

MEMORIA DEL SEMINARIO ECOCOMEDORES: INSPIRACIÓN PARA UN DEBATE MÁS AMPLIO

DEVOLUCIÓN DE RESULTADOS

Sandra Marrero.

Diseño, organización y realización de programas para la transferencia de conocimiento.

Margarita Hernández García.

Técnica del ICCA. Coordinación del Programa Ecocomedores de Canarias.



Los textos e imágenes publicados en esta obra están sujetos -excepto que se indique lo contrario- a una licencia de Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada (BY-NC-ND) v.3.0 España de Creative Commons. Podéis copiarlos, distribuirlos y transmitirlos públicamente siempre que citéis el autor y la fuente (ICCA), no hagáis de ellos un uso comercial y ni obra derivada. La licencia completa se puede consultar en <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/legalcode.es>



AGRADECIMIENTOS

Nuestro profundo agradecimiento por la colaboración de todas las personas que han hecho posible la realización de este evento, así como por la elevada participación que han suscitado las diferentes actividades.

*Mención particular al **Ayuntamiento de La Laguna**, por cedernos las instalaciones del **Antiguo Convento de Santo Domingo** y por facilitar la gestión y logística del seminario, así como por su contribución con la participación de la **Escuela Municipal de Música Guillermo González**; también a los **IES Punta Larga** y **Virgen de Candelaria**, por la preparación de los **Ecotapeos** con los alimentos ecológicos provenientes de **La Acequia** y **Distribuciones Juan Perdomo**; a **Sergio y Rosi**, por recibirnos en su huerta ecológica durante la actividad “Toma de tierra”, y al **CEIP Maximiliano Gil**, por abrirnos las puertas de la escuela y mostrar la importancia que tiene para nuestro Programa el hecho de contar con el apoyo de la comunidad educativa, una realidad que no sería posible sin el soporte de la **Consejería de Educación y Universidades del Gobierno de Canarias**; y, por supuesto, a la **Universidad de La Laguna (ULL)**, por el inestimable valor de las aportaciones de **Javier Mendoza (PDI)** como asesor experto en contratación pública responsable, y de **Carlos Jiménez**, a través de la coordinación de la facilitación gráfica realizada por el **Grupo de Innovación Educativa Bisagra**.*

*Agradecimiento especial a las personas que nos han visitado desde **otras regiones del país**, para intercambiar conocimiento y para reforzar unas redes de contacto que trascienden las fronteras geográficas: **Garbiñe Elizaincin (INTIA)** y **Silvia Larrañeta (CPAEN)**, **Idoia Aginako (alcaldesa de Orduña)** y **María José Imaz Gurruchaga** y **Cristina Rodríguez Pérez (Urduñako Arkupea S.L.)**, **Ana Maria Solanells (La Llar D infants del Ayuntamiento de Sant Cebria de Vallalta)**, **Jorge Mimbrero (AMPA CEIP Gómez Moreno)**, **María Manera (Agencia de Salut Pública de Cataluña)**, **Nani Moré (Menjadors ecològics)** y **Jordi Menéndez (VSF Justicia Alimentaria)**.*

*Nuestro reconocimiento al **grupo de facilitadoras/os y asesoras/es locales**, cuyo compromiso e implicación durante todo el proceso de trabajo de las Mesas Técnicas ha superado las expectativas de este equipo. Estas personas son: **M^a Nélica Melián** y **Pedro Tenoury (Belenus Agroecología S.C.)**; **Felipe González (La Cocina Natural y Energética de Felipe)**; **Sebastián Martín (Cátedra de Reducción de Riesgos y Resiliencia de la ULL)**; **Jesús Hernández** y **Vicente Corrales (Consejería de Educación y Universidades del Gobierno de Canarias)**; **Guadalupe Martín (Federación de Asociaciones Empresariales de Empresas de Inserción)**, **Laura Quintero (Buscándome las Habichuelas, Cáritas Tenerife)** y **Víctor García Seoane**, **Alicia Morales Pereyra**, **Beatriz García Feliciano**, **Magali Silva Rosales**, **Carla Garrido Puerta** y **Carlos Jiménez Martínez (Grupo de Innovación Educativa BISAGRA, ULL)**.*



ÍNDICE DE CONTENIDOS

1	Introducción.....	4
2	Contexto del evento.....	4
3	Realización del Seminario.....	4
3.1	Objetivos del Seminario.....	5
3.2	Actividades realizadas.....	5
3.3	Resultados.....	9
3.4	Síntesis de la construcción colectiva.....	10
3.5	Evaluación participativa.....	28
4	Conclusiones.....	37

ANEXOS

Anexo 1. Guía Metodológica para la Sesión “Mesas Técnicas”.

Anexo 2. Enlace al canal de YouTube del Programa Ecocomedores de Canarias.

Anexo 3. Enlace a la web de Ecocomedores de Canarias.



1 Introducción

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas de Canarias, trabaja para el desarrollo del sector ecológico en Canarias y, entre otras líneas de actuación, para mejorar la calidad de la alimentación de centros escolares y sociosanitarios, introduciendo el producto ecológico, local y de temporada en la elaboración de los menús a través del Programa Ecocomedores de Canarias. Éste es un proyecto innovador, surgido a partir de un proceso dinámico que permanece en mejora continua y que se caracteriza por su metodología integradora y transversal, donde todas las partes implicadas participan en la toma de decisiones, reforzándose así las redes de confianza, de compromiso, de colaboración y de producción ecológica, que son imprescindibles para su consolidación y perpetuidad en el tiempo.

Ecocomedores de Canarias pretende generar un menú alternativo a partir de productos ecológicos de nuestro entorno, minimizando los desplazamientos y promoviendo la cultura de una alimentación responsable desde edades tempranas. El desarrollo de este programa implica un alto nivel de responsabilidad social y ambiental, vinculado a un proceso educativo estrechamente ligado al conocimiento de *lo que comemos* y a la promoción de una alimentación saludable.

2 Contexto del evento

La entrada en vigor de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, el pasado 9 de marzo, ofrece una oportunidad para potenciar la incorporación de cláusulas sociales y medioambientales en los pliegos de contratación pública de servicios.

Por otro lado, la metodología y el desarrollo de Ecocomedores de Canarias destaca como un elemento innovador en el impulso de cambios en el modelo de producción, distribución y consumo de alimentos localmente. Esta metodología ha sido reconocida en distintos ámbitos, tanto a nivel local/regional, como nacional. Así, se ha invitado a presentar Ecocomedores de Canarias en diversos seminarios y jornadas, destacando como hito clave su reconocimiento en la XIX Edición de los Premios Nacionales Andrés Núñez de Prado (2017), con el premio otorgado al ICCA por la Defensa y Fomento en Producción Ecológica.

Esta realidad proporciona un marco idóneo para focalizar el trabajo del Seminario *Ecocomedores: inspiración para un debate más amplio*, y en la identificación de necesidades y condicionantes para la contratación pública del servicio de comedor, en cualquier ámbito territorial y bajo las premisas de la Sostenibilidad.¹

3 Realización del seminario

El Seminario Ecocomedores: inspiración para un debate más amplio se celebró el pasado mes de Abril de 2018, durante los días 19 y 20, donde se conjugaron actividades de diferente naturaleza, coordinadas por el ICCA y por el equipo técnico contratado para llevar a cabo la co-organización y producción de este evento, contando con la colaboración de numerosos agentes y actores clave, locales y de otros ámbitos territoriales, fundamentales para consolidar la comunidad de conocimiento asociada al movimiento *Ecocomedores*.

(1) Declaración de Río sobre Medio Ambiente y Desarrollo. Naciones Unidas, 1992

3.1. Objetivos del Seminario

- ▶ Generar un **espacio para la transferencia de conocimiento**, posibilitando el intercambio de experiencias de referencia centradas en el fomento de la agricultura ecológica, el consumo de productos locales y la alimentación saludable y responsable, a través de experiencias de Ecocomedores.
- ▶ Compartir el **proceso de trabajo del Programa Ecocomedores de Canarias** con representantes de otras comunidades autónomas, facilitando la implementación de una metodología análoga en el contexto de otros proyectos de naturaleza similar.
- ▶ **Revisar y analizar el trabajo preliminar que se ha realizado** entre el ICCA y la Universidad de La laguna, estableciendo una guía de recursos básicos para utilizar en el diseño de los pliegos de contratación del servicio e comedor, contemplando criterios de alimentación saludable, de educación para la salud y de sostenibilidad, canales cortos de comercialización, consumo de productos ecológicos y de temporada, comercio justo y fomento de la economía social y solidaria.

3.2. Actividades realizadas

El diseño de las actividades desarrolladas se ha realizado con la finalidad de alternar espacios para el debate, el intercambio de conocimiento, su transferencia, la construcción de conocimiento colectivo y la materialización del conocimiento compartido.

TOMA DE TIERRA



Visita a la finca ecológica de Sergio y Rosi. Tacoronte, Tenerife



Visita al CEIP Maximiliano Gil. Tacoronte, Tenerife

Nº DE PARTICIPANTES

36

OBJETIVO

Facilitar la comunicación, la conexión, la motivación y la participación activa, para propiciar la colaboración entre personas y entidades, a través de la **identificación de objetivos comunes y sinergias**, en un entorno inspirador: un ecocomedor de Canarias (CEIP Maximiliano Gil) y una finca (Huerta ecológica de Rosi y Sergio).

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

La metodología “Toma de tierra” (según J. Reyes, D. Mazuelas y J. Sánchez, 2015), consiste en empezar cada actividad formativa por una visita a una finca, para que los/as participantes vean de forma directa e inmediata los procesos propios de la permacultura (o de cualquier sistema agroecológico), facilitando el **pensamiento sistémico** (visión del sistema en su conjunto, no parcelado) propio de las cuestiones que se plantean en este tipo de actividades formativas. Con ello, se propicia la creación de un **lenguaje común** entre los/as participantes, más allá de sus especialidades técnicas y del ámbito disciplinar de procedencia.²

(2) Finca El Mato: cultivando suelo, alimentos, salud y redes. Reyes Barroso J., Mazuelas Repetto D., Sánchez García J. 2015

APERTURA OFICIAL Y PONENCIAS



Asistentes a la presentación oficial del Seminario Ecocomedores.
Sala Cristal. Antiguo Convento de Santo Domingo de Guzmán. La Laguna

Nº DE PARTICIPANTES

81

OBJETIVO

1. **Compartir aprendizajes** partiendo de algunas experiencias en el marco de proyectos innovadores y de referencia del territorio nacional.
2. Centrar la atención en la necesidad de **plantear estrategias comunitarias** para la reducción de la huella de carbono, la salud alimentaria y ambiental, el desarrollo local y el fomento de los canales cortos de comercialización, objetivos presentes en todas las agendas de instituciones gubernamentales europeas.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

1. Se constituye una **mesa institucional** con los representantes políticos del Gobierno de Canarias, como evidencia material de que Ecocomedores de Canarias es el resultado de un **trabajo colaborativo y transversal**. Realizan la apertura oficial el **Excmo. Sr. D. Narvay Quintero** (Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca) y el **Ilmo. Sr. D. Jonathan Martín Fumero** (Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción Educativa).

2. Se realizan **cinco ponencias** de 15-20 minutos, que se suceden en el siguiente orden: *Ecocomedores de Canarias*, como apertura del **marco metodológico** desarrollado por el Programa y que contextualiza el Seminario; *AMPA del CEIP Gómez Moreno* (Granada, Andalucía), como ejemplo de **gestión alternativa** del servicio de comedor en un centro escolar; *Ajuntament de Sant Cebria de Vallalta* (Cataluña), como experiencia sobre la **preparación de los pliegos de licitación** de un proyecto de ecocomedor en una Escuela Infantil; *Ekoizpen Orduña* (País Vasco), como referencia de **estrategia municipal** que apuesta por la transición hacia un modelo de cocina municipal (central) como elemento dinamizador del sistema alimentario local; *Instituto Navarro para la Transferencia e Innovación en el sector agroalimentario* (INTIA), como **muestra de innovación presente en el ámbito de la compra pública alimentaria** de Navarra, y que incorpora, entre otros elementos, un grupo de trabajo específico y un marco jurídico que favorece el desarrollo del sector ecológico de la región; y el *Consejo de la Producción Ecológica en Navarra* (CPAEN), que actualmente está trabajando para cambiar el menú y el **sistema de comedor-cocinas** de las escuelas infantiles del Ayuntamiento de Pamplona mediante un proyecto denominado "Hemengoak".

ECOTAPEOS IES PUNTA LARGA Y VIRGEN DE CANDELARIA



Detalle de dos de los platos elaborados por el alumnado de las escuelas.

Exteriores del Antiguo Convento de Santo Domingo. La Laguna

Nº DE PARTICIPANTES

80-90 participantes

OBJETIVO

Sensibilizar a docentes y alumnado sobre la importancia que tiene la elaboración de platos con los criterios de una alimentación ecológica y saludable, haciéndoles partícipes del Seminario mediante la creación y elaboración de un conjunto de tapas que se servirían durante la actividad Ecotapeo, como cierre de cada una de las jornadas.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Se realiza una **sesión formativa**, con anterioridad al evento y en cada centro formativo, con la intención de asentar las bases para el diseño de la minuta del Ecotapeo y ofrecer una **degustación de platos elaborados por el alumnado**, bajo la supervisión del profesorado y coordinado por un técnico

CONCIERTO DEL CORO ADULTO DE LA ESCUELA MUNICIPAL DE MÚSICA DE LA LAGUNA.



Cierre de la primera jornada del Seminario. Coro Adulto de la Escuela de Música de La Laguna.

Sala Cristal. Antiguo Convento de Santo Domingo de Guzmán. La Laguna.

Nº DE PARTICIPANTES

103 participantes

OBJETIVO

Realizar la clausura de la primera jornada formativa del Seminario a través de un **repertorio activador de la motivación** de las/os participantes del evento, mostrando la capacidad del Programa Ecocomedores de Canarias para establecer redes de colaboración más allá de los acuerdos institucionales.

