

GUIA PARA LA TRANSICION A LA SOSTENIBILIDAD EN LA RESTAURACION COLECTIVA PUBLICA



GOSA

Grupo Operativo
de Sostenibilidad
Alimentaria



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



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



PNDR
Programa Nacional
de Desarrollo Rural
2014-2020

Redactado por: **Garúa S.Coop**

Edición y coordinación:

Observatorio para una Cultura del Territorio (OCT)

<https://observatorioculturayterritorio.org>

Diseño: **Freepress Coop.**



JUL - 2021. Algunos derechos reservados.

Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional
(CC BY-NC-SA 4.0)

Financiación: esta guía es parte de los resultados de la actividad “G.O. Alimentación Pública Sostenible 4.0. Mejorar las competencias de productores hortofrutícolas ecológicos de proximidad para favorecer la transición hacia la sostenibilidad de comedores públicos de Madrid, Valencia Y Canarias”, subvencionada en un 80% por FEADER y el MAPA a través de la Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria (DGDRIFA) por un importe de 599.070,88 euros.

<https://sostenibilidadalimentaria.org>

ÍNDICE

	3
1. INTRODUCCIÓN	4
Avanzar en la transición agroecológica de la restauración colectiva	4
Grupo Operativo Supra Autonómico Alimentación Pública Sostenible 4.0. (GOSA)	5
Sobre esta guía	9
2. CLAVES Y BUENAS PRÁCTICAS PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS	10
2.1. Articulación logística del sector productivo	10
2.1.1. Descripción y justificación de la necesidad de actuar en este área	10
2.1.2. Claves para una articulación logística del sector productivo	10
2.1.3. Buenas Prácticas	15
2.2. Compra Pública Alimentaria	19
2.2.1 Justificación de la necesidad de actuar en este área	19
2.2.2. Claves para una CPA a favor de la restauración colectiva pública	20
2.2.3. Buenas Prácticas	25
2.3. Transformación de menús	27
2.3.1. Justificación de la necesidad de actuar en este área	27
2.3.2. Claves para transformar los menús de manera que se potencie el consumo de vegetales frescos ecológicos	27
2.3.3 Buenas Prácticas	33
3. CONCLUSIONES	38
4. DOCUMENTACIÓN Y RECURSOS	39



1. INTRODUCCIÓN

Avanzar en la transición agroecológica de la restauración colectiva

El sistema agroalimentario globalizado e industrializado tiene múltiples impactos negativos ecológicos, sociales, económicos y en la salud. Su gran dependencia de combustibles fósiles, desde la fase de producción (maquinaria, riego, fabricación de fertilizantes y pesticidas) hasta las de transporte, conservación, venta, consumo y tratamiento de residuos, hace que sea causante de prácticamente la mitad de las emisiones de gases de efecto invernadero¹. Además genera otros impactos ecológicos negativos, como el agotamiento y contaminación del suelo y el agua. La producción ecológica y de proximidad, la conservación de espacios agrarios y forestales diversos y adaptados a las condiciones geográficas y climáticas y la protección de la biodiversidad en forma de variedades y razas locales, contribuyen a la reducción de emisiones y a la mitigación y adaptación al cambio climático.

Las cadenas cortas de suministro alimentario pueden mejorar los ingresos del sector, especialmente si se organizan basados en la coordinación y complementariedad entre pequeñas y medianas iniciativas ecológicas. Las estructuras y espacios de articulación entre productores/as permiten mejorar la oferta, compartir recursos, tener mayor fuerza de negociación, y acceder a nuevos canales de comercialización como es la restauración colectiva. La logística y distribución son servicios necesarios para estos canales cortos, y hay que tener en cuenta que requieren inversiones en espacios de almacenaje y conservación, vehículos eficientes, formación y recursos humanos para cubrir las tareas asociadas.

La compra pública es un instrumento que puede propiciar procesos de cambio, tanto por su capacidad adquisitiva, como por su dimensión demostrativa. La contratación pública representa el 19% del PIB de Europa (más de € 2,3 billones anuales), y la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia (2019) lo ubica entre un 10 y un 20% en el caso de España². Una restauración colectiva abastecida por producción local ecológica, si se aborda con una mirada transversal, puede tener beneficios ambientales y sociales como son el apoyo al sector productivo, al empleo local, a la conservación de paisajes y espacios agrarios tradicionales, la educación ambiental, la salud y la nutrición... Estos beneficios se han contabilizado con la metodología de Retorno Social de la Inversión, que mide el impacto a partir de las valoraciones realizadas por distintos grupos de interés, y asignando un valor monetario a los impactos identificados, aunque no tengan valor en el mercado. Con esta metodología se han evaluado distintos proyectos en Inglaterra, calculando que los circuitos cortos tienen un retorno en valor extrafinanciero que equivale a 2,5 euros por euro invertido, frente al de 1,4 euros de la compra en supermercados, y que este retorno puede aumentar hasta 3 euros en el caso de suministro de productos locales y ecológicos a comedores escolares³.

Nuestras dietas, junto a otros factores como el sedentarismo, provocan efectos nefastos en nuestra salud. Se calcula que 1 de cada 5 muertes en la UE son atribuibles a dietas poco saludables⁴. Por eso una adecuada educación alimentaria y nutricional, un entorno alimentario saludable y la adquisición de hábitos de vida saludables, basadas en dietas sostenibles y actividad física diaria son acciones necesarias.

¹ Cómo contribuye el sistema alimentario agroindustrial a la crisis climática, GRAIN (2014). <https://grain.org/es/article/5100-la-soberania-alimentaria-5-pasos-para-enfriar-el-planeta-y-alimentar-a-su-gente>

² <https://www.cnmc.es/node/373651/>

³ Kneafsey et al (2013) Short Food Supply Chains and Local Food Systems in the EU. A State of Play of their Socio-Economic Characteristics. Joint Research Centre, European Commission

⁴ https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork_es

Grupo Operativo Supra Autonómico Alimentación Pública Sostenible 4.0. (GOSA)

El proyecto GOSA se desarrolló con el objetivo principal de promover el abastecimiento de alimentos ecológicos de proximidad en la restauración colectiva pública como estrategia para la sostenibilidad agraria y ambiental.

Para alcanzar estos fines, el proyecto GOSA aborda tres líneas de trabajo:

- **Apoyo a la producción**, mejorando las competencias del sector hortofrutícola ecológico de proximidad para abastecer de alimentos sostenibles a comedores públicos, principalmente a través de la articulación logística.
- **Compra pública**, trabajando sobre los criterios de adjudicación, condiciones de ejecución y prescripciones técnicas de los contratos.
- **Consumo en la restauración colectiva**, apoyando la transición de los menús escolares y la oferta de las cafeterías universitarias, hacia unas propuestas con mejor calidad nutricional, basadas en productos ecológicos, locales y de temporada.

El periodo de desarrollo del proyecto coincidió con la crisis sanitaria provocada por la COVID19, que obligó al cierre de colegios y universidades en marzo de 2020, impidiendo que se pudieran desarrollar los trabajos previstos en el curso 2019-2020, y dificultando los programados para el curso 2020-2021, especialmente en el ámbito universitario, en el que no se llegó a funcionar con una presencialidad completa. Este hecho obligó a replantear algunas de las actividades y dificultó que se alcanzaran todos los objetivos previstos, como la realización de proyectos piloto.

En el proyecto GOSA participaron entidades de tres territorios, Madrid, Valencia y Canarias, involucradas en la transición agroecológica de la restauración colectiva, entre las que se encontraban instituciones públicas como el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y la Universidad de La Laguna (ULL), junto a organizaciones como el Observatorio para una Cultura del Territorio (OCT) o CERAI, y entidades de la economía social como Buscándome las Habichuelas (BHL). Este consorcio inició un trabajo conjunto orientado a fomentar las alianzas inter-territoriales y a consolidar los procesos locales de vinculación entre producción local ecológica y restauración colectiva.

En cada uno de los territorios se pueden identificar elementos diferenciadores, dependiendo de su trayectoria previa y de las dinámicas en marcha a las que se sumaban las actuaciones desarrolladas en el contexto de GOSA.





En Canarias el marco de actuación estaba definido por el programa Ecocomedores, que está en marcha desde el año 2013, y cuya finalidad es mejorar la calidad de la alimentación ofrecida en los centros escolares, sociosanitarios y de restauración colectiva, proyectando valores educativos y de salud alimentaria a través de la incorporación de productos ecológicos, frescos, locales y de temporada en los menús. Los trabajos desarrollados en GOSA se han orientado a consolidar, complementar, ampliar y mejorar diversos aspectos de este programa.

En relación con el acompañamiento al sector productivo y su articulación logística se ha abordado un estudio de mercado de producto ecológico y convencional, para comprobar si los participantes en el programa perciben unos precios justos, dado que estos son estimados por los productores/as y se mantienen fijos todo el año. También se ha avanzado en la consolidación de la articulación logística, que cuenta con tres plataformas en Tenerife, y cuyo objetivo es el abastecimiento a comedores escolares. El servicio técnico contratado por la Administración, a través de la mesa de logística, que se licita por procedimiento abierto, se encarga de coordinar la distribución y de facturar a los colegios.

Debido al cierre de comedores escolares a inicios de 2020, este servicio se reorientó a la venta a particulares.

En cuanto a la compra pública se ha elaborado una guía para facilitar la redacción de pliegos y licitaciones. Para mejorar la sensibilización y formación en la comunidad educativa se han realizado materiales para comedores escolares, se ha desarrollado una herramienta de evaluación de huella ecológica y cálculo nutricional de los menús y se ha impartido formación a personal de cocina y de comedores.

Complementariamente se ha realizado un estudio de hábitos alimentarios en la comunidad universitaria, con el fin de explorar nuevas posibilidades de servicio a restauración colectiva en este ámbito.





**GOSA
MADRID**
Grupo Operativo
Supra Autonómico
Alimentación Pública
Sostenible 4.0

En Madrid la característica diferencial ha sido la focalización del trabajo en la restauración colectiva universitaria, que a diferencia de los colegios y escuelas infantiles, es un ámbito en el que no existen muchas referencias de procesos de transición hacia menús ecológicos vinculados con la producción de proximidad.

Se ha trabajado la dinamización de la demanda con varias acciones en colaboración con 3 universidades públicas madrileñas (Universidad Autónoma de Madrid, Universidad de Alcalá, Universidad politécnica de Madrid). Se ha realizado un estudio de la situación de la restauración colectiva universitaria, se han revisado pliegos de licitación, se han analizado preferencias de consumo y se han celebrado unos laboratorios de innovación social (con alumnado, gestoras de cafeterías, productores/as, y universidades). Las cafeterías universitarias son negocios con márgenes de rentabilidad muy escasos, más parecidas a cafeterías convencionales que a otros espacios de restauración colectiva.

El trabajo con las universidades continuará una vez acabado el periodo de financiación de este proyecto, para realizar las acciones directas en forma de proyectos piloto que permitan acercarnos a

una mejora de la alimentación en las universidades y de gestión de las mismas (introducción de alimentos de proximidad en las cafeterías, pliegos tipo, etc.).

Por la parte de la producción el proyecto, se ha llevado a cabo un diagnóstico de la capacidad productiva del sector ecológico y un mapeo de las iniciativas interesadas en abastecer a la restauración colectiva, además del trabajo realizado con un centro logístico gestionado por proyectos agroecológicos de la región (Madrid km0), y también ha mantenido contacto con Madrid Rural, la propuesta logística impulsada desde la administración autonómica para el producto local, y con Mercamadrid, aunque ninguno de estos dos últimos espacios tiene por el momento líneas específicas para producción ecológica.





