria que facilite ciertos procesos de transformación de alimentos, como las peladoras de patatas y el robot de cocina.
- ◉ Conviene que la UPV estudie la posibilidad de poner en marcha una política de incentivos para las empresas licitadoras que opten por el modelo sostenible, como disminuir el precio del canon y del alquiler de los establecimientos y aplicar bonificaciones energéticas, ya que son los dos costes fijos más altos a los que deben enfrentarse para alcanzar un equilibrio que les permita ser rentables.
- ◉ Como agente responsable, la UPV podría proporcionar formación a las empresas licitadoras que quieran mejorar su modelo para hacerlo más sostenible.

DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS Y/O DE PROXIMIDAD, COSTE

ALIMENTO	PRODUCCIÓN PAÍS VALENCIA (toneladas) (1)	PRODUCCIÓN ECOLÓGICA PAÍS VALENCIA (toneladas) (3)	% CONSUMO RESPECTO A PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
VERDURAS DE TEMPORADA	812.564	20.562,45	18,3%
ARROZ	124.734	3,68	10226,3%
PASTA			
BONIATO	20.083		
PATATA	105.660	766,43	130,8%
GARBANZOS (2)	6		
LENTEJAS (2)	3		
JUDÍAS (2)	5		
CARNE ROJA - TERNERA	20.702		
CARNE ROJA - CERDO	121.417		
CARNE BLANCA, POLLO (merma en función producción)	177.085		
HUEVO FRESCO (miles de docenas)	111.652		
PESCADO FRESCO	21.291		
PESCADO FRESCO Cofradía de Borriana	1.501		41,7%
NARANJAS	1.526.942	14.627,19	10,7%
MANDARINAS	1.168.389	9.967,48	
FRUTA	609.725	4.779,47	
YOGUR			
ACEITE OLIVA (miles litros)	2.391.600	4.649,53	3,4%
SAL			
VARIOS (especias, algas)			
PAN			

(1) Datos 2019. Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica: <http://agroambient.gva.es/va/informes-del-sector-agrario-valenciano>
<http://agroambient.gva.es/va/estadistiques-ramaderes>

(2) Datos Anuario de estadística 2019. Ministerio Agricultura, Pesca y Alimentación
<https://www.mapa.gob.es/es/estadistica/temas/publicaciones/anuario-de-estadistica/2019>

(3) Datos estadísticos de producción ecológica. Informe Anual 2019. Ministerio Agricultura, Pesca y Alimentación: https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/produccion-eco/estadisticas_ae_2019_word_ver31_tcm30-540808.pdf

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/produccion-eco/tablasae_2019_tcm30-551035.xlsx

En el **Anexo 2** se adjuntan ejemplos demostrativos con precios teniendo en cuenta los criterios de sostenibilidad alimentaria:

- Modelo de Menú completo
- Fichas técnicas escandalladas del Menú completo
- Fichas técnicas escandalladas de Medio menú
- Ficha técnica escandallada del Menú almuerzo

Los alimentos disponibles son principalmente verduras, arroz, patata y fruta. Dentro del grupo de verduras y frutas es importante identificar y potenciar todas las variedades disponibles para apostar por la diversidad en el pliego.

VERDURAS

Alcachofas
Ajos tiernos
Apio
Brócoli
Calabaza Potimarrón
Calabaza asar
Calabaza cacahuete
Cardo
Chirivía
Colirrábano
Col lombarda
Col repollo
Col rizada
Coliflor
Habas tiernas
Hinojo
Nabo blanco
Nabicol
Romanesco
Rúcula
Perejil fresco
Albahaca fresca
Acelgas colores div.
Ajo seco
Cebolla tierna
Cebolla seca babosa

Cebolla seca (dulce)
Champiñón
Espinacas
Lechugas romana
Lechuga maravilla (batavia)
Lechuga hoja de roble
Escarola
Puerro
Rábano manojo
Remolacha morada
Zanahoria
Calabacín largo
Berenjena morada
Berenjena rayada
Judía verde redonda
Pepino
Pimiento rojo tipo cuatro cantos
Pimiento rojo tipo ramiro
Pimiento verde asar
Pimiento verde italiano
Tomate cherry (300 g)
Tomate Mutxamel Inv.
Tomate ensalada
Tomate pera (salsa)

FRUTAS

Uva negra
Uva blanca
Granada
Kiwi
Naranjas (distintas variedades por temporada)
Mandarina
Caqui persimón (DO Ribera del Xúquer)
Ciruelas
Manzana
Pera
Limón
Sandía (Sang de bou, rayada)
Nectarina
Pavía
Melocotón
Perilla de san Juan
Albaricoque
Melón (tot l'any)

RECOMENDACIONES NUTRICIONALES PARA LOS DISTINTOS GRUPOS DE EDAD

Tomando en consideración los grupos de edad y la disponibilidad en producción, generamos una tabla de consumos para identificar la partida alimentaria con el precio de compra y los gramajes servidos.

