

## DIÁLOGO DE MERCADO

### RESUMEN REUNIÓN

**Fecha:** 12-03-2024 **Hora de inicio:** 9:00 **Hora de finalización:** 14:00

**Lugar:** Las Naves

#### Asistencia:

- **Nerea Álvarez.** Entidad Social CERAI.
- **Fernando Amorós.** Servicio de Producción Ecológica e Innovación. Dirección General de Desarrollo Rural. Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca.
- **Marcos Ávila.** Productor local agricultura ecológica. Bionaranja.
- **Manolo Bacas.** Productor local agricultura ecológica. Ecograu Castelló
- **Ricard Ballester.** Productor local agricultura convencional. La Unió Llauradora i Ramadera.
- **Jose Miguel Ballester.** Servicio de Gestión de Recursos Sociales. Dirección General de Infraestructuras Sociosanitarias. Vicepresidencia Segunda y Conselleria de Servicios Sociales, Igualdad y Vivienda.
- **Ana Blanes.** Empresa de restauración colectiva. Mendoza Colectividades.
- **Guillem Bolufer.** CEIP Port de Xàbia (Xàbia, Alacant).
- **Ana Boned.** Servicio de Programas de Salud y Evaluación de Políticas de Salud. Subdirección General de Promoción de Salud y Prevención. Dirección General de Salud pública. Conselleria de Sanidad.
- **Luis Cabañas.** Presidencia. Colegio de Dietistas-Nutricionistas de la Comunitat Valenciana.
- **Teresa Carretero.** Empresa de restauración colectiva. Serunió.
- **Rosana Duart.** Asesoría de Formación Profesional y programas europeos. Subdirección General de Formación del Profesorado. Conselleria de Educación, Universidades y Empleo.
- **Maria José Escobar.** Federación de Educación de Comisiones Obreras del País Valenciano.
- **Vicente Faro.** Certificadora Productos ecológicos en la Comunitat Valenciana. Presidencia.
- **Sarai Fariñas.** Entidad Social CERAI.

- **Jose Ferrandis.** Productor local agricultura ecológica. Fruitec SL.
- **Lidia García.** Las Naves. Centro de innovación social y urbana. Ayuntamiento de Valencia.
- **Yolanda García.** Subdirección de Producción Ecológica y Calidad Agroalimentaria. Dirección General de Desarrollo Rural. Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca.
- **Alberto García.** Subdirección de Producción Ecológica y Calidad Agroalimentaria. Dirección General de Desarrollo Rural. Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca
- **Marta García.** Fundación para el Fomento de la Investigación Sanitaria y Biomédica de la Comunitat Valenciana (Fisabio). Generalitat Valenciana.
- **Marcelino García.** Central Sindical Independiente y de Funcionarios.
- **Rosa García.** Certificadora de productos ecológicos. Área de certificación. Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana.
- **Paola Hernández.** SchoolFood4Change. Mensa Cívica.
- **Marta Ibáñez.** Fundación Entretantos. Organización no gubernamental.
- **Vanessa Jaime.** Empresa de restauración. Mendoza Colectividades.
- **Pedro Jiménez.** CEIP Pare Villalonga (Borriana, Castelló)
- **Silvia Juan.** CEIP Pare Villalonga. (Borriana, Castelló)
- **Vicent Mañes.** Projecte Centres Cuiners.
- **Noel Manzanares.** CEIP Francisco Grangel Mascarós. (Alcora, Castelló)
- **Jose Manuel Mesado.** Productor ecológico local. Agricultura.
- **Francisco Mollar.** Productor local agricultura ecológica. Agroecología Betxí.
- **Ana M<sup>a</sup> Monterde.** Central Sindical Independiente y de Funcionarios.
- **Angela Morell.** SchoolFood4Change. Ecovalia.
- **Héctor Muelas.** SchoolFood4Change. Fundación para el Fomento de la Investigación Sanitaria y Biomédica de la Comunitat Valenciana (Fisabio). Generalitat Valenciana.
- **Enrique Navarro.** Servicio de Gestión de servicios complementarios de centros públicos. Dirección General Centros Docentes. Conselleria de Educación, Universidades y Ocupación.
- **Silvia Ortega.** Dirección Territorial Valencia (Educación). Dirección Territorial de Valencia. Conselleria de Educación, Universidades y Ocupación.
- **Marta Palanques.** CEIP Francisco Grangel Mascarós. (Alcora, Castelló)
- **Maria Pascual.** Dirección en Casa INTUR.
- **Esther Paulo.** Fundación Novessendes.
- **Manuel Peris.** Productor ecológico local. Cofrudeca Bio
- **Ximo Pomer.** Cocinero colaborador de SchoolFood4Change.
- **Joan Quiles.** Servicio de Programas de Salud y Evaluación de Políticas de Salud. Subdirección General de Promoción de Salud y Prevención. Dirección General de Salud pública. Conselleria de Sanidad.