En València el proyecto GOSA ha permitido avanzar en la puesta en marcha de la Ecotira⁵, espacio logístico y mercado de concentración de producto ecológico local que se sitúa en Mercavalència, dentro de la nave de frutas y verduras que alberga la Tira de Contar⁶.

Los trabajos han permitido acompañar el proceso de conformación del grupo motor de productores/as que inició el proyecto, así como la definición de su modelo de negocio, y la exploración de posibilidades de transformación de productos en el obrador a maquila situado en Mercavalencia para poder distribuir también procesados. Se ha impartido formación a productores/as, y se ha abordado la dinamización comercial orientada a tiendas especializadas, HORECA⁷ y restauración colectiva. Tiene dos modalidades de venta a profesionales, una presencial que se realiza semanalmente, y otra online en una plataforma digital que permite agrupar el pedido, al igual que la recogida o distribución del mismo (por parte de una empresa de la Economía Social y Solidaria).

El trabajo para facilitar el abastecimiento a la restauración colectiva desde la Ecotira se inicia en una fase posterior, fuera ya del periodo de vigencia del proyecto, y se orientará a la dinamización de la demanda mediante el trabajo de sensibilización e información a empresas gestoras de colectividades, en comedores escolares y universitarios. Un proceso que en paralelo impulsará la transición en la restauración colectiva es el desarrollo de normativa de compra pública adaptada a distintos equipamientos y servicios, que se materializará en la actualización del Decreto 84/2018 y en la elaboración de pliegos tipo.

⁵ <https://sostenibilidadalimentaria.org/nace-la-ecotira/>

⁶ <https://www.mercavalencia.es/es/sectores-actividad/la-tira-de-contar/>

⁷ Canal HORECA se refiere al sector de la Hostelería, Restauración y Cafeterías



Sobre esta guía

A partir del trabajo realizado en el marco de GOSA y de la experiencia de las personas participantes en el proyecto, se han realizado una serie de entrevistas y sesiones de trabajo, con el fin de identificar las claves para desarrollar procesos de transición a la sostenibilidad en la restauración colectiva pública, vinculados a la adquisición de productos ecológicos, locales y de temporada procedentes de pequeñas explotaciones hortofrutícolas.

En las siguientes páginas se describen las necesidades de actuación y las recomendaciones para el desarrollo de actuaciones en cada una de las áreas contempladas en el proyecto GOSA: articulación logística, compra pública alimentaria y transformación de menús. Se hace referencia también a buenas prácticas de referencia desarrolladas en el estado español, que ilustran algunos de los aspectos identificados como clave, y se listan los recursos disponibles para aquellas organizaciones interesadas en emprender procesos similares.



2. CLAVES Y BUENAS PRÁCTICAS PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS

2.1. Articulación logística del sector productivo

2.1.1. Descripción y justificación de la necesidad de actuar en este área

Para servir a la restauración colectiva desde la pequeña producción de proximidad es necesario contar con capacidad de respuesta para abastecer con la cantidad, calidad y periodicidad requeridas. Otras demandas de este canal tendrían que ver con la facilidad en el proceso de compra, el precio de los productos y una interlocución ágil. Sin embargo, las pequeñas producciones locales suelen estar atomizadas y tienen dificultades operativas y económicas para responder a estas demandas individualmente.

Los espacios de articulación logística, nodos logísticos, o food hubs sostenibles, como también se les conoce, son espacios de coordinación que facilitan la agregación de la pequeña y mediana producción (preferentemente de la economía social y el sector ecológico), a través del uso de infraestructuras comunes para mejorar la eficiencia del almacenamiento y distribución de alimentos orientados al circuito corto. De esta manera permiten a los productores/as participantes ahorrar costes, aumentar la visibilidad, acceder a nuevos clientes y diversificar sus ingresos. Estos espacios de articulación logística, además de la infraestructura de almacenamiento, procesamiento y distribución, ofrecen servicios técnicos y operativos (coordinación, planificación, formación y capacitación, promoción...).

Algunas necesidades y demandas para mejorar la articulación logística de pequeñas producciones locales son el aumento y consolidación de la articulación y planificación colectiva; el acceso a infraestructuras, instalaciones y herramientas de apoyo para reali-

zar una distribución eficiente en tiempo y recursos; el aumento de la visibilización; el acceso a formación, capacitación y espacios de intercambio para estimular las innovaciones; la dinamización de la demanda y las alianzas público-sociales (en forma de normativas, acceso a financiación, compra pública, etc)⁸.

2.1.2. Claves para una articulación logística del sector productivo

LIDERAZGO DEL SECTOR DE LA PRODUCCIÓN, ACOMPAÑAMIENTO EXPERTO, Y APOYO INSTITUCIONAL

Idealmente el impulso a la formación de espacios de articulación logística partiría de agrupaciones de productores/as. Esto en la práctica es muy complicado, en nuestra geografía no es habitual que exista un sector productivo ya asociado, con la capacidad o el interés de impulsar estos procesos de forma autónoma, aún cuando la necesidad se haya detectado y demandado previamente. La puesta en marcha de un espacio de articulación logística requiere un esfuerzo importante, y es necesario invertir no sólo recursos económicos sino también tiempo para definir el modelo más adecuado a cada contexto territorial, decidir su estructura organizativa, y poner en marcha los proyectos.

Se identifica por tanto como muy importante contar con equipos dinamizadores externos (administración, fundaciones, cooperativas, ONG expertas) que acompañen a los grupos motores de productores/as en el inicio de los proyectos, realizando tareas de organización de reuniones, definición de metodologías, sistematización de resultados, mapas de relaciones, estudios de

⁸ Resultados de los talleres organizados por GIASAT en 2020: "El Reto de la logística y la distribución en los sistemas alimentarios sostenibles", y "Hacia una logística agroecológica para los sistemas alimentarios territorializados".

viabilidad... y facilitando un apoyo constante en el trabajo asociativo, pues generalmente los grupos motores estarán conformados por productores/as sin experiencia en procesos de coordinación. Como servicio adicional es interesante ofrecer formación para aumentar la profesionalización en distintos ámbitos (comercialización, gestión, planificación...).

Ver ficha Estudio de viabilidad y vinculación a obrador.

El apoyo institucional se reconoce también como casi imprescindible, siempre que sean los grupos de agricultores/as quienes lideren el proceso y tengan la capacidad de tomar las decisiones. De esta forma el apoyo más útil que puede darse por parte de las administraciones públicas consiste en facilitar el acceso a recursos materiales, financiación, acompañamiento a los procesos, y respaldo en la comunicación y difusión del proyecto. La acción de la Administración se debe concebir como un servicio al proceso.

Es importante su compromiso a escala local, pero sobre todo a escala regional, pues son procesos que involucran a agricultores/as de diversos municipios en el entorno metropolitano o regional. Cuando no existe este apoyo institucional es muy complicado avanzar en los proyectos, aunque haya una financiación adicional a la que pueden proporcionar los grupos motores de productores/as (por ejemplo, a través de subvenciones y ayudas públicas en el marco de Planes de Agricultura Ecológica o Programas de Desarrollo Rural, o financiación pública o privada obtenida en convocatorias competitivas, como el proyecto GOSA, o las convocatorias de la Fundación Carasso).

Ver ficha Ekoalde (Navarra).

Otros actores importantes son los Comités de Certificación, pues su respaldo aumenta el alcance del proyecto, facilitando la convocatoria y dando legitimidad a las propuestas.

Existen modelos de centros logísticos que no son gestionados directamente por las personas productoras pero que pueden tener unas premisas de trabajo beneficiosas para estas.

Ver ficha Ecocentral (Catalunya).

OFERTA INTEGRADA, ESPACIOS LOGÍSTICOS COMPARTIDOS E INTERLOCUCIÓN CLARA CON LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

Para orientar los espacios de articulación logística hacia la restauración colectiva hay que definir muy bien el modelo de negocio. Desde la restauración colectiva se demanda un proceso de compra sencillo, tanto en la realización del pedido, como en la recepción, pago y gestión del mismo. Para facilitar la relaciones importante que en el espacio logístico haya una persona de referencia, un contacto directo que solucione las incidencias con los pedidos.

Es muy difícil, aunque no imposible, que personas productoras individualmente puedan responder a esta demanda, tanto por volumen de la producción como por capacidad de gestión (aunque existen algunos ejemplos de pequeña escala en los que personas productoras se han especializado en este canal al que abastecen completando su oferta mediante compras a otros productores, utilizando sus espacios de almacenamiento o asociándose con empresas de logística).

Por tanto, la coordinación de la pequeña producción se revela como clave en estos procesos. Debe haber una integración de la oferta, y una articulación logística en una plataforma común. En esta integración es importante definir el modelo de negocio y la sostenibilidad de la estructura que se crea. El modelo debe responder a los intereses tanto de las personas productoras como de los gestores de restauración colectiva (empresas contratadas o instituciones públicas que gestionan directamente el servicio).



En este punto se plantea una cuestión crítica: cuando el asociacionismo de la producción no existe previamente, ¿qué se debe abordar antes: la integración de la oferta (en la que el sector generalmente tiene poco interés), o la dinamización de la demanda (corriendo el riesgo de llegar tarde con el proceso de integración de venta).

Ver ficha Ecocomedores (Canarias).

En algunos casos la integración de la oferta se refuerza con una planificación conjunta de la producción entre los productores/as participantes. Esto facilita que haya una oferta variada y suficiente para servir a la demanda de la restauración colectiva a lo largo de todo el curso escolar o de todo el año (en otros servicios permanentes, como serían hospitales o residencias de mayores).

Por otra parte, es necesario combinar el proceso de articulación desde la producción con la incidencia política para cambiar los criterios de compra pública (ver bloque 2), y la concienciación de las familias y gestoras de colectividades (ver bloque 3).

LA IDENTIDAD TERRITORIAL COMO RELATO COMPARTIDO

Cuando existe un recorrido previo en el que se ha trabajado la marca local, es más fácil iniciar estos procesos, porque instituciones, sector productivo y restauración colectiva comparten vocabulario y parten de una valoración positiva de la producción de proximidad y el circuito corto.

También existen dificultades en los territorios que tienen mucha tradición agraria, pues es habitual que al mismo tiempo que existen instituciones u organizaciones agrarias de referencia, la articulación productiva en la base sea débil, y el sector agrario esté desmovilizado.

Sin embargo, incluso en ausencia de una identidad fuerte, y de una narrativa que pueda facilitar la demanda de producto local, es posible iniciar procesos de articulación orientados a servir a la restauración colectiva si se puede demostrar la rentabilidad del modelo, o si hay normativas que obliguen a un cambio en las condiciones del servicio.

INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y RECURSOS HUMANOS QUE RESPONDAN A LAS NECESIDADES DEL CIRCUITO CORTO

La situación y características del espacio físico en el que se situará el centro logístico es una decisión fundamental, pues debe tener un fácil acceso para facilitar la llegada y salida de los productos, y así optimizar las rutas, además de contar con las instalaciones necesarias. El precio de mercado de espacios que cumplan con todas las condiciones es una limitación importante. Será esencial bajar los costes fijos en el arranque de los proyectos, hasta que estos sean competitivos y puedan afrontarlos.

Un impulso claro a los proyectos es el acceso a espacios cedidos o de alquiler reducido, bien sean naves independientes, o espacios situados dentro de centros logísticos de mayor entidad. Es principalmente la Administración local o regional la que puede facilitar este tipo de acuerdos, en polígonos industriales de titularidad pública o en mercas. Pueden asociarse también a otro tipo de infraestructuras como espacios de transformación u obradores compartidos *Ver ficha VallaEcolid (Valladolid)*. Aunque también existen proyectos que se han instalado en naves de polígonos industriales afrontado el gasto de alquiler y equipos con financiación a partir de diversas fuentes, como micromecenazgo, subvenciones y cuotas.