	CONSUMO	CONSUMO 1 menú semana	IMPORTE
VERDURAS DE TEMPORADA	DIARIO	1000	0,40 €
ARROZ INTEGRAL	SEMANAL	90	0,04 €
PASTA	SEMANAL	90	0,03 €
MONIATO	SEMANAL	100	0,04 €
PATATA	SEMANAL	100	0,02 €
LEGUMBRES 1 primero y 1 segundo (garbanzos, lentejas, judías, etc.)	SEMANAL	120	0,11 €
CARNE ROJA (TERNERA/CERDO)	SEMANAL	100	0,14 €
CARNE BLANCA, POLLO	SEMANAL	100	0,12 €
HUEVO FRESCO	SEMANAL	2	0,08 €
PESCADO	SEMANAL	110	0,18 €
FRUTA	4/SEMANA	700	0,35 €
YOGUR	SEMANAL	125	0,03 €
ACEITE OLIVA	DIARIO	10	0,06 €
SAL	DIARIO	2	0,00 €
VARIOS (ESPECIES, ALGAS)	SEMANAL	2	0,00 €
PAN	DIARIO	50	0,10 €
PARTIDA ALIMENTARIA			1,71 €
10% IVA INCLUIDO			1,88 €

8.3 Criterios medioambientales

Para lograr la transición a un sistema alimentario sostenible son necesarias acciones encaminadas a mejorar los índices medioambientales. El sistema agroalimentario globalizado es uno de los mayores causantes del incremento de los niveles de contaminación, la aceleración del cambio climático, el agotamiento de los recursos hídricos y el empobrecimiento del suelo fértil. Esto se debe a nuestro modelo de consumo alimentario, con agricultura y ganadería intensivas, y a la gran dependencia de

los derivados del petróleo tanto para la producción de insumos agrícolas como para el transporte de los productos alimentarios.

Con las medidas propuestas a continuación, se pretende que el sistema alimentario de la UPV apueste por un consumo más sostenible, que reduzca la huella ecológica, la emisión de CO₂ y favorezca el ahorro energético.

CLAVE PARA LA REDUCCIÓN DE RESIDUOS:

- ◉ Favorecer a las empresas licitadoras que tengan un plan de gestión que ayude a contabilizar el desperdicio alimentario e incluya medidas para reducirlo.

CLAVE PARA EL USO DE MATERIALES RENOVABLES Y COMPOSTABLES:

- ◉ Para reducir la generación de residuos plásticos, conviene emplear solo bolsas de basura y bolsas de transporte compostables y/o de papel. En las nuevas licitaciones se puede exigir la eliminación de bandejas de polipropileno y policarbonato a favor de bandejas metálicas y en los actuales contratos vigentes, en la renovación del material que sea de bandejas metálicas.

CLAVES PARA AUMENTAR LA OFERTA DE PRODUCTOS LOCALES, ECOLÓGICOS Y DE TEMPORADA:

- ◉ Priorizar las empresas licitadoras que ofrezcan más productos frescos y de temporada.
- ◉ Valorar positivamente a las empresas licitadoras que ofrezcan mayor oferta de productos alimentarios ecológicos.
- ◉ Favorecer la minimización de la distancia recorrida por los alimentos. A menos kilometraje entre el origen de la producción y el sitio de consumo, mayor debería ser la puntuación que obtiene la empresa licitadora.

CLAVE PARA LA REDUCCIÓN DEL GASTO ENERGÉTICO:

- ◉ Para la reducción del gasto energético, sería necesaria la modernización del sistema lumínico al completo, con bombillas led y electrodomésticos eficientes.

8.4 Criterios sociales

Una manera de introducir mejoras sociales en el sistema alimentario actual de la UPV consiste en comprar a productoras y productores locales, lo que influiría positivamente en sus condiciones económicas y laborales. Por otro lado, también es necesario mejorar las condiciones laborales del personal de las empresas de restauración colectiva y su formación en el puesto de trabajo, hacer más accesibles las licitaciones de compra pública alimentaria a pequeñas empresas y ESS, y evitar el acaparamiento del mercado por parte de grandes empresas de restauración colectiva. Por último, la Universidad por su compromiso social y de solidaridad, tiene la responsabilidad de fomentar un comercio que priorice unas relaciones económicas voluntarias y justas entre productores y consumidores, como es el comercio justo.