MESAS TÉCNICAS



Sesión de trabajo en una de las salas del Antiguo Convento de Santo Domingo. La Laguna
Sala Capitular. Antiguo Convento de Santo Domingo de Guzmán. La Laguna

Nº DE PARTICIPANTES

83 participantes

OBJETIVO

Elaborar una **propuesta de contenidos** para incorporar en los **pliegos de contratación pública** del servicio de comedor a nivel estatal, que incluya: criterios sobre la producción ecológica y de proximidad, la planificación de cultivos de temporada, la nutrición saludable y el precio justo de los productos; cláusulas sociales; estrategias de sensibilización y educación para el cambio de modelo alimentario; y políticas públicas innovadoras que faciliten los procesos asociados a la reducción de la huella de carbono, la salud alimentaria, el desarrollo local y el fomento de los canales cortos de comercialización.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

1. Se constituyen seis grupos de trabajo en **formato de Mesas Técnicas (MT)** (Políticas Públicas, Producción, Nutrición, Sensibilización, Costes de Menú y Cláusulas Socioambientales), con una **estructura autoorganizada** constituida por una media de 12 participantes, un/a asesor/a experta en el área de interés, un/a facilitador/a dialógico y un/a facilitador/a gráfico.
2. Se establece un **guión de trabajo para cada MT**, en coherencia con el ámbito de conocimiento de cada sector y haciendo coincidir el reto específico en cada caso, relacionado con los pliegos de contratación pública del servicio de comedor.
3. Todas las Mesas se apoyan desde la **coordinación general** de esta actividad, representada por una técnico del ICCA, un experto en contratación pública responsable y una experta en metodologías de trabajo colaborativo.

CONCIERTO DEL GRUPO DE MODERNO DE LA ESCUELA MUNICIPAL DE MÚSICA DE LA LAGUNA



Cierre de la segunda jornada del Seminario. Grupo de Moderno de la Escuela de Música de La Laguna.

Sala Cristal. Antiguo Convento de Santo Domingo de Guzmán. La Laguna

Nº DE PARTICIPANTES

45 participantes

OBJETIVO

Realizar la clausura del Seminario a través del acompañamiento musical para celebrar los resultados del trabajo realizado, mostrando la capacidad del Programa Ecocomedores de Canarias para establecer redes de colaboración más allá de los acuerdos institucionales.

3.3. Resultados

Como resultados tangibles de este Seminario destacamos cinco elementos fundamentales para considerar que se ha logrado el propósito del evento.

La participación de personas de otras Comunidades Autónomas y de otras islas, así como la presencia de público internacional, que genera nuevas oportunidades de colaboración e innovación.

Se ha realizado el recuento total de asistentes registrados y como media de participación se obtiene un número de **81 personas**, de las cuales el 17% proviene de otras regiones del territorio español, el 8,6 % proviene de otras islas canarias y el 5% del Archipiélago de Cabo Verde.



El grado de participación en las actividades programadas, que muestra el elevado interés por el programa Ecocomedores de Canarias como modelo para el crecimiento y desarrollo del sector agroecológico.

La actividad **Toma de Tierra** superó el número de plazas disponibles (30), cuya limitación se debía a la capacidad de carga de los espacios a visitar.

La sesión de las **Mesas Técnicas** contó con el 99 % de las personas que se habían inscrito para participar en esta actividad.

Los informes elaborados por parte de las Mesas Técnicas, para materializar el conocimiento generado.

Cada Mesa Técnica ha presentado un informe como resultado de la actividad desarrollada, cuyos contenidos se exponen a continuación en el punto 3.4 “Síntesis de la construcción colectiva”.

La sistematización gráfica de la información generada.

Los resultados de cada Mesa Técnica se han recogido en seis murales, uno por cada mesa de trabajo, a través de la documentación realizada por el equipo de facilitadoras/es gráficos del Grupo de Innovación Educativa de la ULL “Bisagra”.

La participación de tres escuelas públicas, para compartir y divulgar los valores y principios de Ecocomedores de Canarias y para enriquecer el contexto del Seminario, todo un ejemplo de reciprocidad y colaboración.

El **alumnado de las Escuelas de Hostelería** (IES Punta Larga e IES Virgen de Candelaria) que elaboró los Ecotapeos estuvo a la altura de las circunstancias y las/os asistentes pudieron degustar la oferta de platos que se prepararon para ambas jornadas.

La primera jornada llegó a cubrir el total del aforo de la sala (100) en el momento de la clausura, durante el concierto del **coro adulto de la Escuela de Música Guillermo González**.

El cierre del evento adquirió el carácter de celebración que se perseguía gracias a la buena disposición del colectivo de músicos que vino en representación del **grupo de Moderno de la Escuela de Música Guillermo González**.

3.4. Síntesis de la construcción colectiva

La definición de las líneas de trabajo y de los objetivos de las Mesas Técnicas (políticas públicas, producción, sensibilización, nutrición, costes de menú y cláusulas socioambientales), atiende a la necesidad de establecer los contenidos que han de recogerse en los pliegos tipo para la contratación pública del servicio de comedor.



Partiendo de la Guía Metodológica de la actividad (Anexo 1), a continuación se recogen los contenidos principales de los pliegos de contratación, según la fase del proceso de licitación que corresponda.

1. Fase de preparación: se definen las necesidades de la Administración Pública. Aquí se contempla un trabajo profundo a nivel de pliego de cláusulas administrativas, ya que incluye el objeto y valor del contrato, los criterios de adjudicación, las condiciones especiales de ejecución, el mecanismo de evaluación de las ofertas, los mecanismos de control y sanción y los requerimientos de solvencia técnica y financiera. También en esta fase se establecen las características técnicas de la obra, servicio o suministro a contratar, así como las condiciones relacionadas con la calidad, el personal y los mecanismos para comprobar que el licitador cumple con las características técnicas establecidas, contemplado en este caso en el pliego de prescripciones técnicas.

2. Fase de valoración y adjudicación: se evalúan las propuestas presentadas y se selecciona a la empresa a contratar. Aquí contemplamos la valoración de los parámetros establecidos en los criterios de adjudicación. Recordamos que la valoración puede realizarse mediante fórmulas o mediante juicio de valor.

3. Fase de formalización, ejecución y control: se firma el contrato y se ejecuta, así como se formalizan los mecanismos de control establecidos por la Administración durante la fase de preparación, para garantizar el respeto de los compromisos adquiridos por parte de la entidad contratada.

Por lo tanto, en la elaboración de un modelo de contrato, se plantea la necesidad de trabajar desde dos niveles: el de pliego de cláusulas administrativas y el de pliego de prescripciones técnicas, siendo importante clarificar qué información se maneja en cada caso y así poder abordar los objetivos de cada Mesa Técnica.

A continuación se expone la síntesis de resultados de cada una de las Mesas Técnicas, acompañadas del siguiente código de color para facilitar el seguimiento de los contenidos:

Mesa Técnica de Políticas Públicas
Mesa Técnica de Producción
Mesa Técnica de Nutrición
Mesa Técnica de Costes de menú
Mesa Técnica de Sensibilización
Mesa Técnica de Cláusulas Sociales y Medioambientales

MESA TÉCNICA DE POLÍTICAS PÚBLICAS

- **Facilita:** Sebastián Martín Pérez. Universidad de La Laguna.
- **Facilita gráficamente:** Magali Silva Rosales, Bisagra ULL.
- **Asesora:** Idoia Aginako Arbaiz. Alcaldesa de Orduña.
- **Equipo:** Nuria Llabrés, Garbiñe Elizaincin, Cristina Rodríguez, Manuel Redondo, Irene Dùpuis, Andrés Rodríguez, José Fernando Díaz-Flores, Dulce María Acevedo, Antonio Jesús Morales, Olga Sánchez.

El objetivo de este equipo era **elaborar un argumentario** para poner en valor la contratación pública responsable, con la finalidad de obtener la mejor relación calidad - precio en la oferta de contratos públicos (concepto de rendimiento de la inversión vs. de gasto público, qué parámetros son relevantes considerar, qué facilidades económicas se ofrecen, qué estructuras políticas se requieren de acuerdo a los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible y el marco internacional de la Agenda 2030).

En consecuencia, el trabajo de esta Mesa se centra en la **Fase de Preparación** y, dentro de ésta, en la redacción del **Pliego de Cláusulas Administrativas**, que se traduce en los siguientes apartados, redactados por **Garbiñe Elizaincin**.



Marco general

Tanto la Directiva sobre contratación pública (2014/24/EU) como múltiples proyectos respaldados por instituciones comunitarias, vienen desde hace años resaltando el enorme potencial de la compra pública alimentaria como herramienta para, entre otros, fomentar buenos hábitos alimentarios, apoyar al empleo local, reducir los impactos ambientales negativos de la producción agroalimentaria, fomentar la innovación social, etc. Las Buenas Prácticas con las que concluyen algunos de esos proyectos recomiendan incluir en la contratación de la administración medidas favorables al uso de alimentos de producción ecológica certificada, ingredientes frescos y de temporada, producciones con marcas de calidad vinculadas al territorio.

Las administraciones tienen la capacidad y la obligación de incidir con sus políticas sociales, económicas y ambientales en la consecución de compromisos internacionales, siendo la contratación pública una de las herramientas más importantes. La contratación pública en España supone un 20 % del PIB.³

En el estado Español, la compra alimentaria supone una cifra estimada de 2000 – 3000 millones de euros⁴. Podemos considerar que las administraciones públicas destinan entre 2.000 – 3.000 millones de euros a las compras alimentarias.

Cada vez son más las administraciones que están recurriendo a la compra pública alimentaria para fomentar la producción y consumo de alimentos ecológicos y/o locales, procedentes de explotaciones pequeñas y medianas enraizadas en el tejido local. En el caso de los comedores escolares, pueden además convertirse en un espacio privilegiado para impulsar actividades pedagógicas y de sensibilización sobre hábitos alimentarios y producción de alimentos saludables y sostenibles.

Objetivos del Milenio

El potencial de la compra pública como acción tractora de una agricultura local, generadora de oportunidades para el mantenimiento de explotaciones agrícolas y ganaderas, impulsora de modelos de explotación enfocados a la producción de alimentos en fresco y/o transformados dirigidos directamente a los y las consumidoras finales, constituye un foco de atención en las distintas regiones de Europa.

Sus objetivos generales y transversales tienen especial relevancia en la consecución de los ‘Objetivos de Desarrollo del Milenio’ (Agenda 2030, aprobada por la ONU en 2015).⁵

La compra pública responsable está en coherencia con la mayoría de dichos objetivos, incidiendo directamente en 14 de ellos.

Acuerdo mundial contra el cambio climático

El cambio climático (CC) es el mayor reto ambiental al que se enfrenta la humanidad, y de hecho, el Convenio Marco de Naciones Unidas se aprobó en 1992 y desde entonces la humanidad, ya sea por unos intereses u otros, ha eludido su responsabilidad de mirar de frente al problema y dar una respuesta coherente que garantice una tierra habitable a nuestros descendientes. En diciembre de 2015, se llegó a un acuerdo mundial en París para poner las medidas necesarias de reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) que impida que el aumento de la temperatura media del planeta supere los 2° C.

(3) Observatorio de Contratación Pública (ObCP)

(4) Compra pública en sistemas alimentarios locales. VSF Justicia Alimentaria Global, 2013

(5) Objetivos de Desarrollo del Milenio. Naciones Unidas. Nueva York, 2015



Estrategia Europa 2020

La “Estrategia Europa 2020” subraya que la contratación pública desempeña un papel muy relevante a la hora de promover un mercado más competitivo, facilitar la participación de las PYMES en la contratación pública y utilizar la contratación pública como un instrumento en las políticas sociales, de igualdad de género, ambientales o de innovación.⁶

Ley de contratación pública

La Nueva ley de Contratos del Sector Público (LCSP 2017) se ha realizado “con afán de modernización, para conseguir eficiencia y competitividad, sin renunciar a la utilización instrumental de la contratación como medio para la ejecución de las políticas públicas”. Se trata de una ley innovadora y modernizadora que servirá de instrumento para las políticas sociales, medioambientales, de igualdad de género y de innovación, y que ha contado con amplio consenso.

La ley incorpora un apartado 3 que establece que en toda contratación pública se incorporarán, de manera transversal y preceptiva, criterios sociales y medioambientales, siempre que guarde relación con el objeto del contrato, en la convicción de que su inclusión proporciona una mejor relación calidad-precio en la prestación contractual, así como una mayor y mejor eficiencia en la utilización de los fondos públicos. Igualmente, se facilitará el acceso a la contratación pública de las pequeñas y medianas empresas, así como de las empresas de economía social. También se establece la división en lotes como norma, existiendo la posibilidad de limitar el número de lotes a los que se puede presentar oferta y el número que se puede adjudicar a cada empresa participante. Dentro de las prescripciones técnicas, se deben definir el impacto social, laboral, ambiental y climático del objeto de materiales, productos o actividades que se desarrollen durante la elaboración o utilización de los mismos. Los contratos se justificarán en una pluralidad de criterios de adjudicación en base a la mejor calidad-precio.

El Reglamento 1305/2013 de Desarrollo Rural recoge igualmente medidas de apoyo a agriculturas locales en su Artículo 5:

Prioridades: 3) fomentar la organización de la cadena alimentaria, incluyendo la transformación y comercialización de los productos agrarios, el bienestar animal y la gestión de riesgos en el sector agrario, haciendo especial hincapié en mejorar la competitividad de los productores primarios, integrándolos mejor en la cadena agroalimentaria a través de regímenes de calidad, añadir valor a los productos agrícolas, promoción en mercados locales y en circuitos de distribución cortos, agrupaciones y organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales.

Comité de las Regiones Europeo: Innovación y modernización de la economía rural

El Comité de las Regiones establece en su informe sobre innovación y modernización de la economía rural, de Febrero de 2016, entre sus consideraciones que:

Además de aumentar la cuantía de los fondos, el alcance del desarrollo local debería ampliarse de modo que incluya todos los proyectos de fomento del desarrollo económico y social en las zonas rurales. Debería respaldarse la cooperación de los pequeños productores a fin de aumentar su capacidad de producción, mejorar la eficiencia de los mercados locales, solucionar los problemas relacionados con las cadenas de distribución cortas y apoyar el desarrollo de los productos y la comercialización común. Asimismo, las medidas de este tipo pueden respaldar una mayor cooperación con los centros de educación y formación profesional regionales, las redes del programa Leader y otras formas de colaboración a nivel local.