Ver ficha Madrid Km0 (Madrid).



Algunos modelos optan por pequeñas infraestructuras descentralizadas, que confluyen en una única plataforma virtual común, que eventualmente puede hacerse también física.

Ver ficha Estructura de plataformas y análisis de rutas.

En otros casos, dependiendo del volumen de venta y el tipo de productos, serán necesarias instalaciones de cierta entidad, los espacios con los que hay que contar son:

- Zona de entrega.
- Almacenaje de producto fresco.
- Almacenaje de producto transformado.
- Zona de manipulación de producto fresco.
- Zona de picking y preparación de pedidos.
- Muelle de carga.
- Salas de transformación si el espacio logístico se asocia a un obrador.

Existen varios roles o tareas imprescindibles. Dependiendo de las posibilidades y volumen de trabajo de los proyectos, los cubrirán diversas personas (gerente, dinamizador comercial, encargado de picking, repartidor...):

- Administración interna.
- Comunicación y difusión.
- Búsqueda de clientes.
- Recepción de pedidos.
- Picking (organización de los pedidos).
- Resolución de incidencias.
- Planificación de rutas.
- Reparto.
- Gestión de facturas.

SOFTWARE ADAPTADO QUE FACILITE LA GESTIÓN INTERNA Y LA COMERCIALIZACIÓN CONJUNTA

No todas las herramientas existentes responden bien a las peculiaridades de estos espacios logísticos, y es costoso desarrollar herramientas *ad-hoc*. Muchos proyectos comienzan a trabajar realizando la organización de pedidos a mano, o con softwares de gestión generalistas, y desarrollando soluciones particulares para la administración interna. Una herramienta adaptada a las peculiaridades de estos espacios no es imprescindible, pero ayuda mucho a hacer más eficiente la gestión, la venta y el reparto.

Ver ficha GIASAT y POD.

Para que la herramienta sea útil debe responder a las necesidades de todos sus usuarios:

- Producción: planificación, facturación.
- Logística: gestión de inventario, gestión de compras, preparación de pedidos, facturación, gestión contable.
- Compra: visibilidad de oferta unificada, facturación, pedido.

Las utilidades que debe incorporar para asegurar las necesidades expresadas son:

- Venta on-line individual.
- Plataforma de venta conjunta (oferta unificada).
- Gestión de pedidos.

La distribución a la restauración colectiva presenta peculiaridades: los pedidos se realizan con una periodicidad fija (normalmente semanal), hace falta una planificación para responder a la demanda, los menús están diseñados con anterioridad... Teniendo esto en cuenta, las herramientas podrían incorporar en su diseño utilidades que faciliten la planificación, tanto para la parte de la producción, como de la organización en cocinas.

Por otro lado, es destacable que el desarrollo de este tipo de herramientas se puede abordar desde la financiación disponible en ayudas a la digitalización del sector.

ALIANZAS INTER-TERRITORIALES.

Si bien no se plantea como una clave para el éxito de estas iniciativas sí pueden ser procesos interesantes para reforzar alianzas.

La colaboración en un primer momento puede centrarse en el intercambio de aprendizajes, de colaboración en el desarrollo de herramientas de gestión o de apoyo en actividades de sensibilización, visibilización o incidencia política.

El intercambio de productos entre territorios para completar la oferta se plantea como un proceso complejo, que requiere haber avanzado en la consolidación de los proyectos locales. Para que este intercambio sea viable es necesario que la gestión logística y el transporte se realicen con unas mínimas condiciones de calidad y rentabilidad.

SENSIBILIZACIÓN Y COMUNICACIÓN

Una clave transversal es la de incrementar la sensibilización y la comunicación. La logística y distribución son procesos con poca visibilidad dentro de la cadena agroalimentaria, por lo cual es fundamental comunicar los impactos positivos de estos modelos innovadores.

Esta labor de sensibilización y comunicación tiene dos vertientes, por una parte, hacia el sector de la producción, para aumentar el conocimiento e interés en este modelo de logística compartida. Por otra parte, hacia la restauración colectiva, dando a conocer las posibilidades de la compra directa a productores/as agrupados/as.



2.1.3. Buenas Prácticas

Ecotira (València) Estudio de viabilidad y vinculación a obrador

PROMUEVE / APOYA

CERAI, MERCAVALÈNCIA, AJUNTAMENT DE VALÈNCIA, LAS NAVES, CAECV, CONSORCIDEL CONSELL DE L'HORTA DE VALÈNCIA.

DESCRIPCIÓN (NECESIDAD, OBJETIVOS, ACCIONES, RESULTADOS)

La Ecotira es un mercado ecológico para la venta de alimentos ecológicos y de proximidad donde los productores/as y elaboradores/as pueden comercializar sus productos directamente a las empresas y profesionales del sector minorista o del canal HORECA.

La Ecotira nace siguiendo la filosofía de la Tira de Contar del Mercavalència, figura histórica de venta directa de los productores y productoras de l'Horta de València, apostando por generar un espacio para la concentración de la oferta de producto ecológico que facilite su disponibilidad y alcance para las empresas profesionales como el comercio minorista, los mercados de abastos, la hostelería y la restauración colectiva.

ENLACE

<https://www.mercavalencia.es/es/ecotira/>

Ecocomedores (Canarias) Modelo organizativo, Mesa de logística

PROMUEVE / APOYA

Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), y Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes.

DESCRIPCIÓN (NECESIDAD, OBJETIVOS, ACCIONES, RESULTADOS)

Sistema de coordinación de mesas técnicas de trabajo-producción, logística, alimentación, sensibilización y coordinación-, desde las que se atienden a todos los colectivos vinculados al programa para facilitar el proceso de cambio de modelo de producción, comercialización y consumo de alimentos.

ENLACE

www.ecocomedoresdecanarias.com



Ecocomedores (Canarias) Estructura de plataformas y análisis de rutas

PROMUEVE / APOYA

ICCA, Universidad de La Laguna (ULL), Buscándole las Habichuelas (BLH) y Ecocomedores.

DESCRIPCIÓN (NECESIDAD, OBJETIVOS, ACCIONES, RESULTADOS)

Facilitar el intercambio de productos eco locales a nivel intra e inter insular. Promover una red supra- autonómica. Para ello se propone el desarrollo de una plataforma logística ubicada en un punto estratégico de la isla de Tenerife y de estudiantes, mediante análisis de sistemas de interpretación geográfica, rutas que conecten centros de producción con plataformas de acopio y éstas con eco-comedores actuales y potenciales y puntos de venta de productos eco locales.

ENLACE

www.ecocomedoresdecanarias.com

Madrid Km0 (Madrid) Cooperativa de servicios en el marco de la Economía Social y Solidaria

PROMUEVE / APOYA

Madrid Km0.

DESCRIPCIÓN (NECESIDAD, OBJETIVOS, ACCIONES, RESULTADOS)

Es una cooperativa orientada a pequeños proyectos agroecológicos de producción y transformación alimentaria. Ofrece servicios de logística y distribución con transporte dentro de la ciudad de Madrid (con intención de ampliar el ámbito a toda la región), también es posible la recogida por terceras personas. Superada la fase piloto avanzará hacia un catálogo compartido en tienda on-line, facturación conjunta y apertura de nuevos canales de comercialización.

ENLACE

<https://madridkmcero.es/>



Ecocentral (Catalunya) Modelo de empresa privada

PROMUEVE / APOYA

Alejandro Guzmán, Ecomenja y el proyecto Eco d'aquí.

DESCRIPCIÓN (NECESIDAD, OBJETIVOS, ACCIONES, RESULTADOS)

Distribuidores transparentes de alimentos ecológicos y de proximidad para empresas gestoras de comedores escolares y comedores escolares autogestionados.

Nace en 2007 de la mano de Alejandro Ojeda y hoy abastecen a 88 comedores escolares, unos 17.000 menús diarios.

ENLACE

<https://ecocentral.cat/>

Ekoalde (Navarra) Puesta en marcha en el marco del PDR

PROMUEVE / APOYA

CPAEN/NNPEK Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra.

INTIA Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias.

AEN Asociación de empresas de agricultura ecológica de Navarra.

Ekologikoak Tienda online de venta de alimentos ecológicos navarros.

DESCRIPCIÓN (NECESIDAD, OBJETIVOS, ACCIONES, RESULTADOS)

Asociación sin ánimo de lucro que agrupa a productores/as y elaboradores/as de agricultura ecológica de Navarra y cuyo fin es dar servicios a los asociados/as y ofrecer una gama de productos a consumidores/as a precios justos.

Se inicia en 2018 con una financiación de 220.000 € del Programa de Desarrollo Rural, para su creación, puesta en marcha y financiación del primer año de actividad. A partir de entonces se autofinancia con cuotas de los proyectos participantes.

Este proyecto pretende crear y promover canales cortos de distribución para afianzar la actividad del sector así como la puesta en valor de los productos ecológicos producidos y elaborados en Navarra. Asimismo, se busca impulsar el desarrollo rural y contribuir a la viabilidad del sector primario dignificando la labor de los productores locales.

ENLACE

<https://www.ekoalde.org/>



VallaEcolid (Valladolid) Centro de acopio y obrador compartido en MercaOlid

PROMUEVE / APOYA

VallaEcolid, asociación.
Ayuntamiento de Valladolid.
MercaOlid.
Entretantos.

DESCRIPCIÓN (NECESIDAD, OBJETIVOS, ACCIONES, RESULTADOS)

VallaEcolid es una entidad de ámbito regional constituida en 2019 en la que están asociados productores/as, elaboradores/as y tiendas.

El obrador compartido y centro de acopio y distribución gestionados por la asociación se situarán en una nave de MercaOlid (que ha financiado las obras de acondicionamiento). Contará con sala de pan y repostería con gluten, sala de pan y repostería sin gluten, sala para comidas preparadas y conservas y almacén de acopio y distribución.

Se desarrolla en el marco de la estrategia municipal Alimenta Valladolid, con financiación de la Fundación Carasso.

ENLACE

<http://www.alimentavalladolid.info>

GIASAT y POD Codiseño de software adaptado para food hubs sostenibles

PROMUEVE / APOYA

GIASAT (Gestión Integral Agroecológica para los Sistemas Alimentarios Territorializados).
POD (Plant on Demand) – Desarrollo de soluciones tecnológicas.
Food hubs de distintos territorios (Madrid, Valladolid, Córdoba, Aragón, Valencia).

DESCRIPCIÓN (NECESIDAD, OBJETIVOS, ACCIONES, RESULTADOS)

Para facilitar la gestión interna, la venta conjunta y la gestión de pedidos, se está desarrollando una herramienta digital co-diseñada y testada por los propios centros logísticos sostenibles, impulsados por agrupaciones de productores/as.

En 2021 se comenzó a trabajar en el desarrollo de esta herramienta, con financiación de la Fundación Carasso para desarrollar una primera fase. A partir de la definición de los requerimientos de los proyectos implicados, se programa el software, se prueba sobre el terreno y se mejora. Se prevé contar con una versión revisada en septiembre de 2021.

Desde que se inició este proceso se han sumado centros logísticos de otros territorios interesados en la herramienta.