CLAVE PARA POTENCIAR CANALES CORTOS DE COMERCIALIZACIÓN:

- ◉ Valorar positivamente en los criterios de adjudicación a las empresas licitadoras cuyo suministro de alimentos provenga de canales cortos de comercialización, como, por ejemplo, la Tira de Comptar y la futura Ecotira.

CLAVES PARA MEJORAR LAS CONDICIONES DEL PERSONAL DE COCINA:

- ◉ Valorar positivamente en los criterios de adjudicación a aquellas empresas licitadoras que fomenten la inserción de personal con discapacidad o en riesgo de exclusión social, la integración de mujeres y jóvenes en plantilla y en órganos de decisión de la empresa licitadora. Igualmente, como recomienda el CALM, conviene llevar a cabo un Balance Social homologado (ESS, Economía del Bien Común).
- ◉ En línea con la propuesta anterior, las empresas licitadoras de los contratos de compra pública alimentaria deberían presentar planes de igualdad de género o medidas de conciliación.
- ◉ Priorizar en los criterios de adjudicación a las empresas licitadoras que tengan un plan de formación periódica para el personal de cocina con productos de temporada y de proximidad para mejorar los menús de los establecimientos.

CLAVE PARA DAR MAYOR ACCESO A PEQUEÑAS EMPRESAS Y ESS A LOS CONTRATOS DE COMPRA PÚBLICA ALIMENTARIA:

Sería interesante realizar un estudio sobre la conveniencia de licitar los contratos divididos en lotes de menor tamaño para facilitar el acceso a las empresas pequeñas y de ESS, como ocurre en los colegios municipales de Navarra; por ejemplo, separar la gestión de la cafetería del suministro de los alimentos implicaría un cambio en el sistema de gestión y de contratación de la UPV de manera integral.

CLAVE PARA AUMENTAR LA OFERTA DE COMERCIO JUSTO

La UPV debe fomentar entre la comunidad universitaria la importancia de consumir productos de comercio justo y hacer campaña de sensibilización sobre los que actualmente están disponibles en la oferta alimentaria de la UPV.

Referencias bibliográficas

- AECID, 2015. *Manual de la AECID para la aplicación del Enfoque Basado en Derechos Humanos*.
- Ayuntamiento de Valencia, s. f. *Estrategia Agroalimentaria Valencia 2025*.
- CALM València. *Recomendaciones para la Licitación del Servicio de Comedor Escolar con criterios de sostenibilidad del Grupo de Compra Pública del Consell Alimentari Municipal de València*.
- CCD, 2020. *Los ODS en las universidades españolas: una propuesta de la UPV para medir su grado de cumplimiento*.
- CRUE, 2018. *Declaración de las universidades como centros promotores de la salud*.
- CRUE, 2018. *Fomento de los hábitos saludables en las universidades a través de las empresas adjudicatarias de los servicios de vending y restauración*.
- CRUE, 2017. *Declaración de las universidades españolas a favor del comercio justo y el consumo responsable*.
- CRUE, 2001. *Universidad: Compromiso Social y Voluntariado*.
- DOGV núm. 8450, de 24 de diciembre de 2018. Referencia Base Datos: 011597/2018 Ley 26/2018, de 21 de diciembre, de derechos y garantías de la infancia y la adolescencia.
- DOGV núm. 8323 de 22.06.2018. Referencia 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.
- España. Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.
- Generalitat Valenciana. Conselleria de Agricultura, Desarrollo rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica. *Plan Valenciano de Producción Ecológica de la Comunitat Valenciana 2016-2020*.
- H. Puleo, Alicia (2011). *Ecofeminismo – Para otro mundo posible*. Ediciones Cátedra, Madrid.
- UPV, 2015. *Plan Estratégico UPV 2015-2020*.
- UPV; 2017. *Plan de Igualdad UPV 2017-2020*.
- UPV, 2019. *Declaración de política medioambiental 2019*.
- VSF Justicia Alimentaria, 2018. *Guía Incorporación de criterios de sostenibilidad alimentaria en la compra pública*.