De este modo, entre sus propuestas plantea elaborar medidas destinadas a fomentar el desarrollo de productos de las pequeñas empresas y afrontar las barreras comerciales, así como fomentar el consumo de proximidad y las cadenas cortas de distribución de los productos agroalimentarios.⁷

(6) Europa 2020. Una estrategia para un crecimiento inteligente, sostenible e integrador. Bruselas, 2010

(7) Dictamen del Comité de las Regiones Europeo — Innovación y modernización de la economía rural, 2016

Ventajas de la compra pública Alimentaria

- 1. Relevancia del valor de retorno:** introducción de alimentos producidos localmente con métodos ecológicos, frescos y de temporada en comedores escolares y otros espacios de restauración colectiva.
- 2. Económicas:** relocalización de la economía; creación de microempresas de logística; refuerzo del tejido socio-económico local; generación de empleo; obtención de productos de calidad diferenciada y comercialización en mercados de proximidad.
- 3. Sociales:** fijación de población; conciencia social y vertebración social.
- 4. Medioambientales:** gestión del entorno agrario y creación de paisaje; reducción del gasto energético; reducción del uso de plaguicidas, de la contaminación del agua y del suelo; mejora de la biodiversidad; uso sostenible del agua; disminución de la desertificación de áreas rurales.
- 5. Fomento del desarrollo rural:** mantenimiento de explotaciones agrarias; mejora de la rentabilidad de explotaciones agrarias; recuperación de suelo agrario; obtención de productos de calidad diferenciada; incorporación de jóvenes a la actividad agraria.
- 6. Mejora de la salud:** prevención de la obesidad en la población infantil; fomento de hábitos de consumo saludables; mejora de la alimentación de la población.
- 7. Educación:** concienciación sobre producción alimentos ecológicos; sensibilización; conocimiento de la cultura agraria; alcance a las familias...



Panel resultante de la facilitación gráfica de la MT de Políticas Públicas



MESA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN

- **Facilita:** M^a Nérida Melián Quintero, Programa Ecocomedores de Canarias.
- **Facilita gráficamente:** Víctor García Seoane. Bisagra ULL.
- **Asesora:** Pedro Tenoury Domínguez, Programa Ecocomedores de Canarias.
- **Equipo:** M^a José Imaz, Leticia Jiménez, Carmen Celia López, Cristian Hernández, Silvia Larrañeta, Carmen Díaz, Carmelo Alexis Sánchez, Francisco Vicente Armas, Ana Sáez.

El trabajo de este grupo se centra en establecer los **parámetros** que contemplen el valor de la certificación oficial, los **costes de distribución** del producto, los **costes medioambientales** de la actividad y de la distribución, la **capacidad de abastecimiento** y la **garantía de suministro** (relacionado con la planificación de cultivos), así como la **variedad**, la **estacionalidad**, la **cantidad**, la **calidad** y la **regularidad de la oferta** (relacionado con las plataformas de acopio).

Dada la necesidad de describir los criterios de adjudicación que pueden aplicarse y cuáles son los mecanismos de control para cumplir con esos criterios, así como de definir las características de los productos (ecológicos, proximidad, frescos, etc.), este equipo trabajaría tanto a nivel de **Pliego de Cláusulas Administrativas** como de **Pliego de Prescripciones Técnicas**, concretamente para las fases de **Preparación y de Ejecución y Control** de la licitación.

La síntesis de este complejo trabajo se recoge en los siguientes apartados, redactados por Pedro Tenoury y M^a Nérida Melián.

Propósito

Favorecer el consumo en los comedores escolares de materias primas ecológicas, locales, frescas, de temporada, kilómetro cero y/o de baja emisión de CO₂, así como la agrupación de los productores. Todos estos aspectos quedarían recogidos en los pliegos, concretamente en los criterios de adjudicación.

Nota: aclarar que no se considera que el producto sea ecológico como criterio de adjudicación, ya que se debe de partir, en el objeto del contrato, de que el 100% de los productos utilizados sea de origen ecológico.

Lotes

Inicialmente se considera que los productores de las islas pueden acceder a cuatro lotes que se detallan a continuación y que hay que tener en cuenta, para considerar el número de lotes al que pueden acceder las empresas:

- A. Verduras
- B. Frutas (se insiste en una mayor introducción de las frutas tropicales en los Menús, así como de frutas secas y de consumo tradicional: higos tunos, higos secos, etc.)
- C. Huevos
- D. Legumbres

Criterios de adjudicación

A. Proximidad: es el principal criterio que se valorará favorablemente a la hora de la selección. Se considerará principalmente el CO₂ emitido en su transporte desde el origen y hasta el consumo (para lo que se utilizarán diferentes herramientas que permiten realizar dicho cálculo), más que el kilometraje, al considerarse éste último menos objetivo⁸. Este criterio se considera relevante ya que favorece una mayor interacción entre el centro y el productor, permitiendo organizar visitas del centro a la finca del productor y/u organizar actividades del productor en el centro fomentando las relaciones de confianza en los circuitos de comercialización.

(8) Calculadora de Emisiones de CO₂. Estrategia Aragonesa de Cambio Climático y Energías Limpias, Gobierno de Aragón



B. Canal de distribución: es el siguiente criterio con mayor peso específico dentro de los criterios de adjudicación. Son aspectos a valorar si el canal es corto (proximidad de la empresa al centro) o directo (productor-centro), siendo el orden de valoración el siguiente:

1. Asociaciones de productores/as.
2. Productores/as individuales.
3. Pequeño comercio.
4. Productores/as asociados con un mayorista.
5. Mayoristas.

C. Variedades locales: criterio de menor peso dentro de la valoración. Con este criterio se pretende favorecer el consumo tradicional de determinados productos que cada vez están más en desuso en los ecocomedores (bubango, higos tunos, chayotas, ñames...).

Prescripciones Técnicas

1. Producción ecológica: entendiéndose por ello la utilización de productos procedentes de agricultura ecológica, conforme al Reglamento CE 834/2007, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.

2. Producto fresco: que no haya precisado de refrigeración para su conservación.

3. Alimentos de temporada: conforme a la descripción que recoge el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), que los define como aquéllos que se encuentran en plena estación de producción, lo cual implica que sean cultivados respetando su ciclo natural de producción y cosecha.

4. Producción de proximidad: se definen como productos de proximidad, a efectos de esta licitación, aquellos en cuyo transporte desde la recolección hasta el suministro se hayan minimizado las emisiones de CO₂. Se considerará que reúnen dichas características aquellos cuyos cultivos y/o producción se realiza a menos de 300 km medidos linealmente desde el lugar de cultivo/producción hasta el lugar de desarrollo de los servicios recogidos en esta licitación.

5. Subcontratación: se permitirá una subcontratación del 30% en peso del lote.

6. Condiciones de entrega: los lotes deben de cumplir con el protocolo de calidad establecidos, así como con las normas sanitarias exigidas.

Mecanismos de control

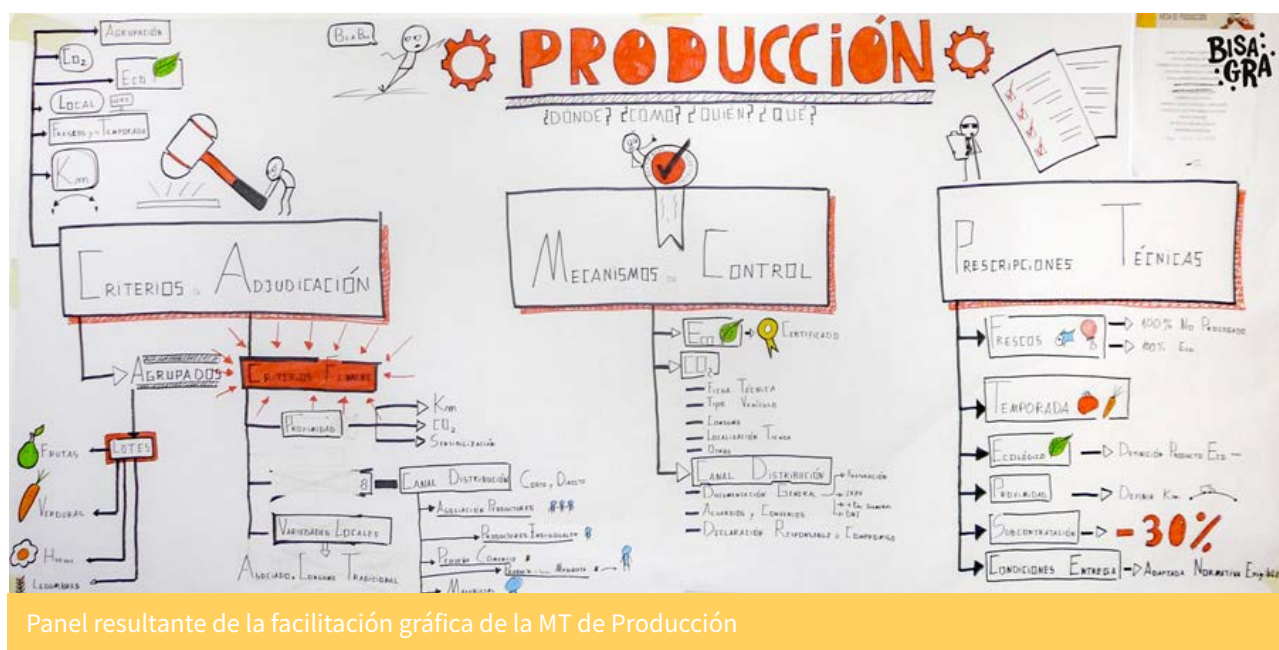
Producto ecológico. El producto debe de tener el certificado pertinente del organismo de control que certifica que el producto cumple con el Reglamento 834/2007.

Emisión de CO₂. La cantidad de CO₂ emitida se controlará aportando la siguiente documentación:

- Ficha técnica del vehículo.
- Tipo de vehículo.
- Consumo.
- Localización del punto de distribución.
- Otros.

Canal de Distribución. Para determinar los aspectos relacionados con el canal de distribución se considerará:

- Documentación general (formación, documentación general requerida para la actividad concreta, DNI/NIF).
- Acuerdos y convenios entre proveedores y/o empresas.
- Declaración responsable de compromiso.



Panel resultante de la facilitación gráfica de la MT de Producción

MESA TÉCNICA DE NUTRICIÓN

- **Facilita:** Felipe González González. La Cocina Natural y Energética de Felipe.
- **Facilita gráficamente:** Beatriz García Feliciano. Bisagra ULL.
- **Asesora:** María Manera Bassols. Agència de Salut Pública de Catalunya.
- **Equipo:** Carmen Nieves Feliciano, Carlos Silguero, Rosa María López, Jaime Raúl Barreda, Felisa Castillo, Rosi Cruz, Dácil Tavío, María Afonso, María Andrea Hernández, Oliver Ruiz.

El objetivo establecido para este colectivo era **definir los parámetros** en base a los cuales se va a valorar la propuesta mensual del menú y los contenidos del informe de evaluación (mecanismos de control); revisar la propuesta para la configuración del **menú**; y establecer **ponderaciones** sobre la oferta de frutas y verduras.

Con ello, del mismo modo que la Mesa Técnica de Producción, en este trabajo se abordaría una redacción de contenidos a nivel de **Pliego de Cláusulas Administrativas** y de **Pliego de Prescripciones Técnicas**, correspondiendo a las **fases de preparación, y de ejecución y control del proceso de licitación**.

A continuación se recoge el trabajo de síntesis realizado por María Manera Bassols.



Frecuencias recomendadas de consumo de alimentos en la programación de menús de 5 días (lunes-viernes)

GRUPOS DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL
Primeros platos	
Hortalizas y verduras	3
Cocidas	2
Crudas	1
Pasta, arroz y otros cereales, patata, yuca, arepa, gofio, quinoa...	1
Legumbres	1
Segundos platos	
Carnes	
Carnes blancas	1-2
Carnes rojas	0-1
Carnes procesadas	0-1/mes
Pescados	2
Huevos	0-1
Proteicos vegetales (legumbres y derivados), seitan...	1
Guarniciones	
Ensaladas variadas	3-4
Otras guarniciones (patatas y otros tubérculos, legumbres, setas, pastas, arroz, otros cereales, etc.)	1-2
Postres	
Fruta fresca y de temporada	4-5
Yogur natural sin azucarar	0-1
Técnicas culinarias	
Precocinados	≤ 1/mes
Frituras (segundos platos)	≤ 1/semana
Frituras (guarniciones)	≤ 1/semana

No el mismo día



ESPECIFICACIONES sobre los alimentos de las frecuencias recomendadas

- Hortalizas y verduras frescas, de temporada y proximidad (1 cocida y 2 crudas en primavera-verano y 2 cocidas y 1 cruda en otoño-invierno).
- Pasta, arroz y otros cereales integrales.
- Legumbres a poder ser de proximidad.
- Se considera carne roja toda la carne muscular de los mamíferos, incluyendo carne de buey, ternera, cerdo, cordero, caballo y cabra. La carne blanca es, por lo tanto, la carne de aves, así como la de conejo.
- Pescado fresco y de proximidad.
- Huevos ecológicos.
- Se evitará la presencia de proteína de origen animal en el primer plato.
- Frutas frescas, de temporada y proximidad.
- Se consideran precocinados los canelones, lasañas, croquetas, crestas de atún, pizzas, rebozados, patatas prefritas y otros preparados industriales. En caso de que estas preparaciones se elaboren en la cocina, es preciso indicarlo.

Otros aspectos a EXIGIR

- El **aceite** para aliñar debe ser aceite de oliva virgen extra, y para cocinar, aceite de oliva.
- Se acompañará la comida de **pan integral**.
- Se utilizará **sal yodada** (destacar que la sal canaria contiene 60 mg de yodo/ kg de sal).
- Se acompañarán los menús de **agua**, de fácil acceso para los comensales.
- Limitar la oferta de **platos únicos** a un máximo de 2 al mes.
- Las programaciones constarán de **cuatro semanas (un mes)** que se pueden ir repitiendo con variaciones correspondientes a la **adaptación de los alimentos a la temporada**. Habrá, al menos, una programación de **otoño- invierno** y otra de **primavera-verano**.
- Las programaciones de menús tienen que estar **detalladas**, especificando los alimentos principales que configuran el plato y evitando denominaciones genéricas o abstractas que no permitan conocer cuál es la composición del menú.
- Se deberán ofrecer menús alternativos adaptados a **alergias, intolerancias, enfermedades transitorias, motivos religiosos y/o vegetarianos**.
- Los menús deberán estar diseñados o supervisados por un/a **dietista-nutricionista**.
- Se ofrecerá un **mínimo de 45 minutos** para cada turno para comer.