ENLACE

<https://germinando.es/portfolio-item/giasat/>



2.2. Compra Pública Alimentaria

2.2.1 Justificación de la necesidad de actuar en este área

Desde hace más de veinte años organismos internacionales como la ONU, a través del Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) o de la FAO, vienen planteando la importancia de la compra pública como una herramienta para avanzar en la redistribución, la inclusión social y la transición hacia la sostenibilidad del modelo productivo.

La compra pública representa entre el 15 y el 20% del PIB en la mayoría de países de la UE. Es decir, una parte significativa de la actividad económica está directamente relacionada con el papel que decida tener el Estado a la hora de intervenir en la economía a través de los bienes y servicios que contrata o consume, fomentando buenas o malas prácticas ambientales, siendo ejemplarizante o no con las condiciones laborales, apoyando a las grandes corporaciones o apostando por la democratización económica y las pequeñas empresas. En muy pocos temas resulta más evidente cómo la voluntad política se demuestra en la forma en la que se organiza y distribuye el presupuesto público.

Se estima que las administraciones públicas españolas destinan entre 2.000 y 3.000 millones de euros a las compras alimentarias. Un 70% de estos consumos se daría en los comedores escolares y universitarios, mientras que la alimentación ofrecida en centros y servicios sociosanitarios supondría un 25%.⁹ Máquinas expendedoras en equipamientos públicos y eventos son otras dos modalidades de la oferta pública de alimentos.

⁹ VSF Justicia Alimentaria Global, Criterios de justicia alimentaria en la compra pública de alimentos. Guía para administraciones públicas, 2013.

En la actualidad, al igual que en la restauración colectiva privada, el Estado apenas compra directamente al sector primario, en un modelo dominado por mayoristas. Las administraciones públicas pueden, por lo tanto, jugar un papel esencial para impulsar la compra directa a productores/as, como estrategia para redistribuir el valor a través de la cadena alimentaria y mejorar su sostenibilidad socioambiental.

La actual Ley 9/2017 de contratos del Sector Público ofrece oportunidades importantes para avanzar en este sentido, pues sustituye la elección de la *oferta económicamente más ventajosa por aquella con la mejor calidad-precio* de acuerdo con diferentes criterios (incluidos de sostenibilidad social y ambiental), y prioriza la división de los contratos en lotes, facilitando así el acceso a PYMES.

A pesar de ello, sigue siendo poco habitual encontrar licitaciones con cambios significativos en los pliegos, que mantienen buena parte de los patrones previos a dicha Ley: peso dominante del criterio económico frente a criterios socioambientales, o criterios de solvencia y tamaño de lotes inasumibles por el tejido económico local. Los principios legislativos fundamentales del derecho europeo (no discriminación, libre concurrencia, igualdad de trato y transparencia) son percibidos por buena parte del personal de la administración como un impedimento a la consideración de criterios como la proximidad o favorecer a la pequeña y mediana empresa, siendo en realidad obstáculos menos significativos de lo que parece.

En este contexto, el proyecto GOSA incluye acciones dirigidas a apoyar la aplicación de las oportunidades del marco legislativo actual, centradas en el desarrollo de manuales y pliegos tipo que faciliten al personal técnico de las administraciones autonómicas y locales el diseño de licitaciones que promuevan el consumo de alimentos ecológicos y de proximidad.



2.2.2. Claves para una CPA a favor de la restauración colectiva pública

DESARROLLO DE NORMATIVA Y HERRAMIENTAS INTERMEDIAS A LA NORMATIVA ESTATAL Y LOS EXPEDIENTES DE CONTRATACIÓN

La Ley 9/2017 abre una importante ventana de oportunidad para contemplar en las licitaciones elementos como favorecer el consumo de alimentos más saludables, disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero, o apoyar a agricultores/as y transformadores/as que apliquen criterios de sostenibilidad. No obstante, la consideración de estos u otros criterios es voluntaria (así como la importancia asignada a cada uno), y existen múltiples factores que juegan en su contra, como:

- Desconocimiento de la legislación y de cómo aplicarla: ¿Cómo introducir los criterios socioambientales conforme a ley?
- Escasez de plantillas y recursos materiales, para facilitar que el personal técnico adquiera las competencias para desarrollar las oportunidades mencionadas.
- Inercias previas, en las que los criterios socioambientales no estaban presentes.

En este contexto de voluntariedad, y en ausencia de compromisos políticos y objetivos concretos sectoriales en el plano estatal, avanzar sustancialmente en una compra pública alimentaria sostenible y saludable pasa porque los gobiernos establezcan obligaciones y faciliten herramientas para cumplirlas. Para ello, es fundamental:

- Desarrollar normativa intermedia en el plano autonómico y/o local, que concrete dichos compromisos y objetivos concretos (por ejemplo, en esquemas de menús sostenibles, consumo de alimentos de producción ecológica o de proximidad). Es el caso

del Decreto 84/2018 de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat Valenciana, que en la actualidad está en proceso de revisión. *Ver ficha Mejora del Decreto 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat.*

- Facilitar al personal técnico modelos validados jurídicamente y adaptados a sus áreas, que concreten la aplicación de criterios socioambientales en las diferentes partes de los pliegos de contratación. En este sentido, destacan las instrucciones técnicas desarrolladas por diferentes ayuntamientos para la aplicación de criterios de sostenibilidad en diferentes servicios, incluyendo los alimentarios (tal es el caso de Barcelona o Madrid). En el plano autonómico, cabe mencionar el documento Criterios alimentarios para la contratación de la gestión del comedor de centros educativos, de la Agencia de Salud Pública de la Generalitat de Cataluña.

Otra herramienta de gran utilidad consiste en facilitar al personal técnico Pliegos Tipo, que desarrollan los compromisos y objetivos políticos acordados. Dentro del proceso de Reforma del Decreto 84/2018 valenciano, está contemplada la elaboración de Pliegos tipo para Consejería de Educación. De manera similar, también en Valencia se han diseñado pliegos tipo para colegios y escuelas infantiles municipales.

Para el desarrollo de estas herramientas normativas o bien de la propia documentación técnica de las licitaciones, existen diferentes guías de referencia para la contratación sostenible de servicios alimentarios. Tal es el caso de los Criterios de contratación pública ecológica de la UE para alimentos, servicios de restauración y máquinas expendedoras, incluidos en las guías europeas *Criterios verdes de compra pública (GPP Criteria)*. Incluye criterios básicos y otros criterios generales (para Administraciones Públicas con mayor ambición), fácilmente incorporables tras una mínima revisión.



El Programa de Compra y Contratación Pública Verde del País Vasco 2020 (IHOBE) también ha definido criterios ambientales a incorporar en contratos de servicios de catering y vending, con tres niveles de exigencia a seleccionar según cada caso.

Para facilitar el trabajo de las administraciones Canarias, dentro de GOSA se ha elaborado una *Guía de Recursos para licitaciones más sostenibles*. **Ver apartado 4. Documentación y recursos.**

GENERAR PROCESOS Y EQUIPOS DE TRABAJO INTERDEPARTAMENTALES

La compra pública alimentaria con criterios socioambientales afecta, en la práctica, a diferentes ámbitos y departamentos de la administración, que deberán trabajar de manera coordinada. A modo de ejemplo, la reforma del Decreto valenciano mencionada previamente, que persigue facilitar menús sostenibles y saludables en comedores escolares, centros sanitarios o servicios de ayuda alimentaria, implica directamente a consejerías de educación, salud, servicios sociales, además de agricultura y medio ambiente, al ir de la mano de las políticas sectoriales en estos ámbitos. Posteriormente, para el desarrollo de pliegos tipo para cada perfil de servicios, bastará con trabajar de manera individual con cada departamento.

Sin embargo, esta práctica de coordinación y trabajo conjunto es poco habitual en la mayoría de administraciones, por lo que será necesario dedicar importantes esfuerzos a generar y mantener estas dinámicas. El desarrollo de Estrategias Alimentarias Locales (o Regionales) supone un marco privilegiado para crear e impulsar estos espacios de cooperación. En muchos casos, para su dinamización es imprescindible contar con asistencias técnicas, mediante su contratación o convenios con entidades especializadas y financiadores externos. Debe garantizarse que la perspectiva ecosocial forme parte de estos procesos de innovación

en la política pública, a través de la participación de especialistas externos, o desde la propia asistencia técnica. De manera similar, es recomendable contar con asesoramiento jurídico externo especializado en compra pública verde, que pueda compensar las carencias de los servicios jurídicos propios en dicha materia.

Por lo tanto, la colaboración público-social, con entidades sociales especializadas sin ánimo de lucro y especialistas, supone un marco privilegiado para el desarrollo de estos procesos (partiendo, en cualquier caso, de la voluntad política).

CAPACITACIÓN DE PERSONAL TÉCNICO RESPONSABLE DE LICITACIONES

Tratándose de un ámbito innovador dentro de la gestión pública, es imprescindible facilitar a los equipos técnicos programas formativos. Las capacitaciones deben, en primer lugar, motivar al personal técnico, aspecto imprescindible para salir de la inercia de las licitaciones previas. Pero incluso las personas más predispuestas, demandan formación en aspectos como la consideración de la proximidad, la definición de los menús, el diseño de fórmulas de valoración o los sistemas y protocolos de seguimiento, incluyendo para todos ellos su justificación jurídica.

No es habitual que las administraciones cubran esta temática dentro de su oferta formativa propia. Recientemente, la *Red de Ciudades por la Agroecología* ha desarrollado un curso dirigido a técnicos/as de la administración, con gran acogida de trabajadores/as de municipios de dicha Red y ajenos. **Ver apartado Cursode Compra Pública Alimentaria Sostenible.**

Por último, conviene facilitar lo máximo posible la inclusión de criterios socioambientales, facilitando pliegos tipo o formulaciones literales que trasladan los criterios a las diferentes secciones de



los pliegos (objeto, prescripciones técnicas, criterios puntuables, condiciones especiales de ejecución, etc.).¹⁰

Uno de los temas más demandados en formaciones y asesorías es el **control del cumplimiento de las obligaciones y compromisos socioambientales** adquiridos por las empresas que ejecutan los contratos. Las innovaciones deben pasar del papel a la realidad, en un contexto en el que los recursos humanos para la labor de seguimiento y fiscalización son muy limitados. Para ello, es imprescindible:

- Definir claramente las obligaciones y la documentación requerida a contratistas, ante posibles inspecciones o auditorías; así como el régimen de sanciones derivadas de incumplimientos.
- Es recomendable exigir declaraciones responsables que, en el caso de incumplimientos, impliquen sanciones tales que desincentiven el fraude.
- Diseñar mecanismos y protocolos sencillos, poco exigentes en dedicación, pero que contemplen inspecciones más exhaustivas, aleatorias o ante sospechas de incumplimientos.

PUNTUACIÓN DEL PRECIO FRENTE A OTROS CRITERIOS DE VALORACIÓN CONSIDERADOS

La alimentación ofrecida en comedores escolares, centros socio-sanitarios, asistencia domiciliaria para personas dependientes, etc., no puede considerarse un servicio comercial, si no un servicio de bienestar, salud e incluso educativo a la ciudadanía (además de, como ya se ha comentado, una herramienta para otros objetivos sectoriales en materia de cambio climático, desarrollo rural, promoción de la economía local, etc.). La necesaria eficiencia económica de toda política pública debe tener todos estos

aspectos en cuenta, por lo que las licitaciones que mantienen la oferta económica como criterio de asignación dominante (aún estando por debajo del 50% de los puntos) están aplicando de manera errónea el concepto de “oferta económica más ventajosa”.