- **Julio Quilis.** Productor local agricultura ecológica. Sa i Fresc.
- **M.ª Dolores Raigón.** Cátedra de agroecología José Luis Porcuna. Universidad Politécnica de Valencia.
- **Alba Remolar.** Fundación Novessendes.
- **Fernando Robres.** Productor local agricultura ecológica. Fernando Robres, ganadería ecológica.
- **Alfred Rubio.** Dirección General de Desarrollo Rural. Dirección General de Desarrollo Rural. Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca
- **Cristina Ruíz.** Sección de compras en Casa INTUR.
- **Cristina Ruíz-Furió.** Cocinera colaboradora en SchoolFood4Change.
- **Fermín Salcedo.** Hortaval Natur S.L.
- **Raúl Sánchez.** Universidad de Valencia. Formación en Dirección General de Salud Pública. Conselleria de Sanidad.
- **Patricia Taut.** Universidad de Valencia. Formación en Dirección General de Salud Pública. Conselleria de Sanidad.
- **Pepe Veiguela.** CEIP Port de Xàbia (Xàbia, Alacant).
- **Paloma Vicent.** SchoolFood4Change. Mensa Cívica.
- **Liliana Vizcarro.** CEIP Jaime Sanz. (Peñíscola, Castelló).
- **Josefa María Úbeda.** Productor local agricultura ecológica ASECOCV. Eco Grau Castelló.

#### Agenda del día:

- 09:00h Bienvenida y presentación
- 9:30h Presentaciones

**Proyecto SchoolFood4Change - Compra pública.** Héctor Muelas. Técnico de investigación. - Fundación FISABIO

**Perspectiva de futuro en la contratación pública de los comedores escolares de la Comunitat Valenciana.** Enrique Navarro. Jefe de Servicio - Gestión de Servicios Complementarios de Centros Públicos - Conselleria de Educación, Universidades y Empleo

**Proyecto EcoMenjadors Comunitat Valenciana.** Alberto García. Servei de Producció Ecológica i Innovación - Estació experimental. Agrària de Vila-real

- 10:30 Presentación de las conclusiones de la sesión de personal técnico de la Administración Pública
- 10:45 World Café
- 13:15h Debate
- 13:45 Evaluación de la sesión

## 1. Bienvenida y explicación de los temas a tratar

Lola Raigon da la bienvenida a las personas invitadas y explica cómo se desarrollará la jornada y la importancia de este proyecto para el futuro de los comedores escolares.

Joan Quiles expone cómo el proyecto SchoolFood4Change se enmarca en las líneas estratégicas del V Plan de Salud 2022-2030 y en concreto destaca su relación con la línea 1: ganancia en salud desde un enfoque transversal y de equidad; la línea 2: personas y comunidades sanas en entornos favorecedores de la salud y la línea 3: plasticidad del sistema sanitario para que sea capaz de adaptarse a la dinámica y las necesidades de la sociedad. Asimismo, describe el papel que afronta la Dirección General de Salud Pública como referente del proyecto en las acciones a desarrollar por parte de la Generalitat Valenciana.

A continuación, Héctor Muelas que expone la misión y visión del proyecto SF4C. Dicho proyecto considera que los entornos educativos son fundamentales para promover una cultura alimentaria saludable y sostenible entre las generaciones más jóvenes. Desde la perspectiva de la compra pública, expone los objetivos generales y específicos según el informe publicado en julio de 2022 por ICLEI sobre criterios y modelos innovadores para la compra pública de alimentos más saludables y sostenibles, redactados en paralelo al desarrollo del marco legislativo de la UE, para los sistemas alimentarios sostenibles y en el marco del proyecto SF4C. Finalmente, definió el concepto de diálogos de mercado, que es un foro de debate para la contratación pública de alimentos, que se utiliza para describir todas las formas de interacción entre el comprador y el proveedor antes de la licitación.