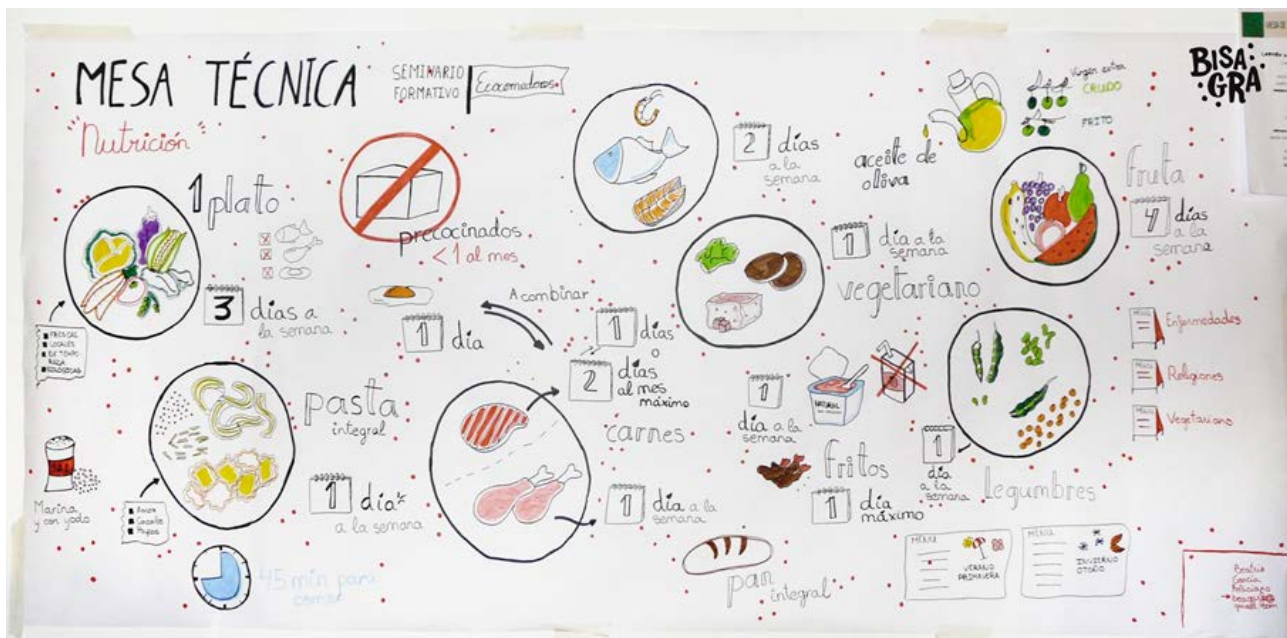
Otros aspectos a tener en cuenta como VALOR AÑADIDO

- Se aplicarán medidas contra el **desperdicio alimentario**.
- Se realizará **formación** en acompañamiento de la comida, que incluya medidas sobre conocimientos dietéticos y educativos, tanto para los y las trabajadores/as de la cocina como para los/las monitores/as.
- Se realizará **formación a las familias**, en el ámbito de la nutrición y de la educación alimentaria en general.
- Se garantizará la **variedad gastronómica**, con técnicas culinarias diversas y ejemplares de la cultura gastronómica local, así como de otras identidades culinarias.
- Se procurará la **variedad de texturas**, limitando la presentación de preparaciones molidas (purés) en un máximo de 1 vez por semana.
- Se dispondrá de un protocolo sobre las **cantidades** a servir en cada edad, sobre cómo gestionar las cantidades en función del apetito y saciedad y las preferencias de los niños/as, en el caso de comedores escolares, así como sobre cómo, cuándo y de qué se puede repetir (se valorará como positivo la imposibilidad de repetir de segundo plato cuando este esté constituido por carnes y la posibilidad de repetir fruta fresca).

- Se cuidará el **menaje** (utensilios, platos, cubiertos, vasos...) procurando que sean del agrado de los comensales (no de plástico, ni metal, ni bandejas... por ejemplo), así como otros aspectos relacionados con el entorno del comedor (ruido, ventilación, olores...).
- Integrar el **programa de comedor** escolar dentro del **proyecto educativo de centro**.
- Articular un programa de **visitas al comedor para padres y madres** (máximo 2 personas 1 día a la semana).

Métodos de control

- Se exigirá la presentación de una **memoria** escrita y detallada de todas las actividades de acompañamiento, formación, compras, precios, origen de los productos, mejoras llevadas a cabo, etc.
- Se exigirá la presentación de las **programaciones de menús** de las distintas temporadas y las derivaciones por enfermedad y motivos religiosos/vegetarianos.
- Se exigirá la presentación de **facturas** que acrediten la compra de los productos, alimentos, utensilios, etc. anteriormente citados.
- Se realizarán **encuestas de satisfacción** de los/las usuarios/as.
- Se realizarán **encuestas y evaluaciones** que acrediten la formación que se ha realizado a las/os profesionales que cocinan, atienden y gestionan el comedor.



Panel resultante de la facilitación gráfica de la MT de Nutrición



MESA TÉCNICA DE COSTES DE MENÚ

- **Facilita:** Nani Moré Ramon. Menjadors Ecològics.
- **Facilita gráficamente:** Alicia Morales Pereyra. Bisagra ULL.
- **Asesora:** D. Jesús Hernández Hernández. Gobierno de Canarias.

- **Equipo:** Verónica Méndez, Coromoto León, Jorge Mimbbrero, José Carlos López, Dunia Isabel Antúnez, Diego Rodríguez, Marioli Coella, María Piñero, Emilio Brito, Rosa María Campos, Ana M Solanells, M^a Teresa Rodríguez, Cinatella Trujillo, Jesús Flores.

La Mesa de costes se centraría en **definir las partidas y el coste del servicio** para garantizar su viabilidad económica y el precio de la licitación, considerando tres posibles modelos de servicio:

1. Licitación de abastecimiento de alimentos (partida alimentaria), personal laboral.
2. Licitación por la gestión de la cocina o el comedor.
3. Licitación integral (cocina y comedor).

Nota: el foco se establecería en la estructura de costes y no en el precio del menú.

El trabajo de este grupo se basa en la generación de contenidos ubicados en los **Pliegos de Cláusulas Administrativas**, correspondiendo a la **Fase de Preparación** de la licitación.

Según indica la persona que ha redactado el informe de esta mesa, Nani Moré, se destaca entre los integrantes del grupo una gran diversidad de modelos por tipos de servicio o por comunidades, lo cual permite identificar el máximo de costes.

Consideraciones como punto de partida

1. Definir unas ratios.

Teniendo en cuenta que el primer debate se centra en los costes del servicio de personal, se toma como referencia las ratios establecidos por el Gobierno Vasco ratios de cocina⁹ y comedor¹⁰.

2. Incluir en el pliego de condiciones los alimentos ecológicos y locales en función de la partida alimentaria.

La tabla de costes de alimentos nos permite incluir el máximo de alimentos ecológicos en la licitación, considerando la oferta local y el precio.

3. Otros costes

Se identifican más costes como el mantenimiento de los equipos de cocina y el cruce de partidas. Es decir: identificar y repercutir todos los costes reales evita la precariedad de una partida por necesidad de otra. (Ejemplo: compro menor calidad para pagar la reparación del lavaplatos...). Algunos casos reales compartidos en la mesa:

El presidente de una AMPA nos explica que en su escuela realizan actividades externas para aportar económicamente al comedor, ya que el precio de la licitación no alcanza para ratios ni alimentos de calidad. La directora de una escuela compra aceite en el Mercadona para reservar fondos para la reparación de los equipos de cocina...

Nota: se entabla un debate sobre la gestión de los servicios para garantizar el funcionamiento más allá del precio de la licitación.

(9) Ratios personal de cocina y office. Gobierno Vasco, Departamento de Educación.

(10) Ratios de monitores de comedor. Gobierno Vasco, Departamento de Educación



Propuesta de trabajo

Promover comedores más saludables y sostenibles significa trabajar con productoras/es ecológicos locales, aumentar el trabajo en cocina para la manipulación de los alimentos y tener el personal necesario en el comedor para ofrecer un servicio de calidad.

En la **tabla de costes** que se muestra a continuación se puede visibilizar los puntos fuertes y débiles de la licitación, forzar obligados cumplimientos y, al mismo tiempo, valorar el aumento o descarte de alguna partida para cumplir el objetivo.

COSTES SERVICIO COCINA

PERSONAL COCINA	COSTE CURSO	Horas/día jornada	FRACCIÓN	PERSONAS
Cocinero/ra	17.909,06 €	7,5	1	1
Ayudantes de cocina	4.421,66 €	2	0,27	1
Nutricionista	160 €			
Absentismo	774,90 €			
Prevención de riesgos	168,00 €			
Formación	0,00 €			
Vestuario	300,00 €			
TOTAL PERSONAL COCINA	23.733,62 €			

COSTES ALIMENTOS	COSTE CURSO	GRAMAJE	COSTE MENÚ	MENÚ 1
Materia primera alimentaria	24.666,80 €			
ALIMENTOS	PRECIO			
HUEVOS	3,15 €	1	0,26 €	1,18 €
YOGURT	2,70 €	125	0,34 €	
PASTA	3,00 €	65	0,20 €	MENÚ 2
ARROZ	3,50 €	65	0,23 €	1,90 €
VERDURAS	2,30 €	80	0,18 €	
FRUTA	2,20 €	170	0,37 €	MEDIA/ SIN IVA
TERNERA	11,00 €	65	0,72 €	1,54 €
OTROS INHERENTES AL SERVICIO	COSTE CURSO			
Otros suministros (no alimentos/limpieza)	1.922,40 €			
Suministros (gas, electricidad, agua)	0,00 €			
Control de Plagas	0,00 €			
Mantenimiento y reposición menaje	2.563,20 €			
Mantenimiento y reposición equipos	0,00 €			
TOTAL	4.485,60 €			

COSTES SERVICIO COMEDOR

PERSONAL COMEDOR	COSTE CURSO	Horas/día jornada	JORNADA INDIRECTA	TOTAL HORAS	FRACCIÓN	PERSONAS
Coordinador	6.571,28 €	2,5	0	2,5	0,33	1
Monitores/ras	17.592,37 €	2,5	0,1	2,6	0,35	3
Absentismo	0,00 €					
Prevención de riesgos	252,00 €					
Formación	0,00 €					
Vestuario	240,00 €					
TOTAL PERSONAL COMEDOR	24.415,65 €					
Material	COSTE CURSO					
Material Lúdico	0,00 €					



COSTES ESTRUCTURA + BENEFICIO 50% POR SERVICIO

ESTRUCTURA GESTIÓN	COSTE CURSO	LICITACIÓN	COSTE CURSO
Dirección empresa	32.041,72 €	Licitación, coste	0,00 €
Administrativo	20.903,40 €	Auditorías, revisión compromisos	0,00 €
Alquiler oficina	12.000,00 €	TOTAL LICITACIÓN	0,00 €
Gestoría	1.980,00 €		
Gestión bancaria recibos	480,60 €	BENEFICIO Y MARGEN	CURSO
Estudios, proyectos y otros	6.000,00 €	Beneficio industrial	1.922,40 €
Otros	1.500,00 €	Margen comercial	1.922,40 €
TOTAL	74.905,72 €	TOTAL BENEFICIOS	3.844,80 €
Imputación por 1 centro	7.490,57 €		
		TOTAL Estructura + Beneficio	11.335,37 € EB

TOTAL OFERTA

COSTES	COSTE CURSO	MENÚS	90
Coste comedor (exento IVA) + EB 50%	30.083,34 €	DIAS LECTIVOS	178
Coste cocina + EB 50%	58.553,70 €	PRECIO MENÚ LICITACIÓN	6,00 €
10% IVA	5.855,37 €	TOTAL OFERTA	5,90 €
Coste cocina + 10% IVA	64.409,07 €	SERVICIO COMEDOR (ex IVA)	1,88 € 22,5*1
COSTE TOTAL (Con IVA)	94.492,41 €	SERVICIO COCINA+ 10% IVA	4,02 € 9,5*2
COSTE TOTAL (sin IVA)	88.637,04 €	COCINA + 10% IVA	2,33 €
Coste menú	5,90 €	PARTIDA ALIMENTARIA + 10% IVA	1,69 €

*1 1 MONITOR RATIO COMEDOR

*2 Horas cocina RATIO COCINA

Convertir esta tabla de costes en herramienta podría facilitar información imprescindible a las administraciones públicas, para fijar el precio y las condiciones del servicio, incluyendo el máximo de alimentos ecológicos locales posibles.

Nota: sería muy interesante incorporar los resultados de las otras mesas en la tabla de costes para valorar el resultado final.



Panel resultante de la facilitación gráfica de la MT de Costes de Menú

MESA TÉCNICA DE SENSIBILIZACIÓN

- **Facilita:** Vicente Corrales Sanz. Consejería de Educación y Universidades, Gobierno de Canarias.
- **Facilita gráficamente:** Carlos Jiménez Martínez. Bisagra ULL.
- **Asesora:** Jordi Menéndez Puiggalí, VSF justicia Alimentaria.
- **Equipo:** Lurdes Imaz, Beatriz Ferreira, Juan Sánchez, Bruno Barreto, Marisela Moleiro, Cecilia Jorge, Luis Felipe Urréjola, M^a Dolores Coello, Laura Nazco, Mercedes Abdola, Maurizio Longano.

El trabajo de la Mesa de Sensibilización se centra en la **relación entre el sistema educativo y los Ecocomedores** y cómo se pueden incluir determinados aspectos de esa relación en el pliego de contratación del servicio. Para ello, se establece como objetivo específico definir los **parámetros que se deberían valorar** en los planes formativos del personal de cocina y/o comedor.

Dentro del proceso de licitación, este trabajo se enmarcaría en los Pliegos de Cláusulas Administrativas correspondientes a sus tres fases: **preparación, valoración, y ejecución y control.**



A continuación se recoge la síntesis del trabajo de esta Mesa Técnica, realizada por Vicente Corrales.

Consideraciones como punto de partida

1. Denominación del personal de cocina y comedor.

Un primer aspecto a considerar se encuentra en la denominación del personal que está con el alumnado durante el tiempo de duración del servicio de comedor escolar. Por ello, se valora la necesidad de una denominación acorde con sus funciones y con el valor educativo y social que se considera que deberían tener. Se acuerda denominarlas, pues la mayoría son mujeres, **educadoras de comedor**. Este cambio de nombre llevaría asociado un cambio de reconocimiento social de su función dentro del sistema.

Sobre este punto, surge la duda de si tal cambio del nombre supondrá un cambio en la forma en la que los niños y niñas llamen a las denominadas Educadoras de Comedor.

2. Funciones del personal de cocina y comedor.

Analizar las funciones del personal es fundamental para determinar la formación ideal (u óptima) que debería ser impartida para este colectivo.

Para ello, se identifican tres momentos clave en los que este personal se relaciona con el alumnado, cada uno de ellos asociado a diferentes funciones.