Desde dicha consideración de servicio con múltiples beneficios a la ciudadanía, la oferta económica debe recibir la menor cantidad de puntos posible, considerando apropiado asignaciones de, como máximo, el 20%. Es más, la Directiva 2014/24/UE sobre contratación pública, en su artículo 67.2, contempla que “El factor coste también podrá adoptar la forma de un precio o coste fijo sobre la base del cual los operadores económicos compitan únicamente en función de criterios de calidad”. La Ley 9/2017 no explicita esta posibilidad, pero tampoco la prohíbe, mientras que existe jurisprudencia que avala la utilización de un coste fijo.¹¹

Los criterios relativos a la gestión y reducción de residuos, productos de limpieza, incluso al uso de alimentos de comercio justo, se han introducido en mayor medida que otros como el uso de alimentos ecológicos o de proximidad. La percepción de implicar un mayor coste económico es probablemente uno de los motivos de dicha resistencia. No obstante, otros criterios de sostenibilidad salud (como un mayor consumo de alimentos vegetales y menor de carnes/pescados) podrían tener precisamente un efecto de contención de los costes.

En cualquier caso, a la hora de elegir los diferentes criterios y asignar las puntuaciones, se debe analizar cada caso: tanto lo relativo a las características del servicio (la importancia de la variedad de alimentos será menor en un servicio que incluye una comida al día, que en aquel que implica pensión completa), como de la situación del sector productivo de cada territorio.

¹⁰ Cuando estas formulaciones no están disponibles en instrucciones o guías propias de una administración.

¹¹ Recurso nº 664/2018 C.A. Castilla La Mancha 44/2018 Resolución nº 976/2018 Resolución del Tribunal Administrativo Central de Recursos Contractuales.



BUSCAR EL EQUILIBRIO ENTRE AMBICIÓN Y LA VIABILIDAD

En aquellos casos con elevado compromiso político y ciertas carencias técnicas, existe el riesgo de plantear criterios demasiado ambiciosos para lo que el mercado puede ofrecer. Para evitar que una licitación quede desierta, la normativa establece varias herramientas. Cuando una licitación tiene entre sus objetivos promover el consumo de alimentos sostenibles de proximidad, es imprescindible realizar estudios de viabilidad, que ofrezcan información actualizada sobre la disponibilidad real de productos, sus precios de mercado, incluso sus precios justos. La administración no suele contar con la capacidad técnica para hacerlos, por lo que se necesitarán recursos para asistencias técnicas. Dentro de GOSA, se han realizado dos estudios de viabilidad relativos a la incorporación de producciones hortofrutícolas de proximidad en comedores escolares de Valencia y Canarias *-ver apartado 2.1.3. Buenas Prácticas-* y un diagnóstico de la capacidad productiva del sector ecológico de la biorregión de Madrid.

Igualmente, es recomendable realizar consultas previas, en las que trasladar a los potenciales contratistas los cambios probables respecto a contratos previos y su justificación, facilitandoles así su adaptación a las nuevas exigencias, y recabando sus valoraciones.

Ya en la fase de redacción de los pliegos, algunas recomendaciones son:

- Incorporación gradual de los criterios nuevos, de manera que se facilite su inclusión (para que las empresas tengan capacidad de incorporarlas, aunque haya capacidad productiva).
- Definición exhaustiva de los procedimientos de seguimiento del contrato, y de las sanciones derivadas de su incumplimiento.

Una vez se han resuelto los contratos, en muchos casos será recomendable el acompañamiento a empresas (especialmente las más pequeñas, tanto de productores/as como de gestoras de colectividades) a través de programas externos de apoyo a los procesos, en la fase inicial de la ejecución de los contratos.

VIABILIDAD ECONÓMICA DE LA RESTAURACIÓN UNIVERSITARIA SOSTENIBLE

La restauración ofrecida en las universidades con las que trabajan las organizaciones de GOSA se caracteriza por:

- Los y las comensales no son, a diferencia de la educación obligatoria, cautivos. Alumnado y plantillas universitarias utilizarán en mayor o menor medida cafeterías y comedores en función, entre otros aspectos, de su valoración de la oferta alimentaria. Y esta, en el caso de las universidades madrileñas, es regular o mala. *Ver ficha Diagnóstico de la restauración colectiva en las universidades públicas de Madrid.*
- Oferta muy amplia (menús, platos combinados, bocadillos, cafetería, etc.), más parecida a la de la restauración convencional que a la de un comedor escolar.
- Cuestionamiento creciente a la viabilidad económica del modelo de Cánon. Las gestoras deben pagar un canon fijo mensual, pero los ingresos son variables a lo largo del curso escolar (por épocas de exámenes o vacaciones). Según el sector, la rentabilidad es muy limitada.
- Los precios de los menús diarios son muy bajos para las exigencias que suelen establecer los pliegos, que suelen tener criterios en cuanto a la cantidad (menú de 1º, 2º y postre) pero no a la calidad. Son habituales los menús hipercalóricos, con claro exceso de alimentos de origen animal, alimentos farináceos, fritos, procesados, etc. Se fomenta así el empleo de materia prima de baja calidad (como ultraprocesados), y se limita la incorporación de alimentos ecológicos de proximidad.



- El alumnado universitario se caracteriza por tener malos hábitos alimentarios (siguiendo los patrones generales de su sociedad), pero una elevada sensibilidad hacia el consumo responsable. Su percepción de los precios es elevada, y hay una pobreza real entre el alumnado que no se puede permitir un menú.

Comensales no cautivos y con hábitos alimentarios cada vez más alejados de las recomendaciones, que aun así valoran negativamente una oferta alimentaria inadecuada, en un modelo con rentabilidad muy limitada. El futuro de la restauración universitaria parece pasar obligatoriamente por una profunda reformulación, en la que la apuesta por menús sostenibles y saludables debe estar presente, incluso tener un papel protagonista, en coordinación con otros ámbitos universitarios (divulgación, investigación, etc.). Mejorar la calidad de los servicios será una de las principales estrategias para incrementar el número de comensales y la viabilidad de los servicios.

El Grupo de trabajo de Universidades Saludables de CRUE Sostenibilidad y la Red Española de Universidades Saludables ([REUS](#)) elaboraron en 2018 un [informe](#) con criterios mínimos y recomendaciones complementarias en la contratación de servicios de vending, cafeterías y comedores escolares, con el objetivo de fomentar hábitos saludables. Es un documento para todo el Estado, centrado en la definición de una oferta alimentaria más equilibrada de la habitual en el sector, en el que la incorporación de alimentos ecológicos de proximidad aparece como una recomendación secundaria. Supone un avance importante, en la medida en la que dicha oferta -a los precios reducidos en los que se ofrece el servicio- es una barrera de primer orden a la utilización de materia prima de calidad a precios justos. No obstante, se puede considerar poco ambicioso en términos de sostenibilidad ambiental y social, y adolece de la concreción (adaptación de criterios a las diferentes partes de los pliegos, porcentajes y fórmulas de valora-

ción, etc.) recomendable para su aplicación por parte del personal técnico de las gerencias universitarias.

La presencia significativa de alimentos ecológicos, de temporada y proximidad en la restauración universitaria pasará necesariamente por:

- La incorporación de los criterios de CRUE como elementos obligatorios de los contratos. En el caso del diseño de menús, estos deben simplificarse, moderando las raciones y combinando grupos de alimentos siguiendo las recomendaciones nutricionales, de manera que se reduzca la oferta de carnes y pescados, ultra-procesados, etc. La opción del plato único con materia prima de calidad debe contemplarse.
- Destinar más recursos a la restauración universitaria, entendiéndose -al igual que los comedores escolares en educación infantil y primaria- como un servicio multidimensional a la sociedad. ¿A qué porcentaje del alumnado llegan las becas escolares? ¿Debe la administración financiar -al menos- una parte de los costes de los comedores educativos? Cuando menos, parece necesario que las cafeterías, comedores y máquinas expendedoras dejen de ser una fuente de financiación -aunque menor- de las universidades.
- Campañas de sensibilización a la comunidad universitaria, con el doble objetivo de poner en valor las producciones alimentarias sostenibles, y de promover hábitos alimentarios saludables.
- Formación a las plantillas técnicas universitarias, con especial atención a las gerencias responsables de licitaciones y los servicios jurídicos.



2.2.3. Buenas Prácticas

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

PROMUEVE / APOYA

CERAI/Plataforma Escoles que Alimenten/GOSA.

DESCRIPCIÓN (NECESIDAD, OBJETIVOS, ACCIONES, RESULTADOS)

Esta norma tiene por objeto fomentar una alimentación saludable y sostenible, e impulsar la incorporación de alimentos de proximidad, de temporada y de producción ecológica, en el ámbito de la restauración colectiva financiada con fondos de la Generalitat Valenciana.

A partir del Decreto 84/2018 del Consell de la Generalitat Valenciana, se ha creado un grupo de trabajo distribuido en un grupo institucional interdepartamental (Subsecretaría de Salud Pública, Dirección General de Desarrollo Rural, Dirección General de Centros Docentes y la Dirección General de Infraestructuras de Servicios Sociales de la GVA) y otro grupo formado por la sociedad civil (Plataforma Escoles que Alimenten). A través de reuniones periódicas se está perfilando una reforma del Decreto 84/2018, con el objetivo de incluir el 25% de productos ecológicos y el 60% de productos locales y de temporada en los menús de los comedores colectivos financiados con fondos de la GVA. El objetivo de este trabajo es dar una respuesta a la necesidad de que la compra pública responda a criterios éticos y favorezca la producción primaria local, además de garantizar el derecho a la alimentación sana y sostenible de la población. Además de la reforma del Decreto, para garantizar la correcta aplicación del mismo, se están elaborando unos pliegos tipo para que las instituciones que tendrán que aplicar el decreto, tengan unas referencias operativas para su puesta en marcha eficaz.

ENLACE

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

Formación a personal municipal en colaboración con la RCxAe.

PROMUEVE / APOYA

Coordinado por la Red de Ciudades por la Agroecología, con la colaboración de la Fundación Entretantos, CERAI, Garúa S. Coop, Justicia Alimentaria-VSF, Mensa Cívica y Observatorio para una Cultura del Territorio.

Financia: Ayto de Madrid, Generalitat Valenciana.

DESCRIPCIÓN (NECESIDAD, OBJETIVOS, ACCIONES, RESULTADOS)

Curso de compra pública alimentaria sostenible, dirigida a técnic@s de administraciones públicas que realicen servicios de contratación alimentaria, con el objetivo de dotarles de herramientas (teóricas, jurídicas y prácticas) para la inclusión de criterios de sostenibilidad en los pliegos de contratación pública de los servicios de alimentación.

Duración total: 30h teórico-prácticas en 5 módulos.5

sesiones online más trabajos prácticos.

Número de asistentes al curso: 25 personas de todo el territorio español.

ENLACE

<https://www.ciudadesagroecologicas.eu/curso-compra-publica-alimentaria/>

Diagnóstico de la restauración colectiva en las universidades públicas de Madrid

PROMUEVE / APOYA

Realizado por el Observatorio para una cultura del territorio, con el apoyo del IMIDRA.

DESCRIPCIÓN (NECESIDAD, OBJETIVOS, ACCIONES, RESULTADOS)

Objetivo: Caracterizar y analizar los aspectos clave de la restauración colectiva en dichas universidades es importante para establecer medidas efectivas que permitan incorporar estas producciones alimentarias sostenibles en el corto y mediano plazo.

Acciones: Caracterización de la población universitaria y tendencias de consumo y análisis del contexto jurídico-normativo.