Enrique Navarro en relación con la perspectiva de futuro en la contratación pública de comedores escolares de la Comunitat Valenciana, anuncia que estamos en un proceso de transición y que se sigue un modelo de comedores basado en el DECRETO 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat Valenciana, que indica que en dichos centros se ofrecerán menús saludables y basados en la dieta mediterránea. Así mismo, refiere que para conseguir una alimentación saludable y sostenible y cambiar la forma de ver el comedor escolar será necesario cambiar el modelo de compra pública. A continuación, ofrece datos acerca del número de menús necesarios para abastecer al alumnado en un curso lectivo y su consecuente gasto, específicamente se necesitan 165000 menús por día con un gasto de 127 millones de euros anuales.

Por otra parte, en relación con la licitación pública, se muestra la disposición hacia alimentos más saludables y sostenibles, aunque se reconoce que algunos centros aún priorizan aspectos económicos. Además, presenta datos sobre el modelo del

menú actual. En el 88,4% de los comedores se sirven menús especiales por motivos de salud (alergias, intolerancias, etc.). En el 75,9% de centros sirven menús por razones culturales o religiosas. Un 30,5% disponen de menús vegetarianos. Un 24% de menús para veganos. Más de 8 de cada 10 centros se abastecen de al menos un 40% de frutas y hortalizas frescas de temporada. Más de 7 de cada 10, de al menos un 3% de alimentos de producción ecológica. Un 65,7% de los centros evaluados cumplen 4 de las 5 recomendaciones nutricionales de la estrategia NAOS. Finalmente, 3 de cada 10 centros no ofrecen las raciones recomendadas de frutas y verduras.

Enrique presenta las conclusiones del estudio “Producto de proximidad y comedores escolares en España: análisis de las licitaciones públicas (2018-2022)”, realizado por la Universidad de Alcalá, en el que han estudiado 428 licitaciones entre 2018-2022 en 9 Comunidades Autónomas para conocer cómo se están incorporando las cláusulas relacionadas con los productos de proximidad en las licitaciones de los comedores escolares. Se llega a la conclusión de que no existe uniformidad a la hora de la introducción de este tipo de cláusulas en los pliegos.

<b>Comunidad Autónoma</b>	<b>Licitaciones</b>	<b>Licitaciones que incluyen producto de proximidad</b>	<b>%</b>
País Vasco	8	8	100,00%
Navarra	20	14	70,00%
Comunitat Valenciana	58	28	48,28%
Andalucía	118	43	36,44%
Aragón	48	15	31,25%
Castilla la Mancha	39	10	25,64%
Principado de Asturias	87	16	18,39%
Comunidad de Madrid	44	8	18,18%
Extremadura	6	1	16,67%

Además, ofrece datos sobre los presupuestos destinados a los menús escolares. Los datos fueron escogidos al azar, correspondientes a tres centros educativos, uno de cada provincia de la Comunitat Valenciana (Castelló, València y Alacant). Este varía según diferentes empresas:

<b>Precio</b> 3,32 € alumno/día (IVA incluido)	1,33 € (coste de personal de cocina) 1,66 € (coste de la materia prima) 0,33 € (otros gastos de explotación y beneficio industrial)
<b>Precio</b> 3,41 € alumno/día (IVA incluido)	1,62 € (coste de personal de cocina) 1,26 € (coste de la materia prima) 0,53 € (otros gastos de explotación y beneficio industrial)
<b>Precio</b> 3,41 € alumno/día (IVA incluido)	1,49 € (coste de personal de cocina) 1,92 € (coste de la materia prima) 0,11 € (otros gastos de explotación y beneficio industrial)

Alberto García presenta el proyecto EcoMenjadors, que busca transitar hacia un modelo agroalimentario saludable y sostenible en la Comunitat Valenciana, siendo más respetuoso con el medio ambiente, que contribuya a la viabilidad económica del sistema productivo y el desarrollo rural, al mismo tiempo que asegure una alimentación saludable y sostenible para todos y que se dé en condiciones de un comercio justo, tanto para la persona productora como consumidora. También explicó el I Plan Valenciano de Producción Ecológica (2016-2020) y el II Plan Valenciano de Transición Agroecológica. Finalmente, aporta datos sobre el sobrecoste de fruta fresca ecológica que se daría en los menús si se ofrecen en los comedores escolares y menciona que el sobrecoste de 100% eco sería de 0,10 €/menú.