- Antes de comer. Organización del alumnado y realización del programa de actividades educativas. Higiene básica.
- Durante la comida. Actividades de ayuda al alumnado y educativas de higiene, nutrición y buenos hábitos.
- Después de la comida. Hábitos de higiene buco-dental, actividades educativas y control de salidas del alumnado.

Por lo tanto: debe gestionar grupos, resolver conflictos, organizar y dinamizar actividades, contar con aptitudes pedagógicas y con conocimientos básicos de higiene y salud alimentaria.

Ámbitos formativos imprescindibles

1. Ámbito de la salud. En este apartado se engloban todos aquellos aspectos que tienen que ver con riesgos sanitarios (manipulación de alimentos, primeros auxilios, alergias e intolerancias) y con la nutrición (fundamentos de nutrición).

2. Ámbito pedagógico. Se encuentran dentro de este ámbito aquellos aspectos que tienen que ver con la gestión de grupos (convivencia, resolución de conflictos, mediación, dinamización), desarrollo del alumnado (fundamentos psicológicos evolutivos, trastornos alimentarios), y lo que se refiere a la reflexión sobre el modelo de comedor escolar deseable y el alcance del trabajo de las educadoras de comedor escolar. Este último apartado es importante, puesto que además implica un empoderamiento de las trabajadoras.

3. Ámbito socioambiental. Tiene que ver con todo lo que se refiere a cultura alimentaria, sostenibilidad, reciclaje, salud ambiental, consumo responsable (agua, energía y movilidad) y reducción del desperdicio alimentario.

Desarrollo del Plan Formativo

La **metodología de formación y la profundidad con la que se aborde cada temática** deben ser especialmente consideradas, planteándose así dos aspectos críticos: la necesidad de ofertar la formación 1) a las personas que ya están trabajando o en listas de empleo, y 2) al personal que accede por primera vez al puesto de trabajo.

Otro elemento importante sería establecer la **entidad que desarrolla el currículo** de cada tema, así como la **ejecución de la formación**, que puede ser tanto ofertada por organismos públicos o a través de empresas de formación. En este punto se plantea la conveniencia de recurrir a las fórmulas que se utilizan para las **acreditaciones profesionales**.

En cuanto a la **modalidad de la formación** se plantean diferentes propuestas, desde la teleformación a la formación presencial en la semana previa al comienzo de las clases. Y se sugiere que exista un **sistema de acreditación de formación externo** al sistema diseñado.

De cara a **valorar las propuestas formativas**, se sugiere que se pueda solicitar a las empresas concursantes la presentación de un proyecto educativo coherente con el **proyecto educativo del centro** al que se presentan. Además, se considera a valorar positivamente el hecho de que se incluyan en estos proyectos: visitas a proveedores, planes de sensibilización alimentaria a las familias, planes de compostaje y planes de reducción del desperdicio alimentario.

Se hace necesario establecer un **sistema de evaluación** que permita comprobar la mejora del servicio como consecuencia de la mejora de la formación de las educadoras de comedor.



Panel resultante de la facilitación gráfica de la MT de Sensibilización



MESA TÉCNICA DE CLÁUSULAS SOCIALES Y MEDIOAMBIENTALES

- **Facilita:** Guadalupe Martín Herrera. Federación de Asociaciones Empresariales de Empresas de Inserción (FAEDEI).
- **Facilita gráficamente:** Carla Garrido Puerta. Bisagra ULL.
- **Asesora:** Laura Quintero Rodríguez. Buscándome las Habichuelas, Cáritas Tenerife.
- **Equipo:** Bernardo González, Janire Chirapozu, Juana M^a del Castillo, José M Fernández, Arantza Vizán, Noelia M^a Vega, Ibán López, Antonio Blanco, T. Sandra Navarro, Carolina Aguiar.

El objetivo específico establecido para esta mesa de trabajo se centra en **definir los criterios sociales y ambientales** a considerar en el proceso de licitación, en el marco del artículo 145 de la ley 9/2017, las **ponderaciones** máximas y las **herramientas para la evaluación y el control**, así como establecer las **condiciones especiales de ejecución** de acuerdo con las posibilidades que ofrece el artículo 202.¹¹

De este modo, los contenidos resultantes del trabajo de este equipo formarían parte del **Pliego de Cláusulas Administrativas**, encontrándose en las **fases de valoración, y ejecución y control**.

A continuación se recoge la síntesis del trabajo de esta Mesa Técnica, realizado por Noelia M^a Vega.

Criterios ambientales

Atendiendo a la diversidad de condicionantes para la participación en los procesos de licitación, se establece el siguiente orden de importancia entre los criterios ambientales a considerar.

- 1. Producción ecológica:** mayor puntuación a la propuesta que recoja mayor % de producto ecológico. Rigor en el mecanismo de control de la trazabilidad del producto (fiabilidad del proceso de control).
- 2. Productos de temporada y proximidad/canales de distribución.** Por orden de puntuación: asociación de productores locales, productor local pequeño, pequeño comercio local, mayorista local, mayorista externo.
- 3. Eficiencia energética:** tipo de embalaje utilizado en el transporte y presentación del producto, envasado reutilizable, envasado reciclable y presentación a granel.

Nota: se sugiere incluir la prohibición expresa en la utilización de productos nocivos para la salud (CFC...).

Criterios sociales

Por orden de importancia se establecen los siguientes puntos a considerar:

1. N^o de trabajadoras/es destinadas/os a la ejecución del contrato superior al mínimo legal. *
2. N^o de trabajadores discapacitados y/o en exclusión social.
3. N^o de mujeres contratadas en las empresas.
4. Iniciativas promovidas por mujeres.
5. Inclusión de planes de formación en equidad de género (ej:medidas de conciliación familiar...).
6. Porcentaje de mejora en condiciones laborales y salariales por encima del convenio.
7. Suministro o utilización de productos de Comercio Justo o similar.

*Condición especial de ejecución: Subrogación.

(11) Consideraciones sociales y ambientales (y otras novedades) en la Nueva Ley de Contratos del Sector Público. Mendoza, J. Román, C. Hernández, M. Comisionado de Inclusión Social y Lucha contra la Pobreza, Gobierno de Canarias, 2018

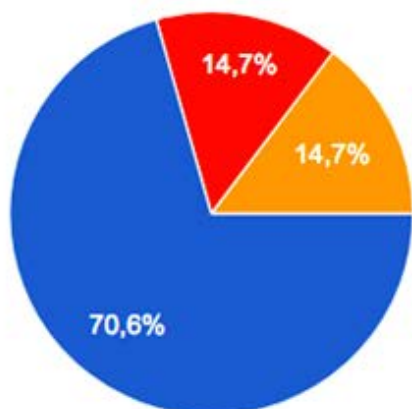


Panel resultante de la facilitación gráfica de la MT de Cláusulas Sociales y Medioambientales

3.5. Evaluación participativa

Con el objetivo de realizar una **evaluación de la experiencia** del Seminario, el equipo organizador elaboró un cuestionario de valoración anónima, que fue enviado por correo electrónico a todas las personas participantes, recibiendo una **respuesta del 34 %**. Este hecho nos sugiere contemplar que, para futuros eventos, sería más oportuno realizar la evaluación *in situ*, permitiendo así que ésta sea más informativa y permita recoger el criterio de la mayor cantidad posible de asistentes.

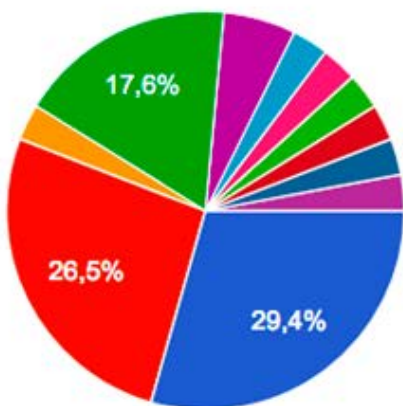
A continuación se muestra gráficamente algunos datos asociados a la participación en la evaluación:



Procedencia

34 respuestas

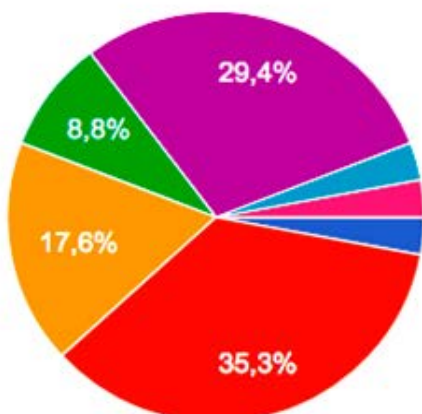
- Tenerife
- Otras Islas Canarias
- Península Ibérica



Ámbito de conocimiento

34 respuestas

- Agricultura
- Educación
- Comunicación
- Universidad
- Asociación sin ánimo de lucro
- Empresa
- Master
- Mezcla de Agricultura, Educación...
- Administración pública (nutrición y salud pública)
- Área de sostenibilidad, Cabildo de Tenerife
- Agricultura, Educación y Administraciones Públicas



He asistido a las siguientes actividades

34 respuestas

- Toma de tierra
- Mesas Técnicas
- Ponencias
- Presentación de resultados
- Seminario completo
- Actividades abiertas y ecotapeo
- Varias ponencias y presentación de resultados



Con la finalidad de llevar a cabo una evaluación cualitativa del Seminario que permita recibir posibles sugerencias y considerar propuestas de mejora de cara a eventos futuros, se plantearon las siguientes preguntas, cuyas respuestas se muestran mediante una **transcripción literal** de los testimonios de las/os participantes.

Si has participado en la “Toma de Tierra”, ¿cómo describirías la experiencia?

- + *Para mí, la actividad más enriquecedora desde el punto de vista humano. La cercanía de Rosi y Sergio y su hijo, estar cerca de la tierra que día tras día trabajan y quieren, y sentir de cerca los frutos que dan ese cariño y ese esfuerzo. Y la delicadeza y pasión de esa mujer. Chapeau. Qué decir de esa escuela, con el maravilloso trabajo del día del libro a través de las mujeres en la historia. La ternura de esas niñas y niños, lo rico que olía en esa cocina, esa emisora de radio que expande tanta ternura por sus ondas, las risas, los juegos..... Y esa directora que a base de trabajo y dedicación está sacando un precioso proyecto adelante. Sin más, una mañana para recordar, en un marco incomparable. Gracias.*
- + *Muy buena, importante vincular la experiencia con procesos productivos y visitas en situ.*
- + *Como una experiencia “I”: Idónea, Ideal, Ilustrativa, Inclusiva, Importante, Impresionante, Ilusionante, Importante, Influyente, Interesante, I...*
- + *Me hubiera gustado estar presente en este evento, pero no se me permitió acceder por ser una “actividad interna”.*
- + *Increíble y maravillosa.*
- + *Como agricultor me ha gustado tanto el comedor como la zona de cultivo; en este caso, Rosi un referente en la ECOLOGÍA. En los dos sitios tuvimos una perfecta presentación de su trabajo.*
- + *Perfecto como introducción y para conocernos.*
- + *Muy interesante a nivel técnico y humano.*
- + *Para l@s no habitad@s al ámbito de la agricultura, muy enriquecedor y útil.*
- + *Ha sido una excelente experiencia en la que se ha podido ver “in situ” el trabajo realizado en el CEIP Maximiliano Gil y en su comedor. La visita a la finca ecológica también fue muy acertada y perfecta para comenzar el seminario. Felicidades por la buena organización.*

Si has formado parte de las Mesas Técnicas, ¿te ha resultado útil la metodología propuesta? ¿Qué destacarías del proceso de trabajo?

- + *Enriquecedor por la variabilidad del origen de cada persona que la componía. Porque cada uno ha aportado su experiencia y grano de arena para que se logren los consensos de la propia mesa.*
- + *La metodología es adecuada. El proceso de trabajo me pareció poco estructurado, hubiera deseado un mapa o índice de lo que se iba a tratar.*
- + *Me resultó más ágil y amena de lo que esperaba.*
- + *Creo que ha sido una metodología ágil, sobre todo en el debate y votación para lograr el objetivo de mejora, bajo nuestro punto de vista, en los sistemas de licitación. Muy acertado el que coincidiéramos en las mesas representantes de distintas actividades, con lo que los debates y acuerdos se miraron desde distintos puntos de vista e intereses.*



- + *El trabajo colectivo guiado y la representación gráfica de resultados.*
- + *Muy interesante la metodología. La facilitación gráfica ha sido clave en la síntesis y ordenación de las ideas.*
- + *Personalmente ha sido donde en un aspecto práctico más he aprendido. A través de los distintos puntos de vista y experiencias, salían ideas y detalles que para alguien como yo, bastante nuevo en estas cosas, me ha aportado conocimiento y dar una visión más profesional sobre el orden de un proyecto que abarca tantas cosas. Mi mente y nuestro proyecto, si nos dejan seguir adelante, lo agradecen.*
- + *Lo más interesante ha sido escuchar y observar las posturas sobre el mismo asunto (en nuestro caso cláusulas sociales y ambientales) de las distintas personas de la mesa, según su dedicación profesional. Es muy complejo llegar a acuerdos cuando hay realidades tan diversas y acciones que se pueden percibir de competencia entre unas y otras personas (por ejemplo agricultoras y proyecto como Trampolín Solidario que forma en agricultura y comercializa contando con financiación pública y prestigio social, por su trabajo de integración social....Y acuden a los concursos en condiciones ventajosas). Fue muy difícil que ninguno de los presentes nos saliéramos de nuestro rol profesional para analizar el asunto desde vuelo de pájaro, ...Cada cual lo valoró desde su óptica profesional y sus posibilidades de poder acceder al contrato según las cumpliera o no. Desde mi punto de vista ese análisis de vuelo de pájaro hubiera sido necesario.*
- + *Muy útil, participativa, con un gran debate sobre el tema a lo largo de toda la sesión, dinámica. Muy productiva en general.
Sí, me ha parecido útil y práctica la metodología de trabajo. Destacaría el poco tiempo dedicado a las mesas técnicas ya que hay mucho que debatir.*
- + *Muy útil. Creo que la facilitación visual aclara y empuja el avance.*
- + *Me ha resultado muy útil. El proceso ha sido dinámico y enriquecedor, destacando la gran escucha grupal, las ganas de aprender de los compañeros/as de mesa, la diversidad, representatividad y calidad de las aportaciones en cada mesa, y la facilitación gráfica como una manera de encauzar, plasmar y comunicar las conversaciones generadas en las mismas.*
- + *Me pareció muy bien organizado el trabajo y muy innovador con los diseñadores gráficos.*
- + *A pesar de la dificultad inicial para delimitar el campo de debate, creo que fue un buen trabajo.*
- + *La metodología utilizada ha sido muy acertada a la hora de trabajar en las mesas técnicas, permitiendo recoger conclusiones útiles y otras por dar forma. Las aportaciones de los diferentes participantes de diferentes sectores y ámbitos de actuación ha sido enriquecedora. Puede que hubiese necesitado un paso previo donde expertos del mismo sector presentaran conclusiones más definidas y poder compartir, posteriormente, en una segunda mesa técnica con los expertos de distintos ámbitos, siendo conocedores de la normativa, que fue lo que más dificultó el avance, en nuestro caso.*
- + *Muy útil. Les felicito por el trabajo realizado. La Guía Metodológica ha sido una herramienta muy útil para el desarrollo de las Mesas Técnicas. Una guía que sin duda me será útil para otras actividades en las que pueda participar. Un ejemplo claro de “ampliación del ciclo de vida del producto”, en este caso de la guía. ¿Qué destacaría del proceso de trabajo? Sin duda el trabajo realizado previamente en relación a la elaboración de la mencionada guía, la selección de los miembros de cada mesa, la inclusión de los facilitadores y el equipo de diseño gráfico. Chapeau!*
- + *Me ha resultado muy útil y enriquecedor.*
- + *Es la primera vez que participo en una mesa de trabajo, me encantó la pizarra donde se dibujaba los puntos que tratamos de forma ordenada y precisa.*
- + *Sí, el intercambio de experiencias.*