Anexo 1

Modelo de encuesta realizada a los establecimientos participantes del estudio

INFORMACIÓN SOBRE LA OFERTA ALIMENTARIA EN LA UPV

A) INFORMACIÓN GENERAL

- Tipo de establecimiento:
- Nombre y apellidos de la persona que responde el formulario:
- Cargo:
- Correo electrónico o teléfono de contacto:
- Nombre del establecimiento:
- Tipo de gestión:
 - Concesión o subcontratación a empresa externa a la UPV
 - Gestión directa
 - Otra:
- Campus al que pertenece (De Vera, Gandía, Alcoy):
- Dirección y localización dentro del campus:
- Dimensiones (m2):
- Aforo:
- Edad media de la clientela:
- Zonas de servicio de comidas:
 - Interior Para llevar
 - Terraza Otras
 - Ambas
- Tipo de servicios que ofrece:
 - Cafetería Autoservicio
 - Carta Catering
 - Menú en mesa

B) DATOS DE LA COCINA

1. Dimensiones de la cocina (m²):

2. ¿La cocina cuenta con zonas delimitadas?

- | | |
|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Zona fría | <input type="checkbox"/> Lavavajillas |
| <input type="checkbox"/> Zona caliente | <input type="checkbox"/> Residuos |
| <input type="checkbox"/> Postres | |

3. Maquinaria y equipos ¿con qué maquinaria cuenta la cocina?

- Peladora
- Robot procesador de alimentos, cortador de verduras
- Horno de convección
- Otros:

C) COMPOSICIÓN/ELABORACIÓN DEL MENÚ

4. Teniendo en cuenta los pliego de condiciones ¿Qué tipos de menús que ofrece?

Ejemplo:

- Almuerzo: bocadillo + agua/bebida + café
- Menú completo: 1º plato + 2º plato (a elegir entre 4 opciones) + bebida + café o postre + pan (blanco o integral)
- Medio menú: 1 plato a elegir entre cuatro opciones + bebida + café o postre + pan (blanco o integral)
- Menú vegetariano
- Otros menús especiales:

5. Con respecto al menú vegetariano, ¿se puede disponer de él en el mismo momento o es necesario encargarlo previamente? Si es la segunda opción, ¿cuánto tiempo es necesario?

6. ¿Ha añadido otro menú aparte de las indicaciones de los pliegos? Indica cuál.

7. ¿Existe flexibilidad sobre la propuesta presentada en la oferta de la licitación? (carta/precios/productos mínimos establecidos en los pliegos).

Una vez se presenta la oferta específica de elaboraciones, ¿deben mantenerse fijas estas opciones culinarias durante todo el año?

¿Hay posibilidad de variar dicha carta, manteniendo los precios, y la apuesta (filosofía) culinaria del establecimiento?

¿Es posible hacer una revisión anual (respetando los precios y atendiendo a criterios nutricionales), incluso trimestral, de la oferta alimentaria, para atender criterios de temporalidad?

8. ¿Con qué previsión/periodicidad se elabora el menú (a diario, semanal, mensual o trimestral)? ¿Y las compras relacionadas con los menús mencionados (diarias, semanales, mensuales)?

9. ¿Se tienen en cuenta de manera conjunta los criterios nutricionales a la hora de estipular la composición de un menú diario y su relación con la composición semanal?

10. ¿Cuenta con el asesoramiento de un dietista-nutricionista?

11. Al elaborar los menús, ¿se tienen en cuenta criterios de temporalidad de los productos?

Ejemplo de frutas y hortalizas de cada temporada:

- Frutas y hortalizas de otoño: berenjena, calabaza, alcachofa, caqui, granada, berenjena, acelgas, espinacas, setas (hongos)...
- Frutas y hortalizas de invierno: alcachofas, brócoli, coliflor, repollo, col lombarda, ajo, puerro, lechugas variadas, pera, manzana, kiwi, naranja, mandarina, clementina, boniato, patata...
- Frutas y verduras de primavera: remolacha, lechugas variadas, alcachofas, espárrago, espinaca, rábano, habas, fresa, kiwi, manzana, cereza, níspero, aguacate...
- Frutas y hortalizas de verano: tomate, pepino, calabacín, berenjena, pimientos, espinaca, judías verdes, sandía, melón, melocotón, albaricoque, nectarina....

¿Podría especificar en qué alimentos se siguen estos criterios?