Resultados:

- La población universitaria en las Universidades públicas de Madrid, representa un 3,2% de la población de la CAM, un número considerable de personas que acuden a estos centros. El 3% de la población universitaria (unas 7,300 personas) son usuarios habituales de los servicios de las cafeterías de los centros. Podemos afirmar que existe un interés general por parte de las universidades para promover la alimentación sostenible, lo cual abre un campo de oportunidad para la introducción de alimentos ecológicos en los campus.

- Respecto a los pliegos de condiciones es un elemento clave para fomentar la transición, ya que en ellos se pueden incluir criterios de obligado cumplimiento. Los pliegos de condiciones estudiados señalan la tendencia a introducir criterios saludables y sostenibles. No obstante, muchos de estos criterios no puntúan en los pliegos administrativos, o si lo hacen las puntuaciones otorgadas son bajas.

Las recomendaciones para la redacción de pliegos de contratación son: -Obligatoriedad de que los menús sean elaborados o supervisados por un profesional nutricionista. - Establecer un mecanismo de seguimiento de los pliegos de contratación más allá del paquete higiénico-sanitario. - Valoración puntuada de la introducción de criterios de sostenibilidad en los alimentos, así como en la gestión de los residuos. -Incorporación de los criterios de la CRUE como de obligado cumplimiento. -Fomentar la inclusión de alimentos ecológicos, de temporada y de proximidad, valorándose en la puntuación de la adjudicación.

ENLACE

<https://sostenibilidadalimentaria.org/wp-content/uploads/2021/02/Diagnostico-de-la-restauracion-colectiva-en-las-Universidades-publicas-de-Madrid-gosa.pdf>

2.3. Transformación de menús

2.3.1. Justificación de la necesidad de actuar en este área.

El consumo de vegetales en los menús de las colectividades suele estar por debajo de las recomendaciones nutricionales. Los hábitos alimentarios de la mayoría de la población han evolucionado, de la mano de la industrialización creciente del sistema agroalimentario, hacia mayores consumos de carnes, pescados, farináceos, lácteos, etc. La percepción generalizada es la de que los y las comensales rechazarán muchas verduras y hortalizas.

A su vez, la reducción de las plantillas en las cocinas favorece un menor uso de vegetales frescos, por la mayor dedicación que requiere su preparación -lavar, picar, cocinar...-, generalizándose el uso de verdura y hortaliza congelada, en conserva o de cuarta gama, procedentes de industrias con elevados requerimientos de capital, lo que dificulta enormemente su suministro local.

Más allá de verduras, hortalizas y frutas, el suministro de alimentos en restauración colectiva procede mayoritariamente de distribuidoras especializadas en el Canal HORECA, conectadas a la cadena global alimentaria, en la que las producciones locales ecológicas apenas tienen cabida (con la excepción, en algunos territorios, de producciones orientadas a la exportación).

En este contexto, se generaliza el uso de una variedad muy limitada de verduras y hortalizas durante todo el año: tomate (muy abundante en conservas, y mediocre cuando se consumen en fresco variedades de invernadero en cualquier momento del año), judía verde y guisante (congelada), calabacín, lechuga iceberg o zanahoria (conserva, congelada y fresca). La diversidad de sabores, colores y texturas que ofrece la oferta estacional de verduras, hortalizas y frutas ha desaparecido en la mayoría de comedores colectivos.

2.3.2. Claves para transformar los menús de manera que se potencie el consumo de vegetales frescos ecológicos

SENSIBILIZACIÓN Y PARTICIPACIÓN DE LAS COMUNIDADES IMPLICADAS EN COMEDORES COLECTIVOS

Los comedores colectivos son ecosistemas complejos con multitud de actores: comensales (y sus familias en la educación obligatoria), cocineros/as, educadoras y monitoras (que acompañan al alumnado en infantil y primaria, en su mayoría mujeres), equipos directivos y gerencias responsables de los servicios, plantillas de las empresas gestoras, proveedores (y productores/as cuando existe compra directa), incluso el profesorado de colegios, en muchos casos comensales.

Cualquier transformación en un comedor colectivo tendrá muchas más probabilidades de completarse con éxito en la medida en la que todos los actores implicados entiendan y apoyen los cambios propuestos. Es imprescindible contar con mayorías que faciliten la implementación y aceptación de los cambios sobre un elemento con una dimensión personal, social y cultural muy importante.

Por lo tanto, desarrollar procesos de participación y sensibilización con todos los actores de las comunidades, facilitará de manera determinante que estos:

- Conozcan las implicaciones negativas del sistema agroalimentario industrial sobre los ecosistemas y comunidades humanas.
- Conozcan alternativas viables basadas en las prácticas agroecológicas, el cuidado de la salud y la vida, y la soberanía alimentaria.
- Se sientan motivadas para implementar transformaciones a partir de conocer sus beneficios.

En ausencia de estos procesos, la mejora socioambiental de las colectividades podría darse de la mano de normativa y licitaciones con dicho objetivo, pero de manera más conflictiva, lenta y limitada.

A modo de ejemplo, necesitamos que familias, alumnado, direcciones, cocineras y monitoras de un comedor escolar entiendan que la reducción de carnes en un menú no persigue reducir costes, si no que sigue las recomendaciones de las autoridades nutricionales, y persigue reducir las emisiones de gases de efecto invernadero, la deforestación o la contaminación aguas derivadas de la producción industrial de carnes. Es desde estas coordenadas desde las que, incluso aquellas personas a las que les gusta mucho la carne, aceptarán -incluso apoyarán- la reducción en su consumo. Por su parte, la legitimidad de los cambios negociados con representantes de la comunidad será mucho mayor. Por lo tanto, el trabajo previo informativo, el diálogo y negociación con las personas implicadas y, especialmente, con las que estén en desacuerdo con los cambios a implementar, es determinante para reducir unas resistencias que, de darse, dificultarán mucho la gestión del cambio.

Es recomendable formalizar un **grupo motor o comisión de comedor**, integrado por representantes de los diferentes grupos de interés. Será el encargado, dependiendo del proceso, de definir, impulsar, dar seguimiento y/o ayudar a coordinar las acciones de sensibilización; además de debatir y consensuar las mejoras a introducir en el servicio. Muchos procesos no han conseguido incorporar al alumnado de infantil y primaria en este nivel de co-decisión. No obstante, experiencias como las del Consejo Agroalimentario Escolar de Valencia de los proyectos impulsados por CERAI en la Comunidad Valenciana demuestran como niños y niñas, con suficiente información, pueden tomar muy buenas decisiones. Por su parte, contar con un grupo (frente a iniciativas individuales) facilitará poder sostener en el tiempo los procesos,

superar los primeros contratiempos o encontrar las teclas que permitan (re)activar cada comunidad.

El trabajo de sensibilización debe incorporar formaciones con los diferentes actores, además de acciones de comunicación, imprescindibles para llegar a las personas menos interesadas en temáticas ecosociales en los colectivos no cautivos (como familias de alumnado de infantil y primaria, o estudiantes universitarios/as). Debemos encontrar qué temáticas y metodologías resultan más atractivas en cada comunidad:

- La manipulación y degustación de alimentos es un reclamo y herramienta pedagógica muy eficaz. Aunque complejice la gestión y requiera más presupuesto, los cursos de cocina o talleres que incluyan algunas elaboraciones y/o degustaciones atraerán a un público más diverso, permitiendo el trabajo sobre elementos socioambientales, y acercando la teoría a la práctica concreta.
- En educación infantil y primaria, una mayoría de familias están interesadas en dietas saludables. Entrando por la salud, es perfectamente compatible abordar criterios de alimentación sostenible.
- En el ámbito universitario, el interés en el veganismo y vegetarianismo es muy alto, generando una ventana de oportunidad para dietas menos cárnica con mayor presencia de vegetales. En este caso, no obstante, es imprescindible promover el diálogo sobre los diferentes modelos productivos ganaderos, para poner en valor las ganaderías extensivas, como piezas claves para los sistemas agroalimentarios sostenibles.

Ver ficha Estudio de hábitos alimentarios del alumnado universitario (Madrid).

Otro elemento clave para el desarrollo de estos programas de talleres, trabajo en redes sociales, elaboración de materiales didácticos, etc., es **identificar quién los desarrollará y con qué recursos.**



Es muy poco realista confiar en que las propias comunidades puedan poner en marcha estos procesos con sus propios recursos, aun estando a favor de la mejora socioambiental de sus comedores. La carga de trabajo del profesorado y equipos directivos es muy elevada para coordinar y desarrollar programas de sensibilización, y aunque los pliegos de contratación puedan exigir formación a las plantillas de las gestoras, no ha habido procesos de transformación significativa que se hayan hecho sin apoyo externo a las propias comunidades.

Los programas de sensibilización deberían promoverse preferentemente desde la propia administración, con el objetivo de alcanzar al conjunto de comunidades educativas o sociosanitarias (y no solo a aquellas más motivadas y capaces), en coordinación entre diferentes departamentos de la administración y en colaboración con entidades especializadas externas. Destacan en este sentido las campañas educativas desarrolladas dentro del programa Ecocomedores de Canarias *-ver ficha Vegefruti*. Es muy poco habitual que el presupuesto de las propias consejerías (o concejalías) de educación, salud, agricultura o medio ambiente incluya partidas para estos procesos de sensibilización. En cambio, un recurso empleado en diferentes territorios (Valencia, Baleares, Cataluña, etc.) ha sido recurrir a convocatorias de subvenciones para programas de educación para el desarrollo. En otros casos, la financiación procede de Fundaciones. Este hecho favorece que las organizaciones de referencia en este trabajo de sensibilización sean ONGD, oficinas de sostenibilidad de las universidades, o entidades de la economía social sin ánimo de lucro.

En cualquier caso, esta dependencia de recursos externos a los propios departamentos de la administración implicados, limita el impacto de los proyectos desarrollados (muy intensivos en recursos en algunos casos). Los aprendizajes, metodologías y materiales didácticos elaborados, no obstante, suponen un banco de recursos esencial a disposición de programas que planteen su

extensión por las redes públicas educativas o sociosanitarias.

Ver ficha Alimentar el cambio: transición ecosocial de los comedores escolares madrileños.

En el caso de universidades, llegar al alumnado es crucial (comensales no cautivos, malos hábitos alimentarios) aunque resulta muy difícil para actores externos, si no se tiene presencia en sus redes sociales y canales de comunicación *-ver ficha Campaña de comunicación #ComemosSostenible (Madrid)*. En este ámbito, se necesita el liderazgo o estrecha colaboración de actores universitarios, como oficinas de sostenibilidad (como Ecocampus), grupos de investigación, cátedras, etc., que pueden ofrecer apoyotécnico muy útil si determinadas necesidades de los procesos de mejora socioambiental de la restauración colectiva se traducen en temáticas para prácticas, Trabajos Fin de Grado o Posgrado que pueda desarrollar el alumnado interesado. A modo de ejemplo,

Ecocomedores de Canarias ha obtenido de la colaboración con la Facultad de Agrónomos estudios técnicos sobre la evaluación agronómica de fincas, costes de distribución, hábitos alimentarios o accesibilidad del consumo de alimentos ecológicos.

CAPACITACIÓN DE LAS PLANTILLAS DEL SERVICIO DE COMEDOR:

Introducir más vegetales frescos, ecológicos y de proximidad en los menús de las colectividades requiere, además de valorar estos alimentos (como acabamos de ver), adaptarse a sus especificidades (frente a la homogeneidad de la oferta convencional del canal HORECA) y saber elaborar una oferta gastronómica atractiva, para lograr una mejor aceptación de ingredientes poco atractivos.