- + *Sí...muy útil. Del proceso destacaría la toma de contacto con personas de diferentes ramas de la agroalimentación y la salud.*
- + *Muy útil. El enfoque multidisciplinar, facilitadoras/es de las mesas, facilitadoras/es gráficos...*
- + *La metodología es muy buena. Sin embargo, en la mesa de nutrición faltaban dietistas-nutricionistas y personal sanitario. La gran mayoría eran cociner@s, lo cual es interesante y necesario, pero para trabajar los objetivos que se plantearon, era necesaria una mejor selección de l@s participantes.*
- + *Por otro lado, la idea del diseño de las ideas claves a través de los dibujos me pareció buena, bonita y original. No obstante, en nuestro caso no hubo la comunicación suficiente para que se pudieran transmitir todas las ideas que considerábamos necesarias y de la forma en la que nos hubiera gustado.*
- + *La metodología nos ha permitido trabajar los objetivos y sintetizar los contenidos. Destacaría la ilustración.*

¿Qué opinas sobre las ponencias realizadas?

- + *Bastante interesantes y cargadas de informaciones y experiencias.*
- + *Realmente interesante conocer otras experiencias similares.*
- + *Excelente.*
- + *En general, positivas.*
- + *Enriquecedoras.*
- + *Muy enriquecedoras.*
- + *Muy interesantes todas, concretas, y emocionantes.*
- + *Escuchar a quien tiene algo que decir, siempre suma.*
- + *Excelentes.*
- + *Buenas.*
- + *Muy pertinentes y activadoras de reflexión para el trabajo en las mesas técnicas.*
- + *Muy interesantes. Una excelente manera de conocer lo que se está realizando en otras comunidades autónomas y enriquecernos entre todos.*
- + *Muy interesantes.*
- + *Interesantes y necesarias. Saber cómo se están gestionando y avanzando en otras comunidades es motivador y nos da la esperanza de que las cosas van cambiando hacia un modelo más social y sostenible.*
- + *Muy adecuadas para centrar el Seminario.*
- + *Fueron sumamente interesantes y dieron luz sobre el peso que tienen las administraciones públicas en el desarrollo de este tipo de iniciativas.*
- + *Espectaculares.*



- + *Bastante enriquecedora, ya que nos detallan lo que está sucediendo.*
- + *Nos sirve para conocer otras realidades y cómo solucionar problemas comunes.*
- + *Útiles y bastante informativas para los que no estamos directamente vinculados al proyecto.*
- + *Me parecieron interesantes.*
- + *Me han resultado interesantes, faltaría alguna referencia fuera del ámbito europeo.*
- + *Alta calidad, gran interés y buena comunicación. A la hora de explicar los resultados de las mesas técnicas, hubo confusión en relación a quién debía realizar esta labor. Sería bueno más claridad al respecto.*
- + *A lo que pude asistir me pareció muy interesante.*
- + *Enriquecedor e inspirador. Buena calidad de los ponentes y experiencias.*
- + *Muy interesantes, inspiradoras.*
- + *Me han parecido muy interesantes y enriquecedoras.*

Sobre los resultados presentados: ¿te gustaría realizar algún comentario?

- + *Excelentes. Sin comentarios.*
- + *Que contribuyan a elaborar pliegos de licitación sencillos, claros.*
- + *Muy enriquecedores.*
- + *Simple, sólo con los gráficos de las chicas y chicos que acompañaban las mesas, ya es un buen botín de conocimiento. Muy oportuno.*
- + *Creo q hubiera sido necesario un poco más de tiempo en relación a los ruegos y preguntas.*
- + *Los resultados sin muy interesantes.*
- + *Nada que añadir. Me parecieron brillantes.*
- + *Son temas interesantes que creo que hay que trabajar más profundamente. Lo digo sobre todo por el tiempo empleado en trabajar en equipo. Me encantó la experiencia.*
- + *Muy útil para el futuro trabajo.*
- + *La propia forma de presentar los resultados, facilitados gráficamente, lo que hace que sean más comprensibles, memorables, participativos y de difusión inmediata, prestándose al diálogo. La vocación pedagógica de los portavoces de las mesas a la hora de presentar.*
- + *Que debemos mejorar muchas cosas y que unidos es más fácil.*
- + *El trabajo de los facilitadores gráficos ayuda muchísimo.*
- + *Ha sido enriquecedor, aportando en un margen de tiempo tan limitado, la máxima información y ayudado de una forma gráfica.*



- + *Los resultados de algunas mesas se podrían rebatir. Todos han estado muy bien gráficamente.*
- + *Creo que tienen un material riquísimo gracias a la metodología del seminario. Seguro que esta valoración se pondrá de manifiesto con la Memoria del Seminario. Una memoria que servirá al mismo tiempo de faro y anclaje para el proyecto ecocomedores en marcha y para los que están por venir tanto en Canarias como en cualquier ámbito geográfico estatal, y por qué no europeo.*
- + *Han sido muy interesantes.*
- + *La participación hizo fluir muchas ideas, y sería ideal madurar más lo expuesto.*
- + *No.*
- + *Sorprendentes y esperanzadores, a pesar de los múltiples problemas de los que se ha hablado.*
- + *Convendría tenerlos en un documento.*
- + *Muy interesantes.*
- + *Muy claro, bien organizado y muy bien expuestos, incluyendo la parte gráfica.*

¿Qué destacarías de este seminario formativo?

- + *El entusiasmo de todas las personas que han participado.*
- + *La puesta en común desde diferentes puntos de vista sobre aspectos relacionados con el comedor escolar.*
- + *La magnífica organización y ambiente humano en general.*
- + *Excelente organización y metodología planteada.*
- + *El buen ambiente, la cercanía, lo oportuno de mostrar y enriquecer un camino que si queremos y respetamos la tierra y la educación de nuestros niños tendremos que recorrer. Mejor, ahora. Para luego es tarde. A mí me ha aportado muchas cosas positivas en todos los aspectos. Porque el lugar y la ciudad de diez.*
- + *La organización, compartir distintos puntos de vista y compartir con diversas personas de otros ámbitos y como todos aportamos algo.*
- + *Mi presencia fue muy puntual para dar una opinión. Tenía la idea previa que iba dirigido a divulgar entre la ciudadanía y el colectivo educativo el proyecto de Ecocomedores, pero creo que era equivocada esta imagen previa.*
- + *La participación de todos los sectores implicados.*
- + *La energía creada y las ganas de trabajar de l@s asistentes. Tuve la suerte de participar en el anterior seminario y valoro muy positivamente el trabajo en equipo y el poder participar activamente en el proceso.*
- + *El intercambio de experiencias y los contactos para el futuro.*
- + *Muchos aspectos. Pero sobre todo, la calidad humana y la cercanía, tanto de los participantes, como del equipo organizador, que es quien ha sentado las bases para permitir y hacer aflorar modos de relación más informales, cálidos y cercanos en poco tiempo, ayudando a tejer y afianzar las imprescindibles redes de confianza.*



- + *La manera de aunar conocimiento, arte, relaciones personales.*
- + *El buen ambiente y el nivel de trabajo.*
- + *Todo, desde la organización, pasando por las ponencias y por los equipos de trabajo.*
- + *Su dimensión holística: empezando por la “toma de tierra” (tierra de los alimentos y tierra de la mente - aprendizaje) y terminando por la música y el baile. Fue un seminario formativo que posibilitó el desarrollo de todos los sentidos.*
- + *La buena organización y la adaptación de los contenidos al público no especializado.*
- + *La innovación.*
- + *La participación de muchos sectores o gremios.*
- + *La organización de los tiempos y la dinámica de trabajo.*
- + *La idiosincrasia...*
- + *La implicación de las personas ha sido muy positiva.*
- + *Buen planteamiento, buen acompañamiento y alto nivel de los participantes. Poca representación del mundo sanitario/nutrición.*
- + *El gran ambiente, lo bien organizado.*
- + *La organización y los participantes, muy potente!*
- + *La calidad de los ponentes y el gran trabajo realizado, tanto por los participantes como por la organización del evento.*

¿Propondrías algún aspecto a mejorar para futuros eventos de la misma naturaleza?

- + *Quizás un días más. Porque los tiempos han estado muy justos para todas las presentaciones de los ponentes y sus experiencias.*
- + *Poder organizar con antelación los desplazamientos para los que vamos de otras islas.*
- + *Prever pantallas más grandes.*
- + *Difícil de mejorar en lo formativo, casi imposible en lo humano, imposible en el entorno.*
- + *Soñar, siempre es una posibilidad.*
- + *Más tiempo de debate.*
- + *Creo que hace falta ese debate más amplio, especialmente hace falta ampliación en cuanto a la diversidad de agentes implicados: más miembros de la comunidad educativa, más agentes sociales, más personal sanitario y médico, más políticos que se preocupen por la salud de la ciudadanía como mecanismo de ahorro de costes sanitarios, etc.*



- + *El seminario fue un refuerzo al buen trabajo que se está haciendo desde Ecocomedores y a su valor como avanzadilla a nivel estatal de estas acciones. Es también muy interesante conocer las formas en que han resuelto asuntos similares en otros lugares, pero sigue estando pendiente cómo multiplicar el efecto.*
- + *Una última duda que tengo desde hace tiempo: ¿por qué asociaciones como CERAI no se hacen eco del trabajo de Ecocomedores de Canarias o Ecocomedores de Canarias no se incluye dentro de CERAI?*
- + *Saludos y gracias.*
- + *Muy buenas ideas, la ilustración por parte del equipo Bisagra, aún sin haber estado en la presentación de los resultados, la libreta del curso que en un solo formato reunía el programa y folios para tomar notas, además de ser aprovechable con posterioridad.*
- + *NO. Me pareció correcta toda la organización y la participación de todos los sectores.*
- + *No dejar de lado la metodología de trabajo en grupo. Muchas gracias*
- + *Calefacción, jajajaja*
- + *Seguir explorando y fortaleciendo la generación en tiempo real y dinámico de infografías y mapas complejos relacionales de las ideas y temas que se van generando, para que estén disponibles al momento, ayudando a reducir el esfuerzo de reelaboración y devolución posterior de la información.*
- + *Me gustaría que las ponencias fueran un poco más largas para poder profundizar más. Al menos 30 minutos por ponencia.*
- + *Que se sigan haciendo estos seminarios.*
- + *Que haga menos frío. Jajaja. Es difícil mejorar el buen trabajo de todo el equipo.*
- + *La mesa técnica previa constituida por expertos/as del mismo sector, como paso previo a mesas técnicas de expertos/as de diferentes ámbitos.*
- + *En este momento me cuesta proponer algún aspecto a mejorar. Aún sigo degustando la grata sensación de haber compartido los dos días del seminario. ¡FELICIDADES A TODO EL EQUIPO! ¡¡GRACIAS!!*
- + *Debería permitirse acceder a todo el público a las actividades internas o, por lo menos, hubiera sido interesante poder escuchar la “Toma de Tierra”.*
- + *No. Para mí estuvo perfecto. Organizado con mucho cariño y dedicación.*
- + *Todo maravilloso, la organización un lujo, las ponencias interesantísimas, mesa técnica muy potente por el contenido y muy ardua por los aspectos jurídicos que personalmente me superaban.*
- + *Gracias a todos.*
- + *Que se realicen de modo itinerante.*
- + *Sí, considero que ahorrar en cuadernos, tarjetas inservibles (al menos en mi caso) y fundas de plástico es mucho más coherente con la filosofía del seminario.*
- + *Un listado por islas de empresas dedicadas a la alimentación ecológica....al igual que de materiales ecológicos(bolsas, materiales desechables eco....).*
- + *Añadir referencias a nivel europeo.*



- + *Escoger/seleccionar l@s participantes en las mesas, para garantizar representatividad, nivel de conocimientos y variedad.*
- + *Aunque me parece muy adecuado ajustarse a los tiempos estipulados, las últimas ponencias resultaron atropelladas. El diseño de la sala no permitía ver bien desde las últimas filas.*

4 Conclusiones

Ecocomedores de Canarias constituye uno de los ejes de trabajo transversal del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y se desarrolla como un programa vivo, dinámico y en continuo movimiento, que busca la mejora permanente de sus principios metodológicos. Por tanto, la celebración de este Seminario como propuesta para explorar las oportunidades que ofrece la nueva Ley de Contratos del Sector Público, ha permitido profundizar en el establecimiento de un marco regulador para el desarrollo de un sector primario respetuoso con el medio ambiente y con la salud de las personas, y que al mismo tiempo sea económicamente productivo, tal y como se dispone en los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Atendiendo a las valoraciones recibidas, la programación de actividades de la naturaleza de este Seminario, en un contexto de aprendizaje y de trabajo colaborativo, se presenta como un potencial generador de comunidades de práctica en torno a la búsqueda de modelos agroalimentarios sostenibles. Para ello, se hace necesario encontrar mecanismos que faciliten el intercambio y/o uso compartido de recursos y herramientas, para optimizar la provisión de servicios públicos asociados a la compra pública alimentaria.