12. Frecuencia de grupos de alimentos

Alimentos	1 día/ sem	2 días/ sem	3 días/ sem	4 días/ sem	5 días/ sem	6 días/ sem
Verduras y hortalizas						
Fruta fresca						
Arroz, pasta						
Patatas, boniato						
Legumbres						
Carne						
Pescado						
Huevos						
Lácteos						
Pan						
Precocinados industriales						
Salsas industriales						
Fritos						

13. Frecuencia de la calidad por grupos de alimentos

Alimentos	1 día/ sem	2 días/ sem	3 días/ sem	4 días/ sem	5 días/ sem	6 días/ sem
Verduras y hortalizas frescas						
Verduras y hortalizas congeladas						
Verduras y hortalizas en conserva						
Fruta fresca						
Fruta en conserva						
Arroz y pasta integral						
Otros cereales						
Legumbres frescas						
Legumbres en conserva						
Carne fresca						
Carne congelada						
Pescado fresco						
Pescado congelado						
Huevos camperos o ecológicos						
Bebidas vegetales						
Yogur natural sin azúcar						
Postres caseros						
Postres industriales						
Fritos caseros						
Fritos industriales						

14. Porcentaje de oferta de diferentes familias de alimentos:

Indique el porcentaje (%) de tipos de alimentos empleados en la elaboración del menú.

- Verduras frescas / verduras 4^a-5^a gama (congeladas, enlatadas,...)
- Carne fresca / Carne congelada
- Pescado fresco / Pescado congelado
- Legumbre seca / Legumbre enlatada (cocida)
- Cereales refinados / cereales integrales.
- Pan de panadería / Pan precocido o congelado.
- Lácteos artesanos / lácteos industriales (yogur, queso, leche)
- Aceite de oliva virgen extra / otras grasas

15. ¿Qué otros tipos de cereales utilizan además del arroz y la pasta?

16. Tipos de cocciones y su frecuencia

Cocciones	1 día/ sem	2 días/ sem	3 días/ sem	4 días/ sem	5 días/ sem	6 días/ sem
Vapor						
Hervido						
Papillote						
Salteado						
Horno						
Plancha						
Guisado						
Fritura						

17. ¿Dispone de carta de alérgenos a disposición del consumidor? Sí No

18. ¿Los menús disponen de información nutricional? Sí No

19. ¿Qué tipos de recetas incluye el menú?

- De temporada
- Tradicionales
- Autóctonas
- Internacionales
- Otras:

20. ¿Podría incluir la oferta de menús de su cafetería?

(Cuanto más largo el periodo mejor: 3-6-9 meses, un año).

Adjunta documentación: Sí No

D) CUESTIONES REFERENTES AL PRECIO DEL MENÚ:

21. ¿Qué criterios se utilizan para fijar el precio del menú?:

- ¿Los precios de los menús se calculan mediante un análisis previo de costes?
- ¿Se usan escandallos y fichas técnicas en la hora de seleccionar los platos a ofertar?
- ¿Con qué periodicidad hay una actualización de precios por parte de los proveedores?

E) CUESTIONES REFERENTES A LA OFERTA/DEMANDA.

22. Cuestiones económicas y volúmenes de elaboración de comidas:

Volumen medio (previsión) de menús diarios/semanales/mensuales (n.º de menús)

- Facturación mensual directa de los menús (menú y medio menú)
- Facturación directa de modalidad bocadillos o tapas (almuerzos)
- Facturación/volumen cafés/zumos/bollería...(servicio de barra/desayunos o entre horas)

23. Cuestiones sobre la gestión del personal y la organización:

Específica el número de personas trabajan y cuáles son sus roles diferenciando el género:

- N.º personas dedicadas a compras: ___H ___ M ___ Otro
y horas/semana: ___H ___ M ___ Otro
- N.º personas dedicadas a planificación de menús: ___H ___ M ___ Otro
y horas/semana: ___H ___ M ___ Otro
- N.º cocineros/as y horas/semana: ___H ___ M ___ Otro
y horas/semana: ___H ___ M ___ Otro
- N.º de personas dedicadas al servicio: ___H ___ M ___ Otro
y horas/semana: ___H ___ M ___ Otro
- N.º de personal de limpieza: ___H ___ M ___ Otro
y horas/semana: ___H ___ M ___ Otro
- ¿Qué turnos y horario de trabajo tienen?
- Tipo de servicio (línea buffet, self-service, sistema de bocadillos...) y cómo se organizan: elaboración-mantenimiento en caliente-tipo de servicio, etc.

24. Existe algún sistema de reserva previa (previsión) asociada a algún tipo de descuento? Ej.: bonos semanales, mensuales.