## 2. Dinámica World Café

El World Café es una metodología de diálogo que busca facilitar conversaciones constructivas y colaborativas en grupos grandes, con el objetivo de aprovechar los conocimientos en conjunto y fomentar la comunicación.

En Las Naves se colocaron cuatro espacios imitando la atmósfera de una cafetería para invitar al debate. Cada mesa se centraba en un tema a tratar: nutrición, economía, socioambiental y educación-formación. Los invitados se dividieron inicialmente según su interés por el tema a tratar y su especialización. Cada grupo contaba con un moderador encargado de organizar y dinamizar el equipo y formular las preguntas planteadas.

Se define una pregunta relevante diferente en cada grupo que invite a la reflexión y al diálogo.

Se realizaron tres rondas de conversaciones de unos 20 minutos cada una. Al final de cada ronda, los participantes cambiaban de mesa, excepto la persona moderadora, con la finalidad de que en cada una de ellas se recogieran las ideas y perspectivas de los diferentes agentes.



### 3. Resultados del World Café

#### **MESA 1: CRITERIOS NUTRICIONALES**

- **Educación alimentaria**

- Comedores abiertos: establecer los comedores escolares como espacios abiertos no solo para los estudiantes, sino también para las familias, fomentando así su participación activa en la alimentación escolar.
- Formación en alimentación saludable y sostenible a las familias: ofrecer programas de formación y talleres sobre dietas saludables y salud planetaria, proporcionando información objetiva y práctica para mejorar los hábitos alimentarios en el hogar.
- Formación en cocina para las familias: brindar oportunidades de aprendizaje en cocina saludable para las familias, capacitándolas en la preparación de comidas nutritivas y sostenibles.
- Trabajo conjunto con las familias del alumnado: establecer un diálogo continuo y colaborativo con las familias para comprender sus necesidades y preferencias alimentarias, involucrándose en la planificación y evaluación de los menús escolares.
- Diagnóstico alimentario del centro educativo: realizar evaluaciones periódicas del contexto alimentario del centro educativo y del entorno escolar para identificar áreas de mejora y adaptar las estrategias educativas en consecuencia.
- Inclusión de educación alimentaria en pliegos de condiciones: incorporar requisitos específicos de educación alimentaria en los pliegos de condiciones para los servicios de alimentación escolar, asegurando un enfoque integral en la selección de proveedores.

- **Planificación dietética y gastronomía**

- Promoción de la dieta mediterránea: informar sobre los beneficios para la salud de la dieta mediterránea.
- Modificación del menú infantil: diseñar menús equilibrados que incluyan una variedad de alimentos frescos y nutritivos, con énfasis en la inclusión de verduras frescas y técnicas innovadoras de preparación para mejorar su aceptación entre los niños.

- Plato único y postre para evitar desperdicio: se propone la reformulación de los menús escolares donde se ofrece primer y segundo plato a plato único y postre para reducir el residuo alimentario
  - Adherencia a las guías de comedores escolares: seguir las pautas nutricionales establecidas por las autoridades sanitarias y educativas.
  - Reducción de alimentos de baja calidad nutricional y promoción de azúcares saludables: eliminar o limitar el consumo de alimentos de baja calidad nutricional ricos en grasas saturadas, azúcares añadidos y aditivos artificiales.
  - Innovación en la cocina para reducir proteína animal: explorar nuevas técnicas culinarias y alternativas de origen vegetal para diversificar el menú escolar.
  - Promoción de la gastronomía local: rescatar y promover los platos tradicionales de la región.
  - Incorporación de proteínas de calidad en los menús: dar preferencia al consumo de proteínas animales de calidad y reducir la ingesta de productos altamente procesados y de baja calidad nutricional.
  - Fomento de una dieta planetaria: incentivar la transición hacia una dieta compuesta mayoritariamente por alimentos de origen vegetal, promoviendo la sostenibilidad ambiental al reducir la huella ecológica asociada a la producción de alimentos de origen animal, contribuyendo así a la conservación de los recursos naturales, la reducción del cambio climático y la preservación de la biodiversidad.
  - Huerto escolar como espacio integral en la elaboración de menús.
- **Proximidad, temporada, producto fresco**
    - Selección de alimentos basada en proximidad y salud: priorizar la compra de alimentos locales y de temporada, equilibrando consideraciones de proximidad con criterios de calidad nutricional y sostenibilidad ambiental.
    - Valoración de la huella de carbono de variedades locales y productores potenciales: evaluar el impacto ambiental y social de los alimentos seleccionados.
    - Promoción de productos frescos y de temporada.