La metodología de trabajo aplicada en la actividad de las Mesas Técnicas, inspirada en los pilares sobre los que se asienta el Programa Ecocomedores de Canarias, ha demostrado que los espacios de diálogo y de construcción colectiva son fundamentales para diseñar estrategias innovadoras y sostenibles, propiciando además la emergencia de eventuales alianzas como resultado de la interacción entre las personas y de la identificación de potenciales sinergias durante el proceso de trabajo.

Los contenidos elaborados como resultado de la actividad de las Mesas Técnicas pueden servir como simiente para la elaboración de los pliegos de licitación del servicio de comedor con independencia del ámbito territorial en el que se aplique, ya que recogen las conclusiones de un trabajo realizado por personal técnico cualificado, que además contempla la perspectiva de usuarias/os, desde el punto de vista de la tramitación de los procedimientos como de la ejecución de los mismos.

La tarea de sistematización de la información que se ha realizado en el marco de este Seminario, se plantea como un recurso útil para continuar profundizando en la búsqueda de soluciones ajustadas a las necesidades de las comunidades que integran los ecocomedores: colectivo productor, cuerpo docente, personal de cocina y comedor, profesionales de la salud y familias.



ANEXOS



ANEXO 1

SEMINARIO ECOCOMEDORES: INSPIRACIÓN PARA UN DEBATE MÁS AMPLIO

GUÍA METODOLÓGICA PARA LA SESIÓN “MESAS TÉCNICAS”

Autoras/es:

Sandra Marrero. Sandra Marrero, Consultoría de Innovación

Javier Mendoza. Universidad de La Laguna (ULL)

Carlos Hernández. Chico:mente

Pedro Tenoury y Nélida Melián. Belenus Agroecología SC

Felipe González. La cocina natural y energética de Felipe

Margarita Hernández. Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1	Introducción.....	1
2	Reto metodológico.....	1
3	Objetivo general.....	2
4	Claves conceptuales para el diseño metodológico.....	2
5	Diseño de la metodología.....	3
5.A	Mesa Técnica como unidad funcional del trabajo.....	4
5.B	Nomenclatura de las Mesas Técnicas.....	4
5.C	Objetivo común de las Mesas Técnicas.....	5
6	Proceso de trabajo.....	5
6.A	Objetivos específicos de las Mesas Técnicas.....	5
6.B	Dinámica de la sesión de trabajo.....	8

ANEXOS

Esquema de la dinámica de trabajo de las Mesas Técnicas

Infografía sobre el proceso de licitación y contenidos de sus fases



1. Introducción

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) trabaja para el desarrollo del sector ecológico en Canarias y, entre otras líneas de actuación, para mejorar la calidad de la alimentación de centros escolares y sociosanitarios, introduciendo el producto ecológico, local y de temporada en la elaboración de los menús a través del Programa Ecocomedores de Canarias. Éste es un proyecto innovador, surgido a partir de un proceso dinámico que permanece en mejora continua y que se caracteriza por su metodología integradora y transversal, donde todas las partes implicadas participan en la toma de decisiones, reforzándose así las redes de confianza, de compromiso, de colaboración y de producción ecológica, que son imprescindibles para su consolidación y perpetuidad en el tiempo.

Ecocomedores de Canarias pretende generar un menú alternativo a partir de productos ecológicos de nuestro entorno, minimizando los desplazamientos y promoviendo la cultura de una alimentación responsable desde edades tempranas. El desarrollo de este programa implica un alto nivel de responsabilidad social y ambiental, vinculado a un proceso educativo estrechamente ligado al conocimiento *de lo que comemos* y a la promoción de una alimentación saludable.

La entrada en vigor de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, el pasado 9 de marzo, ofrece una oportunidad para potenciar la incorporación de cláusulas sociales y medioambientales en los pliegos de contratación de servicios.

2. Reto metodológico

Desarrollar una **metodología de trabajo cooperativo** en el contexto del seminario *Ecocomedores: inspiración para un debate más amplio*, en la que se revisarán los criterios para la elaboración de unos pliegos tipo para la contratación pública del servicio comedor, propuestos por la Universidad de La Laguna (ULL), y teniendo como referencia la estructura de trabajo (Mesas Técnicas) que se aplica en el **Programa Ecocomedores de Canarias**.

Siendo los objetivos de este seminario:

- Generar un **espacio para la transferencia de conocimiento**, que posibilite el intercambio de experiencias de referencia centradas en el fomento de la agricultura ecológica, el consumo de productos locales y la alimentación saludable y responsable, a través de experiencias de Ecocomedores.
- Compartir el **proceso de trabajo del Programa Ecocomedores de Canarias** con representantes de otras comunidades autónomas, para facilitar la implementación de una metodología análoga en el contexto de otros proyectos de naturaleza similar.
- Revisar y analizar la propuesta de un documento tipo que establezca las **bases de la contratación del servicio de comedor**, contemplando criterios de alimentación saludable, de educación para la salud y de sostenibilidad, canales cortos de comercialización, consumo de productos ecológicos y de temporada, comercio justo y fomento de la economía social y solidaria.



3. Objetivo general

Elaborar una **propuesta de contenidos** para incorporar en los pliegos de **contratación pública del servicio de comedor** a nivel estatal, que incluya: criterios sobre la producción ecológica y de proximidad, la planificación de cultivos de temporada, la nutrición saludable y el precio justo de los productos; cláusulas sociales; estrategias de sensibilización y educación para el cambio de modelo alimentario; y políticas públicas innovadoras que faciliten los procesos asociados a la reducción de la huella de carbono, la salud alimentaria, el desarrollo local y el fomento de los canales cortos de comercialización, objetivos presentes en todas las agendas de instituciones gubernamentales europeas.

4. Claves conceptuales para el diseño metodológico

A continuación se describen algunos conceptos considerados relevantes para facilitar la comprensión de la metodología diseñada para las actividad "Mesas Técnicas" de este Seminario, así como para propiciar la generación de un lenguaje común que incluya los elementos del proceso de licitación.

Estructura organizativa transversal y horizontal: sistema coordinado que fomenta la autonomía de las mesas de trabajo, cuya finalidad es facilitar el trabajo cooperativo y conducir el proceso de construcción colectiva hacia la consecución de objetivos.

Comunicación efectiva: entendida como la comunicación que facilita la comprensión global de toda la información que se maneja y genera, tanto en las mesas técnicas como en las puestas en común de los trabajos realizados.

Trabajo cooperativo: actividad realizada por un conjunto de personas que se reúnen para alcanzar una meta en un entorno de aprendizaje mutuo.

Metodología: conjunto de pautas y elementos a considerar para desarrollar un proceso de trabajo, con la finalidad de garantizar la coherencia entre objetivos, acciones programadas y resultados esperados.

Herramienta: elemento que facilita el desarrollo de un proceso de trabajo.

Ley 9/2017: es el nombre abreviado de la nueva Ley de Contratos del Sector Público (también conocida como LCSP).

Pliegos de licitación: documentos en base a los cuales se rigen los procedimientos de contratación pública de obras, suministros y servicios. Pueden diferenciarse dos documentos: pliego de cláusulas administrativas particulares y pliego de prescripciones técnicas particulares.

Pliego de cláusulas administrativas: es el documento que recoge la justificación de la licitación que regula su adjudicación. En ellos se incluyen los **criterios de adjudicación**, las **condiciones especiales de ejecución**, los **mecanismos de control**, el procedimiento de valoración de ofertas, los documentos a presentar por las empresas interesadas, etc.

Pliego de prescripciones técnicas: es el documento que recoge las especificaciones técnicas que deben cumplir las obras, suministros o servicios que se licitan. Se incluyen aquí aspectos como las características de los productos necesarios (en su caso), los materiales a utilizar, las prohibiciones, etc.

Criterios de adjudicación: características de las ofertas de las empresas que participan en la licitación y que van a valorarse para adjudicar el contrato. El criterio más común es el precio, pero la nueva Ley 9/2017 fortalece la posibilidad de introducir criterios sociales y ambientales para su consideración. Existen dos tipos de criterios de adjudicación: evaluables mediante fórmulas y evaluables mediante juicio de valor.*

Criterios evaluables mediante fórmulas: se evalúan automática y objetivamente. Por ejemplo, el número de personas que se adscriben al contrato, los días de plazo de entrega, el número de productos de comercio justo, etc.

Criterios evaluables mediante juicio de valor: se evalúan de manera subjetiva. Por ejemplo, la calidad de un plan de formación, los planes de igualdad, etc.

* Entre estas dos categorías, suelen preferirse los criterios evaluables mediante fórmulas, ya que reducen la subjetividad en los procesos de licitación. Los criterios tienen que ser transparentes, accesibles y no discriminatorios, y estar vinculados con el objeto del contrato (ver definición siguiente).

Vinculación al objeto del contrato: se entiende que los criterios están vinculados al objeto del contrato cuando se refiera o integre las prestaciones que deban realizarse en virtud de dicho contrato, en cualquiera de sus aspectos y en cualquier etapa de su ciclo de vida. Por ejemplo, si hablamos de un servicio de comedor, la naturaleza de los productos se entiende vinculada al objeto del contrato, puesto que forma parte de su proceso de producción.

Condiciones especiales de ejecución: son condiciones obligatorias que se establecen en relación con la ejecución del contrato y que debe seguir la empresa que gane el concurso. A diferencia de los criterios de adjudicación, no son valorables y, además, a raíz de la Ley 9/2017, es obligatorio que se incluya al menos una condición especial de ejecución de tipo social o medioambiental.

5. Diseño de la metodología

Las Mesas Técnicas (MT) de este Seminario se plantean como grupos de trabajo encargados de recibir toda la información del proceso participativo, y elaborar propuestas de acciones centralizadas en el objetivo establecido para cada ámbito de trabajo.

Cada MT contará con una estructura autoorganizada, constituida por un máximo de 12 participantes, un/a asesor/a experta en el área de interés, un/a facilitador/a dialógico y un/a facilitador/a gráfico.

Todas las Mesas serán apoyadas desde la coordinación general de esta actividad, representada por una técnico del ICCA, un experto en contratación pública responsable y una experta en metodologías de trabajo colaborativo.

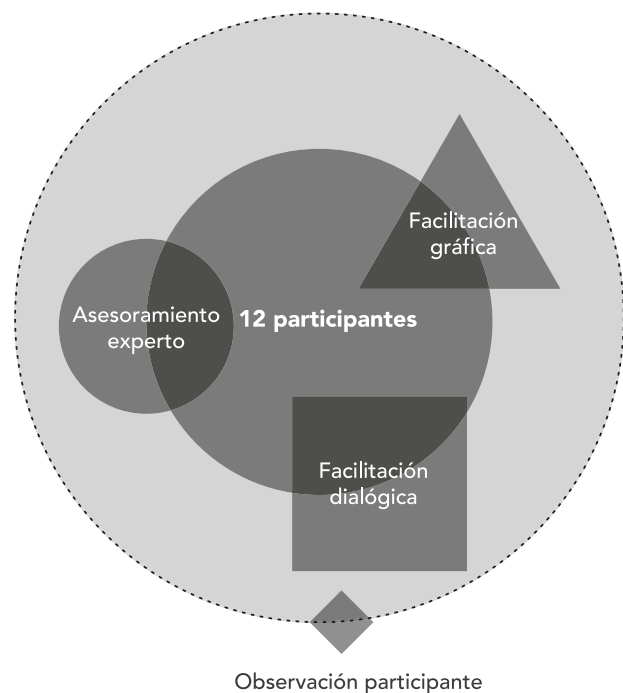


Figura 1. Esquema funcional de cada Mesa Técnica.



5. A. Mesa Técnica como unidad funcional del trabajo

La estructura de las Mesas Técnicas ha sido diseñada con la finalidad de optimizar el proceso de trabajo cooperativo por sectores y para reforzar el rigor de los resultados que se obtengan.

Para ello, se ha propuesto un conjunto de **elementos fundamentales de las MT**, cuyos roles son los siguientes:

Participantes en cada Mesa Técnica (máximo 12 participantes/mesa): personas con conocimiento técnico sobre el área de trabajo.

Facilitador/a dialógico (1/mesa): persona que conoce la metodología de trabajo y cuya misión es favorecer la comprensión de los objetivos compartidos. Contribuye en el proceso de trabajo sin tomar partido, utilizando la mediación como método para alcanzar consenso.

Facilitador/a gráfico (1/mesa + 1 global): diseñador/a que apoya al grupo para favorecer el pensamiento y la comprensión de la complejidad a través de las herramientas de la comunicación visual.

Asesor/a experto/a (1/mesa): persona altamente cualificada cuya misión es asesorar al grupo para garantizar el rigor de los resultados del trabajo cooperativo.

Observador/a participante (3/general): persona que forma parte de la organización y participa activamente en el trabajo, desde la visión global del proceso, para describir de forma objetiva el transcurso del mismo y para coordinar el equipo de facilitadoras/es y asesoras/es.

5. B. Nomenclatura de las Mesas Técnicas

Se configuran **6 Mesas Técnicas**: Producción, Nutrición, Sensibilización, Políticas Públicas, Costes de menú y Cláusulas Sociales y Ambientales.

En la siguiente imagen se muestra la estructura funcional de cada Mesa Técnica, asociada a un **código de color** que facilite la identificación de cada una de ellas, tanto en este documento como a través de la señalética durante el evento.



MT Nutrición



MT Producción



MT Sensibilización



MT Costes de menú



MT Políticas públicas



MT Cláusulas sociales
y ambientales



5. C. Objetivo común de las Mesas Técnicas

Elaborar un **documento de consenso** sobre las cláusulas, criterios de adjudicación y mecanismos de control, según los contenidos que corresponda a cada caso (véase el punto 6), para elaborar una **propuesta genérica de contrato público** para el servicio de comedor.

6. Proceso de trabajo

La definición de las **líneas de trabajo** de las MT y, con ello, de los objetivos específicos, se ha realizado atendiendo a dos consideraciones. Son las siguientes:

- Identificar los **retos concretos** para cada una de las mesas, contextualizados en el objetivo general de la actividad y bajo un análisis de la problemática de cada ámbito de actuación.
- Atender a las **fases del proceso de licitación** y a las características de sus contenidos:

1. Fase de preparación: se definen las necesidades de la Administración Pública. Aquí se contempla un trabajo profundo a nivel de **pliego de cláusulas administrativas**, ya que incluye el objeto y valor del contrato, los criterios de adjudicación, las condiciones especiales de ejecución, el mecanismo de evaluación de las ofertas, los mecanismos de control y sanción y los requerimientos de solvencia técnica y financiera. También en esta fase se establecen las características técnicas de la obra, servicio y suministro a contratar, así como las condiciones relacionadas con la calidad, el personal y los mecanismos para comprobar que el licitador cumple con las características técnicas establecidas, contemplado en este caso en el **pliego de prescripciones técnicas**.