25. Composición/Precios de los platos/Menús diarios

- Ejemplo: 3 primeros/3 segundos;

- Ejemplo de opción de menú compuesto con descuento: Primero + segundo + fruta + bebida = 5 euros

F) CUESTIONES REFERENTES A CRITERIOS MEDIOAMBIENTALES:

26. Sobre el desperdicio alimentario ¿Se lleva a cabo algún tipo de medidas para reducir el excedente alimentario? Si es así ¿cuál/es?

27. ¿Qué gestión se hace de los sobrantes de comida?

28. ¿Le gustaría formar parte de algún proyecto de Compostaje Urbano?

- Sí No

29. ¿Se tiene algún cálculo aproximado sobre los costes del excedente?

30. Sobre envases y envoltorios ¿Qué tipos de utensilios utilizan para el servicio de comidas, menú, servicio de bocadillos y la comida para llevar?

- Bandejas autoservicio metálicas de: acero inoxidable o de polipropileno o policarbonato

- Menaje, cubertería y vasos de cristalería de cerámica y/o vidrio, vasos de plástico o de papel o de material compostable
- Papel de horno: de aluminio/ Papel vegetal
- Bolsas de basuras plásticos/compostables
- Bolsas de papel individuales (bocadillos) y para transportar: Aluminio/ vegetal/ plástico
- Posibilidad de llevar tazas, vasos personales para servir
- Envoltorios
- Bolsas de plástico/compostables
- Otros

31. ¿Tiene algún plan de gestión de residuos?

32. ¿Sabe cómo se tiene que reciclar cada residuo?

Sí _____ No _____

33. ¿Os gustaría recibir formación para mejorar la gestión de residuos?

Sí _____ No _____

34. ¿Se tiene en cuenta el ahorro energético?

Sí _____ No _____

35. ¿Se utilizan electrodomésticos de bajo consumo, leds, etc.?

Sí _____ No _____

36. En qué porcentaje se tienen en cuenta los siguientes criterios:

- Productos locales
- Productos de temporada
- Productos de producción ecológica u otros sellos como SPG
- Sostenibilidad

37. ¿Se venden botellas de agua de plástico?

Sí _____ Sí, únicamente en menús para llevar

No _____

38. Antes de las medidas de precaución sanitarias sobre el COVID, en el servicio de comedor, ¿se ofrecían jarra de agua en lugar de agua embotellada?

Sí _____ No _____

G) INFORMACIÓN SOBRE EL IMPACTO SOCIAL

39. ¿Se promueve de alguna manera la inclusividad laboral? ¿Cómo?

Sí _____ No _____

40. ¿Conoce qué es el balance social?

Sí _____ No _____

¿Estaría interesado en recibir información y asesoramiento para poder realizarlo?

Sí _____ No _____

41. ¿Se tiene un protocolo/mecanismo para favorecer el bienestar laboral?

Sí _____ No _____

42. ¿Quién elabora los turnos de las y los trabajadores?

43. ¿Se tiene en cuenta la conciliación familiar o personal para adaptar o flexibilizar los turnos de trabajo?

Sí _____ No _____

44. ¿Existe algún tipo de formación al personal? ¿Cuál?

Sí _____ No _____

45. ¿Se tienen en cuenta las condiciones de producción de los bienes/servicios de vuestros proveedores?

Sí _____ No _____

46. Es prioritario que la compra de vuestros productos alimentarios sea compra directa al productor/a?

Sí _____ No _____

47. ¿Considera importante que los proveedores sean locales o tengan un perfil social?

Sí _____ No _____

48. ¿Cuántos alimentos de comercio justo incluye su oferta? _____

¿Qué tipo de alimentos?

- Café
- Té
- Azúcar
- Chocolate >75% de cacao
- Otros:

49. ¿Estarías interesado en aumentar el número? ¿Por qué?

Sí _____ No _____

50. ¿Consideras que existe una demanda suficiente para ofertarlo? ¿Por qué?

Sí _____ No _____

H) INFORMACIÓN SOBRE VIABILIDAD ECONÓMICA Y COSTES FIJOS:

51. A la hora de hacer el estudio de viabilidad económica de la cafetería, es muy importante considerar los costes fijos. Sería de mucha utilidad tener una aproximación sobre los costes fijos de su cafetería, si fuera posible:

- a) Seguro (R.C.)
- b) IBI
- c) Licencias/autorizaciones administrativas (?) (Según pliegos)
- d) Agua, luz, gas. (Si ya han tenido actividad previa, ver un histórico, el consumo del curso pasado o de un trimestre. Cuanto más largo sea el periodo, más fidedigno será el análisis)
- e) Sueldos y salarios (incluida la carga social):
- f) Número de personas contratadas, horarios, tipos de servicio (cómo se organizan estas horas/personas contratadas).