Los equipos de cocina de comedores colectivos están compuestos en muchos casos por personas con poca cualificación y poco acceso a formación continua. Es importante ofrecer formación práctica para facilitarles:



- Conocer los productos de temporada y sus múltiples posibilidades, para poder adaptar las recetas y menús a las distintas épocas del año.
- Gestionar el trabajo adicional derivado del uso de vegetales frescos de temporada, mejorando la planificación del trabajo de cocina y simplificando partes de este.
- Manejar recetas y sofritos vegetales que sean creativos y atractivos para sus comensales. Los equipos suelen necesitar ideas e indicaciones para los menús sin proteína animal, así como para salsas y acompañamientos de pastas, arroces, etc. A modo de ejemplo, apostar por un menú de temporada implica, entre otras cosas, que no habrá ni tomate ni pimiento fresco fuera de los meses estivales.

Ver ficha Formaciones a equipos de cocina en colaboración con laRed Chef2020 (varios territorios).

En el caso de los equipos de monitoras y educadoras de comedor escolar, como complemento a las acciones de sensibilización, conviene facilitarles recursos pedagógicos para incorporar la alimentación saludable y sostenible en las actividades desarrolladas en el tiempo libre asociado al comedor (Enlace guías/BP? La guía didáctica sobre alimentación sostenible Alimentar otros modelos ofrece bastantes ideas.), así como herramientas de gestión emocional para facilitar su labor mediadora.

En ambos casos, las malas condiciones de trabajo -remuneraciones, ratios, horarios, especialmente en el caso de monitoras- y la alta rotación derivada de dichas condiciones, dificulta la realización de las formaciones, y hace necesario repetirlas con cierta periodicidad. Será recomendable consultar con sus empleadores las opciones y tiempos de formación (dentro de su jornada laboral) para ofertar propuestas compatibles con horarios y tiempos. Los primeros días del curso (todavía sin alumnado) o laborables no

lectivos son en ocasiones compatibles con formaciones que, si se establecen como obligatorias dentro de las licitaciones, será más probable su realización.

En el caso de formaciones a los claustros, conviene explorar la posibilidad de impartir formación desde los centros de formación profesorado de las consejerías de educación, que garantiza el reconocimiento oficial (incluidos puntos para la promoción interna), compatibilidad en horarios, etc., asegurando mayor demanda (incluso de profesorado sin una motivación elevada).

Ver ficha Formaciones a profesorado a través del CEFIRE (Valencia).

FACILITAR HERRAMIENTAS DE GESTIÓN

El trabajo de adaptación de la oferta en restauración colectiva siguiendo criterios socioambientales puede facilitarse mediante diferentes herramientas técnicas tales como:

- **Ruedas de menú** estacionales (programaciones de menús para varias semanas, diferenciando las de los meses de frío-invierno de los de calor-verano) basados en **estructuras de menús** que reparten a lo largo de la semana diferentes farináceos y fuentes de proteína, acompañados de verdura y fruta, y adaptados a la oferta local.
- **Recetarios y fichas técnicas**, que definen los escandallos (cantidades de ingredientes) y la secuencia de pasos para su elaboración. Ecocomedores de Canarias cuenta con un Ecorecetario, formado por ruedas estacionales de menús y fichas técnicas, diseñado inicialmente con el apoyo de la dietista-nutricionista del programa, y adaptado y mejorado a lo largo de varios cursos en colaboración con los y las cocineras de varias escuelas del programa.
- **Dotación de las cocinas**, adaptadas a los menús definidos. A modo de ejemplo, mientras que las freidoras quedan en desuso

en cada vez más cocinas, contar con hornos verticales de calor húmedo facilitará elaboraciones más saludables y con mayor presencia de verduras y hortalizas.

Dentro de GOSA se han desarrollado varias herramientas de gran utilidad que incluyen muchas de las herramientas aquí indicadas:

- [Guía práctica para la aplicación en el País Valencià.](#)
- [Guía de Recursos para licitaciones más sostenibles.](#)
- [Herramienta de análisis nutricional de menús de Ecocomedores Canarias.](#)
- [Herramienta de análisis de la huella ambiental de menús de Ecocomedores Canarias.](#)

Para los comedores colectivos (especialmente los escolares) de otros territorios, todas estas herramientas suponen importantes recursos para su mejora que, en cualquier caso, siempre requerirán su adaptación a cada contexto.

Ver ficha Estudio de Viabilidad de menús (Canarias). Ver ficha Estudio de viabilidad de menús (Valencia).

GESTIÓN DEL PRESUPUESTO

La utilización de ingredientes frescos, ecológicos, de temporada y proximidad a precios dignos para la producción (en lugar de alimentos de peor calidad y/o obtenidos a precios injustos para quienes los producen) requiere dos elementos fundamentales:

1. Asignar recursos suficientes a la partida alimentaria, a partir de estudios de costes de la materia prima de origen local (en aquellos grupos de alimentos en los que sea posible), como los realizados dentro de GOSA en Valencia o previamente en Ecocomedores de Canarias.

En las licitaciones, es recomendable que se especifique la partida alimentaria mínima en los pliegos. Cuando esto no ocurre, será determinante que la oferta económica se valore con menos puntos que los criterios de calidad - **ver apartado 2.2.2. Claves para una CPA a favor de la restauración colectiva pública.**

2. Una buena gestión técnica y económica del servicio. Se suelen considerar cuatro factores determinantes para el control presupuestario en comedores que apuestan por materia prima de calidad:

- **Reducción del número de raciones y gramajes de proteína de origen animal**, siguiendo las pautas nutricionales recomendadas.
- **Reducción del desperdicio alimentario**, ajustando los gramajes, centrando las repeticiones en los primeros platos, y promoviendo el autoservicio, según el cual los propios comensales (en primaria) eligen sus raciones dentro de unos máximos y mínimos, con el compromiso de no tirar comida.
Los procesos de análisis del desperdicio, participados por el alumnado, presentan un gran potencial de sensibilización y reducción del fenómeno.
- **Consumo de temporada**, cuando se dan los puntos óptimos de precios.
- **Compra directa a productores/as** (ver la siguiente clave).

Ver ficha Herramientas informáticas Jilorio y Entullo.



RELACIÓN COMERCIAL ENTRE CENTRO EDUCATIVO/ EMPRESA Y PRODUCTORES/AS

Los compromisos de compra a medio plazo entre empresas gestoras o colegios y productores/as es el tipo de relación comercial más ventajosa para facilitar el consumo de alimentos de proximidad, al presentar claras ventajas para unos y otros. De esta manera, se acuerdan con antelación suficiente (para la planificación de cultivos y menús) precios y cantidades para cursos completos, escapando así del riesgo de subida de precios por las fluctuaciones del mercado convencional, y asegurando la comercialización de las producciones del sector primario.

Para adoptar estas relaciones comerciales, se requieren determinadas inversiones, tanto en tiempos y recursos para la definición y negociación de acuerdos, y para la planificación derivada de estos, como en la infraestructura y logística que lo facilite -**ver apartado 2.1.2. Claves para una articulación logística del sector productivo**. Estas inversiones pueden proceder de la propia administración, como en Ecocomedores de Canarias; o bien de actores externos, en el caso valenciano, o la Ecocentral de Cataluña -**ver apartado 2.1.3. Buenas Prácticas**.

A su vez, los acuerdos estables de compra serán más complicados en los Mercas, por estar estos mercados abiertos a cualquier productor/a. Aún así, la Ecotira de Valencia planteará a partir de julio de 2021 un canal específico con productores/as que voluntariamente ofrezcan precios estables para empresas gestoras.



2.3.3 Buenas Prácticas

Estudio de viabilidad de menús (Valencia)

PROMUEVE / APOYA

CERAI/Ass. Menjadors Ecològics/GOSA.

DESCRIPCIÓN (NECESIDAD, OBJETIVOS, ACCIONES, RESULTADOS)

El objetivo del estudio es demostrar la viabilidad de los menús saludables y sostenibles que apuestan por la producción local, de temporada y ecológica. Se describen los factores y aspectos que deben considerarse para realizar una transformación de los menús escolares que se ha demostrado posible. Es un documento que se dirige a dos actores clave en la restauración colectiva: las Administraciones públicas y las empresas gestoras de comedores.

Las Administraciones públicas pueden representar un papel clave en la promoción de los alimentos agrícolas del territorio, ya que tienen en su poder la posibilidad de modificar el mercado mediante sus procesos de compra pública y licitación de suministro o servicios relacionados con los servicios de restauración colectiva (escuelas, hospitales, residencias, centros cívicos, etc.). Si este volumen de compra se adquiriera en mercados de proximidad, estaríamos ante el catalizador definitivo para crear, fortalecer y extender una red de mercados locales viable, y ello tendría consecuencias importantes en los ámbitos económico, social, medioambiental y cultural. La compra pública de alimentos es una de las mejores herramientas para impulsar cambios en la realidad socioeconómica y ambiental de nuestro país, en sus diferentes ámbitos de actuación.

ENLACE

<https://sostenibilidadalimentaria.org/guia-para-la-transicion-de-la-restauracion-colectiva/>

Vegefruti

PROMUEVE / APOYA

ICCA, ULL, Ecocomedores.

DESCRIPCIÓN (NECESIDAD, OBJETIVOS, ACCIONES, RESULTADOS)

Tras el análisis de campañas de alimentación orientadas a promover el consumo de frutas y hortalizas frescas a nivel mundial, se propone una campaña de sensibilización que se desarrolla en los dos centros pilotos del proyecto.

Esta campaña consta de dos elementos, una mesa de verduras que se monta en el espacio del comedor por el que el alumnado tiene que pasar, y un juego de cartas.

La mesa de verduras ofrece cada semana la presentación de una fruta o una hortaliza, en crudo, con el objetivo de que el alumnado se acerque a conocer su aspecto, textura, aroma y sabor. Esta mesa va acompañada de cartelera.

Esa fruta o verdura será la protagonista del menú que prepara la cocina ese día. Y se trabajará sobre ella en el aula, mediante el juego de cartas.

El juego de cartas presenta a las frutas y hortalizas como superheroínas, superhéroes, con poderes especiales que aportan sus nutrientes. Además, distingue mediante grados, el tipo de producción, convencional, integrada o ecológica.

ENLACE

<https://sostenibilidadalimentaria.org/gosateca/>

Alimentar el cambio: transición ecosocial de los comedores escolares madrileños

PROMUEVE / APOYA

Cooperativa Garúa, en colaboración con Fundación FUHEM, La Casa Encendida, Ayuntamiento de Madrid, Menjadors Ecologics, colegios y escuelas infantiles madrileñas, y el apoyo financiero de la Fundación Daniel y Nina Carasso.

DESCRIPCIÓN (NECESIDAD, OBJETIVOS, ACCIONES, RESULTADOS)

Programa de sensibilización y asistencia técnica para la mejora socioambiental de la alimentación escolar madrileña. Desarrollado en escuelas infantiles y colegios públicos, así como en centros concertados.

El blog alimentarelcambio.es recopila los diferentes materiales pedagógicos y técnicos desarrollados en el programa (guía pedagógica para 4-16 años, video-cuentos, exposición, calendarios de temporada, cartelería y recursos gráficos para materiales divulgativos, guía práctica Alimentar el Cambio, etc.), así como guías nutricionales y otros recursos pedagógicos de referencia elaborados por otras organizaciones.

ENLACE

<https://alimentarelcambio.es/>

Herramientas informáticas Jilorio y Entullo Evaluación nutricional y de la huella ecológica de los menús

PROMUEVE / APOYA

IICCA, ULL, SAMPANI.