2. Fase de valoración y adjudicación: se evalúan las propuestas presentadas y se selecciona a la empresa a contratar. Aquí contemplamos la valoración de los parámetros establecidos en los criterios de adjudicación. Recordamos que la valoración puede realizarse mediante fórmulas o mediante juicio de valor.

3. Fase de formalización, ejecución y control: se firma el contrato y se ejecuta, así como se establecen los mecanismos de control establecidos por la Administración durante la fase de preparación, para garantizar el respeto de los compromisos adquiridos por parte de la entidad contratada.

6. A. Objetivo específicos de las Mesas Técnicas


A continuación se describen los objetivos de cada MT, asociados a los contenidos concretos sobre los que trabajar, según las fases del proceso de licitación y al apartado de los pliegos que corresponda en cada caso.


Durante la sesión de trabajo, cada Mesa Técnica dispondrá de un **guión de contenidos** y de una o varias **herramientas para agilizar la toma de decisiones**, para así contrastar la propuesta de contrato preliminar que ha elaborado la Universidad de La Laguna (ULL), con el asesoramiento del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).




MT Producción: establecer los parámetros que contemplen el valor de la certificación oficial, los costes de distribución del producto, los costes medioambientales de la actividad y de la distribución, la capacidad de abastecimiento y la garantía de suministro (relacionado con la planificación de cultivos), así como la variedad, la estacionalidad, la cantidad, la calidad y la regularidad de la oferta (relacionado con las plataformas de acopio).

FASE DE PREPARACIÓN

 **Pliego de cláusulas administrativas:** describir los criterios de adjudicación que pueden aplicarse y cuáles son los mecanismos de control para cumplir con esos criterios.


 **Pliego de prescripciones técnicas:** definir las características de los productos (ecológicos, proximidad, frescos, etc.)

FASE DE EJECUCIÓN Y CONTROL

 **Pliego de cláusulas administrativas:** establecer los mecanismos para comprobar que los productos cumplen las características a valorar.


MT Nutrición: definir los parámetros en base a los cuales se va a valorar la propuesta mensual del menú y los contenidos del informe (mecanismos de control); revisar la propuesta para la configuración del menú; y establecer ponderaciones sobre la oferta de frutas y verduras.

FASE DE PREPARACIÓN

 **Pliego de cláusulas administrativas: 1)** definir criterios de adjudicación relacionados con las mejoras sobre la frecuencia de ciertos alimentos, que se incluyen en las especificaciones técnicas mínimas del menú; y **2)** desarrollar mecanismos de control para comprobar que se cumplen los requisitos mínimos del menú.


 **Pliego de prescripciones técnicas:** definir los criterios para valorar el menú.

FASE DE EJECUCIÓN Y CONTROL


 **Pliego de cláusulas administrativas:** desarrollar los contenidos mínimos que debe tener el informe que justifique el cumplimiento de los requisitos mínimos del menú sobre la frecuencia de alimentos utilizados para configurarlo.

MT Sensibilización: definir los parámetros que se van a valorar en los planes formativos. Por ejemplo: del personal de comedor y cocina, de educación ambiental, de educación para la salud, de compostaje y de reducción del desperdicio alimentario.


FASE DE PREPARACIÓN

 **Pliego de cláusulas administrativas:** definir los aspectos que debe contemplar un plan de formación del personal.

FASE DE VALORACIÓN

 **Pliego de cláusulas administrativas:** definir los criterios para la evaluación del plan de formación.

FASE DE EJECUCIÓN Y CONTROL


 **Pliego de cláusulas administrativas:** desarrollar los mecanismos para comprobar que los planes se han llevado a cabo correctamente.



MT Costes de menú: definir los elementos de coste que se deben contemplar para que el menú esté ajustado a los valores propuestos.


Nota: el foco se establecería en la estructura de costes y no en el precio del menú.

FASE DE PREPARACIÓN


-  **Pliego de cláusulas administrativas:** definir los aspectos que tienen que tenerse en cuenta a la hora establecer los costes de los elementos que integran el menú, que van más allá de los costes de los productos y del personal. Por ejemplo, se incluyen aquí los costes adicionales que suponen los mecanismos de control asociados a la garantía de la calidad del servicio.

MT Cláusulas sociales y ambientales: definir los criterios sociales y ambientales en el marco del artículo 145 de la ley 9/2017, las ponderaciones máximas y las herramientas para la evaluación y el control; establecer las condiciones especiales de ejecución de acuerdo con las posibilidades que ofrece el artículo 202 de la LCSP.

FASE DE VALORACIÓN


-  **Pliego de cláusulas administrativas:** definir los criterios sociales y ambientales, sus ponderaciones, documentos justificativos (control) y elementos para su valoración.

FASE DE EJECUCIÓN Y CONTROL

-  **Pliego de cláusulas administrativas:** definir los mecanismos de control para el cumplimiento de compromisos que adquieran las empresas.

MT Políticas Públicas: elaborar un argumentario para poner en valor la contratación pública responsable, con la finalidad de obtener la mejor relación calidad - precio en la oferta de contratos (concepto de rendimiento de la inversión vs. de gasto público, qué parámetros son relevantes considerar, qué facilidades económicas se ofrecen, qué estructuras políticas se requieren de acuerdo a los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible y el marco internacional de la Agenda 2030).

FASE DE PREPARACIÓN

-  **Pliego de cláusulas administrativas:** **1)** definir y justificar el objeto del contrato, sus ventajas y sentido dentro de la estrategia de un órgano de contratación; y **2)** elaborar los elementos y argumentos que apoyen una contratación pública más responsable y menos centrada en el precio.



6. B. Dinámica de la sesión de trabajo

La sesión de trabajo “Mesas Técnicas”, programada para la jornada del viernes 20 de Abril de 2018, está dividida en 3 bloques de contenidos: 1) contextualización; 2) dinámica de trabajo cooperativo; y 3) resultados y conclusiones.

o **Contextualización.** 9:00 - 10:00 h

Exposición del **contexto** de trabajo de las Mesas Técnicas y de los **resultados esperados**.
Margarita Hernández.

Presentación de la **propuesta de pliegos tipo** para la contratación pública del servicio de comedor, dirigida a las Comunidades Autónomas.
Javier Mendoza.

Comunicación de **objetivos** para la configuración de las mesas técnicas y su **marco metodológico**, basado en la metodología integral de Ecocomedores de Canarias.
Sandra Marrero.

Configuración de las **Mesas Técnicas**, según listado de inscripciones expuesto en los paneles informativos.

o **Dinámica de trabajo cooperativo.** 10:00 - 13:30 h *

Se propone un proceso de trabajo constituido por **3 fases**:

FASE 1. Punto de partida.

35 min

Presentación ágil de los miembros integrantes de la mesa.
1 min/ participante (10-15 min total).

Exposición del reto por parte de la persona que va a facilitar el trabajo de cada mesa; **entrega de materiales** necesarios para realizar el trabajo: pliegos tipo, guía metodológica y herramientas para documentar el proceso de construcción colectiva; y **resolución de dudas** iniciales y esenciales.
20 min.

FASE 2. Conciencia de equipo.

15 min

Pauta de trabajo.

Revisión de objetivos.

Distribución de roles, con la coordinación de la persona facilitadora de la Mesa.



FASE 3. Co-creación.

90 min

Análisis: revisión de los documentos de trabajo, lectura y anotaciones **particulares**, desde la perspectiva del ámbito de trabajo de cada mesa; **puesta en común; diálogo y consenso.**

45 min.

Elaboración de propuestas: agrupación de aportaciones y redacción de textos en cada una de las mesas, atendiendo a los objetivos concretos planteados y haciendo uso de las herramientas puestas a disposición el día del evento.

45 min.

** La distribución temporal de la dinámica contempla 10 minutos de margen operativo; las mesas dispondrán de un tiempo de descanso de 30 minutos, gestionado por cada mesa de forma autoorganizada e independiente, para no interrumpir los procesos de trabajo.*

○ **Resultados y conclusiones.** 16:30 - 19:30 h

Comunicación interna de resultados.

90 min

1ª ronda de devolución: dentro de cada MT.

30 min.

2ª ronda de devolución: en común entre las MT.

60 min.

Comunicación pública de resultados.

90 min

Puesta en común de los resultados de cada MT.

60 min: 10 min/mesa.

Diálogo y consenso. Participación del público general. Conclusiones.

30 min.

CONTEXTUALIZACIÓN 9:00 - 10:00	9:00	Contexto general Contenidos del contrato Metodología
DINÁMICA DE TRABAJO COOPERATIVO 10:00 - 13:30	10:00	FASE 1. Punto de partida. 35 min.
		FASE 2. Conciencia de equipo. 15 min.
	11:00	FASE 3. Co-creación. 90 min.
	12:00	
	13:00	
ALMUERZO 13:30 - 16:30	14:00	
	15:00	
	16:00	
RESULTADOS Y CONCLUSIONES 16:30 - 19:30	17:00	Comunicación interna de resultados. 90 min. 1ª ronda de devolución: dentro de cada MT. 30 min.
		2ª ronda de devolución: en común entre las MT. 30 min.
	18:00	Comunicación pública de resultados. 90 min. Puesta en común de los resultados de cada MT. 60 min.
	19:00	Diálogo y consenso. Participación del público general. Conclusiones. 60 min.
	20:00	
	21:00	

PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS



- Objeto del contrato.
- Valor del contrato.
- Criterios de adjudicación.
- Condiciones especiales de ejecución.
- Mecanismos de evaluación de las ofertas.
- Solvencia técnica y financiera.



- Evaluación de la documentación y atención a los criterios de adjudicativos.



- Formalización del contrato.
- Compromisos de ejecución.

PREPARACIÓN

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS



- Características técnicas.
- Aspectos de calidad y características de los productos.
- Definición del personal mínimo que debe ejecutar.
- Mecanismos para comprobar que el licitador cumple con las características técnicas establecidas.



- Acto público de apertura de ofertas.
- Puntuación: fórmula y juicio-valor.
- Elección de la empresa con mayor puntuación.

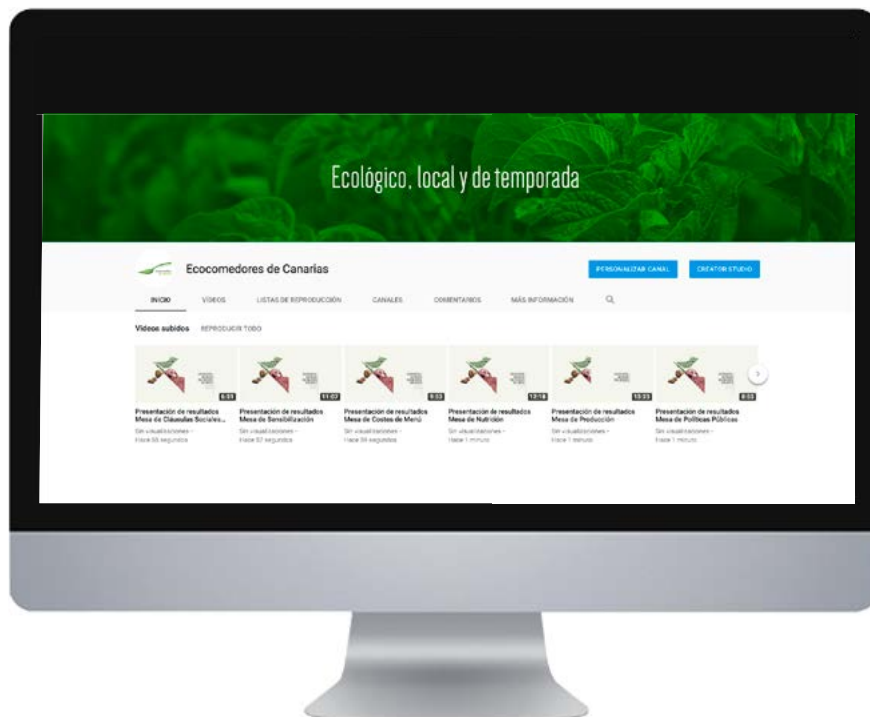
VALORACIÓN Y ADJUDICACIÓN



- Servicios / suministro / obra.
- Ejecución de los mecanismos de control.
- Sanciones por incumplimiento.

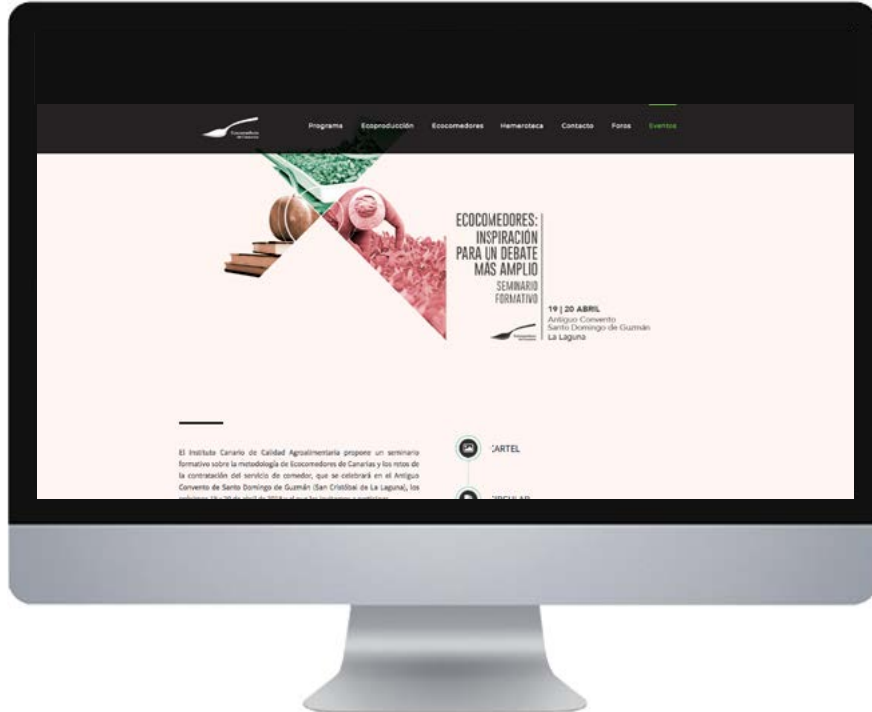
FORMALIZACIÓN EJECUCIÓN Y CONTROL

ANEXO 2



<https://bit.ly/2JzxyVn>

ANEXO 3



<http://www.ecocomedoresdecanarias.com/seminario/>