52. ¿Existe la obligación en pliegos de invertir alguna partida anual para mejoras del establecimiento, maquinaria...?

53. ¿Las reparaciones/ inversiones de maquinaria, y otro capital fijo, son asumidas por la UPV? Si no es así, cuantificar estos gastos según histórico.

54. Otro tipo de Costes Fijos (publicidad, impresión de cartas, etc).

55. Antes de la situación del Covid ¿cómo definiría la situación económica de su cafetería?

- Deficitaria y con pérdidas
- Con dificultades para cubrir gastos
- Suficiente para cubrir gastos
- Holgada y positiva
- Excelente

56. ¿En qué considera que la universidad podría ayudar o aportar en su establecimiento?

57. ¿Hay algún aspecto de los pliegos de condiciones que modificaría? Díganos qué y por qué.

58. Cuéntenos cualquier sugerencia que quiera reflejar sobre la no le hayamos preguntado o quiera hacer hincapié.

Anexo 2

Ejemplos de menús y fichas escandalladas basándose en criterios de sostenibilidad alimentaria

En la siguiente tabla se muestra el coste medio de un menú saludable y sostenible y uno convencional, basándose en los costes de la partida alimentaria y sin tener en cuenta los costes fijos.

Tabla 26. Comparativa entre la oferta de un menú ecológico y uno convencional

MENÚ COMPLETO	ECOLÓGICO	CONVENCIONAL
PRIMEROS PLATOS	COSTE MEDIO	COSTE MEDIO
SOPA DE ACELGAS Y ARROZ	0,20	0,15
CREMA DE HINOJO	0,30	0,22
SPAGHETTI CON ESPINACAS Y CALABAZA	0,35	0,25
LENTEJAS CON MIJO	0,26	0,23
COSTE MEDIO PRIMEROS PLATOS	0,28	0,21
SEGUNDOS PLATOS	COSTE MEDIO	COSTE MEDIO
PAELLA DE CALAMAR Y GARBANZOS	0,74	0,71
PECHUGA DE POLLO CON ROMESCU	0,93	0,89
SUQUET DE MERLUZA	1,39	1,37
COSTE MEDIO SEGUNDOS PLATOS	1,02	0,99
BEBIDA (AIGUA 50 cl.)	0,19	0,19
POSTRE (fruta) o CAFÉ	0,10	0,1
PAN (150 g)	0,15	0,15
COSTE MEDIO MENÚ COMPLETO	1,74	1,64
Precio establecido en los pliegos de contratación de las cafeterías	4,90	4,90
MARGEN BRUTO UNITARIO	3,16	3,26

Fuente: Elaborada por Eulogi Peiró

Tabla 27. Primer plato

PLATO	SOPA DE ACELGAS Y ARROZ				
VERDURAS	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
AJOS	0,05	0,10	0,05	5,00	0,25
PATATAS	6,00	0,10	5,40	1,05	6,30
ACELGAS	4,00	0,05	3,80	1,80	7,20
TOTAL VERDURAS	10,05		9,25		13,75
PROTEÍNA	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
TOTAL PROTEÍNA	0,00		0,00		0,00
PROTEÍNA SALUDABLE	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
TOTAL LEGUMBRE	0,00				0,00
CEREAL	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
TOTAL CEREAL	2,00				2,94
CEREAL INTEGRAL	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
ARROZ INT.	2,00		2,00	1,47	2,94
TOTAL CEREAL INT.	2,00	0,00	2,00	1,47	2,94
FRUTA	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
			0,00		0,00
TOTAL FRUTA	0,00				0,00
GRASAS	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
ACEITE OLIVA	0,15			3,20	0,48
TOTAL GRASAS	0,15				0,48
OTROS	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
SAL	0,05			0,80	0,04
CÚRCUMA	0,02			1,50	0,03
TOTAL OTROS	0,07				0,07
COSTE TOTAL	12,27				20,18
COSTE UNITARIO					0,20