DESCRIPCIÓN (NECESIDAD, OBJETIVOS, ACCIONES, RESULTADOS)

Estas herramientas son la base del desarrollo de un prototipo de aplicación para web que permitirá evaluar el equilibrio nutricional de un plato o de un menú, tomando como referencia el Eco-recetario de Ecocomedores, y el cálculo de la huella ecológica.

Entullo proporciona “la base de datos” necesaria para que Jilorio realice la evaluación del menú.

Esta aplicación ha sido resultado de una colaboración entre la empresa SAMPANI (Entullo) y un equipo del Departamento de Ingeniería Informática de la ULL y la coordinación del IICCA.

ENLACE

<https://www.ecocomedoresdecanarias.com/>



Estudio de Viabilidad de menús (Canarias)

PROMUEVE / APOYA

ICCA-Menjadors Ecològics.

DESCRIPCIÓN (NECESIDAD, OBJETIVOS, ACCIONES, RESULTADOS)

El análisis del coste de la partida alimentaria en los comedores convencional vs ecológico, permite valorar si es viable para los centros interesados, acometer el cambio de comedor a ecocomedor. Este análisis se realizó en dos centros piloto, un ecocomedor con seis años de trayectoria, y un comedor de creciente incorporación. Los resultados muestran que el cambio es viable para un comedor que se inicia, con un coste de partida alimentaria similar al coste de su partida convencional y destaca que en el ecocomedor este coste puede ser, incluso, inferior.

ENLACE

<https://sostenibilidadalimentaria.org/gosateca/>

Estudio de hábitos alimentarios del alumnado universitario (Madrid)

PROMUEVE / APOYA

Ivanka Puigdeta (I-Catalist / UPM).

DESCRIPCIÓN (NECESIDAD, OBJETIVOS, ACCIONES, RESULTADOS)

El estudio de hábitos tiene la finalidad de analizar los determinantes subjetivos de las preferencias alimentarias de la comunidad universitaria. Está orientado a profundizar en el conocimiento existente sobre los atributos alimentarios que mejor predicen la elección de unas opciones alimentarias frente a otras, con el fin de poder aplicar los conocimientos obtenidos en la mejora del atractivo de las opciones alimentarias con bajo impacto ambiental. Las acciones que comprende son las siguientes:

- Recopilación de información.
- Análisis de datos.
- Elaboración de informe final.

ENLACE

<https://sostenibilidadalimentaria.org/gosateca/>



Formaciones a equipos de cocina en colaboración con la Red Chef2020 (varios territorios)

PROMUEVE / APOYA

La Red Chef 2020 está promovida por Menjadors Ecologics.

DESCRIPCIÓN (NECESIDAD, OBJETIVOS, ACCIONES, RESULTADOS)

Para las formaciones a los equipos de cocina en diseño y gestión de menús y elaboraciones basadas en alimentos ecológicos frescos de temporada que promueven la proteína vegetal, imprescindibles en los procesos de mejora socioambiental de comedores educativos, organizaciones como CERAI, Garúa, Justicia Alimentaria, ISEC u otras vienen recurriendo en los últimos años a esta red de cocineros/as de todo el estado.

Como resultado habitual de estas formaciones, los equipos de cocina están muy motivados y se sienten capaces de reformular los menús de sus comedores, introduciendo nuevas recetas y técnicas de cocinado.

ENLACE

<https://www.menjadorsecologics.cat/chef/>

Campaña de comunicación #ComemosSostenible (Madrid)

PROMUEVE / APOYA

Observatorio para una Cultura del Territorio, Freepress S.Coop y Metacomunica.

DESCRIPCIÓN (NECESIDAD, OBJETIVOS, ACCIONES, RESULTADOS)

Campaña de comunicación dirigida al público universitario joven con el objetivo de demostrar que a las personas jóvenes les importa su entorno, se preocupan por su alimentación y por las personas que producen sus alimentos. Por eso #ComemosSostenible, invita a que las personas jóvenes compartan sus experiencias, tanto como productoras como consumidoras conscientes.

La campaña anima a la población joven a que desmientan prejuicios sobre ellos con acciones de su cotidiano, donde muestren su apuesta por los productos locales, de temporada, ecológicos...

Y demostrar que en el campo también hay gente joven y concienciada que ha creado sus propios proyectos de producción, contándonos sus proyectos de producción y su apuesta por otro modelo de vida.

La duración de la campaña ha sido de octubre del 2020 a mayo del 2021^a través de las RRSS (Instagram, Facebook y Twitter) y ha generado 127.500 impresiones en Facebook, 165000 en Twitter y 320 seguidores nuevos desde el lanzamiento de la campaña.

ENLACE

<https://sostenibilidadalimentaria.org/campana-madrid/>



Formaciones a profesorado a través del CEFIRE (Valencia)

PROMUEVE / APOYA

CERAI y Justicia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN (NECESIDAD, OBJETIVOS, ACCIONES, RESULTADOS)

Desde CERAI y Justicia Alimentaria se han propuesto diferentes formaciones a través del Centro de Formación para el Profesorado de la Generalitat Valenciana sobre Objetivos de Desarrollo Sostenible, Soberanía Alimentaria Ecofeminismos y reflexiones post COVID-19. Se trata de un curso online dirigido a profesorado de Educación Primaria y Secundaria de todas las especialidades que aparte de conceptos teóricos, aporta una serie de recursos didácticos con los que trabajar estas temáticas dentro de las asignaturas en el aula. Los objetivos de estos cursos son:

- Educación crítica desde los ODS para construir soberanía alimentaria.
- Reflexionar en torno al sistema alimentario global en tiempo de pandemia.
- Obtener herramientas teóricas y prácticas para trabajar desde la pedagogía crítica, el consumo responsable en tiempo de crisis.

Repensar los comedores escolares como una oportunidad de trabajar la educación crítica y de fomentar el consumo de productos locales y de temporada.

Considerar el huerto escolar (ahora huerto en casa) como una herramienta pedagógica para trabajar una conciencia crítica en relación con la alimentación.

Descubrir los ecofeminismos como herramienta teórica para repensarnos como especie en la era post-pandemia.

Se identificó como colectivo multiplicador estratégico el profesorado, ya que todos los cambios que se implementen en los menús necesitan de un acompañamiento educativo con el alumnado y las familias, y se considera que el profesorado es un eslabón fundamental para generar los cambios culturales necesarios para que los cambios implementados en los comedores logren ser aceptados por familias y alumnado.

ENLACE

<https://cerai.org/evento/curso-ods-soberania-alimentaria-y-reflexion-post-covid-19/>

3. CONCLUSIONES

Las claves de actuación descritas presentan coincidencias que nos permiten realizar unas recomendaciones generales a aplicar en procesos de transición agroecológica de la restauración colectiva.

Avanzar paralelamente. Es necesario un trabajo acompasado en las distintas fases de la cadena agroalimentaria implicadas en estos procesos: producción, distribución y consumo. De esta forma a la vez que se trabaja el acompañamiento al sector productivo, y se le dota de herramientas y capacidades para abordar el canal de la restauración colectiva, hay que definir y planificar el modelo de articulación logística, dinamizar la demanda trabajando con empresas y comunidades escolares o universitarias en los procesos de cambio, y actualizar los criterios de compra pública.

Comunicación y sensibilización. Son labores que se han destacado como necesarias tanto hacia el sector de producción, como hacia la administración, el sector empresarial, y el ámbito político. Solo si se entienden los impactos, posibilidades, beneficios y procesos que se quieren emprender, será posible contar con el compromiso y apoyo de los distintos actores/actrices implicados en los procesos.

Capacitación. De igual modo, para la transición del modelo agroalimentario es necesario integrar en la actividad profesional cotidiana nuevos conceptos y herramientas. Se han identificado iniciativas y recursos orientados a actualizar la formación en cuestiones que van desde la planificación de los cultivos, su comercialización en canales cortos, o la organización logística, pasando por la redacción de licitaciones y el seguimiento del cumplimiento de los contratos, hasta el diseño de menús sostenibles y saludables.

Desarrollo de herramientas, metodologías y recursos adaptados. Para facilitar los procesos y tareas, tanto desde la producción y la logística (planificación, organización interna, venta, gestión de pedidos, facturación...), como desde la definición de requerimientos de compra pública (criterios mínimos, porcentajes, formas de seguimiento y evaluación), y el trabajo en los menús (ayuda al diseño de menús, organización en cocinas, trabajo para sensibilización de comensales...).

Procesos multiagente. En cada fase del proceso se debe contar con los agentes clave, de forma que se asegure que los cambios se deciden y se diseñan contando con las necesidades y propuestas desde distintos sectores, especialmente de los que normalmente no están representados: pequeña producción, comensales...

El papel de la Administración. Vinculada con la idea anterior, se ha visto que la Administración juega un papel fundamental, y es necesario el desarrollo de políticas públicas que aseguren un apoyo material (acceso a recursos materiales, ayudas), un cambio normativo, y un compromiso claro estos procesos.

4. DOCUMENTACIÓN Y RECURSOS



- > Potencial del sector hortofrutícola para la transición ecológica en la Comunidad de Madrid. Grupo Operativo Supra Autonómico “Alimentación Pública Sostenible 4.0”, 2020: https://sostenibilidadalimentaria.org/wp-content/uploads/2021/01/Diagnostico_POTENCIAL-DEL-SECTOR-HORTOFRUTICOLA-PARA-LA-TRANSICION-ECOLOGICA-EN-LA-COMUNIDAD-DE-MADRID.pdf
- > Diagnóstico de la restauración colectiva en las Universidades públicas de Madrid. Grupo Operativo Supra Autonómico “Alimentación Pública Sostenible 4.0”, 2020: <https://sostenibilidadalimentaria.org/wp-content/uploads/2021/02/Diagnostico-de-la-restauracion-colectiva-en-las-Universidades-publicas-de-Madrid-gosa.pdf>
- > [Guía de recursos para licitaciones más sostenibles](#), Grupo Operativo Supra Autonómico “Alimentación Pública Sostenible 4.0”, 2020.
- > <https://sostenibilidadalimentaria.org/wp-content/uploads/2021/05/Copia-de-R2.19-Informe.pdf>
- > [Laboratorio de Innovación Social: repensando la alimentación en los campus universitarios](#), Grupo Operativo Supra Autonómico “Alimentación Pública Sostenible 4.0”, 2020.
- > <https://sostenibilidadalimentaria.org/wp-content/uploads/2021/04/Taller-1.pdf>
- > <https://sostenibilidadalimentaria.org/wp-content/uploads/2021/04/Dossier-Taller-2.pdf>
- > <https://sostenibilidadalimentaria.org/wp-content/uploads/2021/04/Dossier-taller-3.pdf>
- >

[La maleta pedagógica “Yo consumo con consciencia, siembro esperanza”, CERAI, 2015.](#)

- > https://sostenibilidadalimentaria.org/wp-content/uploads/2021/01/Maleta-pedago%CC%81gica-CERAI_Libro-explicativo.pdf
- > [Guía para educar hacia una alimentación más justa y sostenible a través de los comedores escolares.](#) CERAI.
- > https://sostenibilidadalimentaria.org/wp-content/uploads/2021/01/Maleta-pedago%CC%81gica-CERAI_Libro-explicativo.pdf
- > [Menú 2030. Transformar el menú para transformar el modelo alimentario.](#) Menjadors Ecologics. 2020.
- > <https://alimentarelcambio.es/menu-2030-transformar-el-menu-para-transformar-el-modelo-alimentario-guia-practica/>

sostenibilidadalimentaria.org



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



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



PNDR
Programa Nacional
de Desarrollo Rural
2014-2020

Este proyecto está subvencionado en un 80% por FEADER a través de la Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria (DGDRIFA) por un importe de 599.070,88 euros.