Fuente: Elaborada por Eulogi Peiró

Tabla 28. Segundo plato

PLATO	SUQUET DE MERLUZA				
VERDURAS	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
CEBOLLAS	1,00	0,20	0,80	1,00	1,00
AJOS	0,10	0,10	0,09	5,00	0,50
PATATAS	5,00	0,20	4,00	1,05	5,25
TOTAL VERDURAS	6,10		4,89		6,75
PROTEÍNA	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
MERLUZA FRESCA	15,00		15,00	8,30	124,50
MORRALLA	2,00		2,00	3,10	6,20
TOTAL PROTEÍNA	15,00		15,00		130,70
PROTEÍNA SALUDABLE	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
TOTAL LEGUMBRES	0,00				0,00
CEREAL	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
TOTAL CEREAL	0,00				0,00
CEREAL INTEGRAL	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
TOTAL CEREAL INT.					0,00
FRUTA	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
TOTAL FRUTA	0,00				0,00
GRASAS	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
ACEITE OLIVA	0,50			3,20	1,60
TOTAL GRASAS	0,50				1,60
OTROS	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
SAL	0,05			0,80	0,04
PIMENTÓN DULCE	0,02			2,50	0,05
PIMIENTA	0,01			8,97	0,09
TOTAL OTROS	0,08				0,18
COSTE TOTAL	21,68				139,23
COSTE UNITARIO					1,39

Fuente: Elaborada por Eulogi Peiró

Tabla 29. Medio menú

PLATO	ARROZ AL HORNO CON GARBANZOS Y CALABAZA				
VERDURAS	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
CEBOLLA	2,00	0,20	1,60	1,00	2,00
PATATA	4,00	0,10	3,60	1,05	4,20
AJOS	0,05	0,10	0,05	5,00	0,25
CALABAZA	4,00	0,15	3,40	1,00	4,00
ZANAHORIA	1,50	0,10	1,35	1,40	2,10
NABOS	2,00	0,15	1,70	2,30	4,60
COL	2,00	0,10	1,80	1,50	3,00
TOTAL VERDURAS	15,55		13,50		20,15
PROTEÍNA	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
TOTAL PROTEÍNA	0,00		0,00		0,00
PROTEÍNA SALUDABLE	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
GARBANZOS	2,50		2,50	2,10	5,25
TOTAL LEGUMBRE	2,50				5,25
CEREAL	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
ARROZ INTEGRAL	7,00		7,00	1,47	10,29
TOTAL CEREAL	7,00				10,29
CEREAL INTEGRAL	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
			0,00		0,00
FRUTA	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
			0,00		0,00
TOTAL FRUTA	0,00				0,00
GRASAS	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
ACEITE DE GIRASOL	1,00			1,40	1,40
ACEITE DE OLIVA	1,00			3,20	3,20
TOTAL GRASAS	2,00				4,60
OTROS	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
SAL	0,05			0,80	0,04
TOMATE GUIJAR	1,00			0,45	0,45
CÚRCUMA	0,01			1,50	0,02
PIMENTÓN	0,01			2,50	0,03
TOTAL OTROS	1,07				0,53
COSTE TOTAL	28,12				40,82
COSTE UNITARIO					0,41

Fuente: Elaborada por Eulogi Peiró

Tabla 30. Modelo almuerzo

PLATO	COCA DE ESPINACAS Y CALABAZA				
VERDURAS	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
CEBOLLA	2,00	0,20	1,60	1,00	2,00
PUERROS	2,00	0,15	1,70	2,40	4,80
AJOS	0,05	0,10	0,05	5,00	0,25
ESPINACAS	2,00	0,00	2,00	5,00	10,00
CALABAZA	3,00	0,15	2,55	1,00	3,00
TOTAL VERDURAS	9,05		7,90		20,05
PROTEÍNA	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
TOTAL PROTEÍNA	0,00		0,00		0,00
PROTEÍNA SALUDABLE	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
TOTAL LEGUMBRES	0,00		0,00		0,00
CEREAL	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
TOTAL CEREAL					0,00
CEREAL INTEGRAL	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
BASE DE COCA INTEGRAL	10,00		10,00	2,88	28,80
TOTAL CEREAL INT.	10,00	0,00	10,00	2,88	28,80
FRUTA	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
TOTAL FRUTA	0,00				0,00
GRASAS	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
ACEITE DE OLIVA	0,50			3,20	1,60
TOTAL GRASAS	0,50				1,60
OTROS	PESO BRUTO (KG)	MERMA	PESO NETO	COSTE/KG	COSTE TOTAL
SAL	0,05			0,80	0,04
TOMATE GUIJAR	8,00			0,45	3,60
TOTAL OTROS	8,05				3,64
COSTE TOTAL	27,60				54,09
COSTE UNITARIO					0,54

Fuente: Elaborada por Eulogi Peiró



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



PNDR

Programa Nacional
de Desarrollo Rural
2014-2020