- Adaptación a estacionalidad y temporada: priorizar el consumo de alimentos de temporada y promover la diversidad de ingredientes locales.
- Apoyo a la agricultura tradicional: establecer vínculos con agricultores locales que practican métodos de cultivo sostenibles y respetuosos con el medio ambiente, garantizando un suministro constante de productos frescos y de calidad para los comedores escolares
- **Gestión de alimentos, desperdicio alimentario**
  - Cocina de aprovechamiento: Optimizar los recursos alimentarios disponibles y minimizar el desperdicio alimentario por medio de la cocina de aprovechamiento.
  - Promoción de platos tradicionales con alimentos de origen vegetal: incorporar más platos basados en vegetales en los menús escolares.
- **Producción alimentaria**
  - Base de datos de la producción alimentaria en la Comunitat Valenciana: establecer una base de datos regional que facilite el acceso a alimentos frescos y de calidad producidos localmente, promoviendo la economía local.

## **MESA 2: CRITERIOS ECONÓMICOS**

- **Coste del menú:** limitar el coste del menú a un 20%, con un mínimo de 30 céntimos, destinados a la materia prima por comida.
- **Logística y transporte:** agrupar productos para evitar problemas logísticos en el transporte para optimizar y reducir costes operativos.
- **Economía ecológica:** considerar que en ocasiones los productos ecológicos pueden ser más económicos que los productos estándar. Evaluar cotizaciones semanales para tomar decisiones de compra informadas.
- **Proximidad y ecología:** no confundir un producto de proximidad con un producto ecológico.
- **Conciencia del consumidor:** reconocer que muchos consumidores desconocen la realidad productiva, lo que puede influir en las decisiones de compra y en la percepción del valor de los alimentos.
- **Desafíos del sector productivo:** abordar desafíos como la falta de relevo generacional, la necesidad de profesionalización y asociación de productores,

y el desmantelamiento del sector productivo para garantizar la viabilidad económica a largo plazo.

- **Control de precios y calidad:** implementar una planificación anual de precios, considerar la diversidad de productos frente a las pérdidas y contabilizar las externalidades para garantizar una adecuada compensación a los productores.
- **Competitividad y escala:** afrontar la falta de competitividad, especialmente en comedores con más de 150 comensales, mediante un control riguroso de licitaciones, una distribución eficiente de las compras y la colaboración estrecha entre el centro educativo y las empresas proveedoras.
- **Optimización de recursos:** implementar estrategias como la distribución eficiente de la compra y la colaboración activa con empresas proveedoras para optimizar recursos y controlar costos.

### **MESA 3: CRITERIOS AMBIENTALES Y SOCIALES**

#### **AMBIENTALES**

- **Sostenibilidad y responsabilidad ambiental:** consumo responsable del agua, utilización de envases reciclables y productos de limpieza con etiquetado sostenible.
- **Promoción de productos ecológicos y de proximidad:** establecer porcentajes mínimos de productos ecológicos y cadena corta de comercialización en los menús escolares, integrando progresivamente más productos ecológicos según la disponibilidad en el territorio y certificando el origen y calidad ambiental de los alimentos.
- **Productos alimenticios certificados:** productos ecológicos con certificación CAECV, SPG u otro sistema de garantía de calidad. Contemplar etiquetado de producción sostenible, no solo ecológica. Certificación estricta medioambiental.
- **Estrategias para la reducción del desperdicio alimentario:** estrategia de desperdicio alimentario cero. Implementar estrategias para reducir el desperdicio alimentario (un 30%) y cuantificar la huella de carbono de los alimentos servidos. Posibilidad de donación del alimento sobrante según legislación vigente. También recuperar la estacionalidad de los alimentos.
- **Plan de seguimiento y corrección del desperdicio alimentario:** establecer acciones de acompañamiento a centros educativos.

- **Recuperación de técnicas y variedades agrícolas locales que incrementen la biodiversidad.**
- **Establecer porcentaje mínimo de producto fresco del 80%**
- **Criterios de calidad nutricional del alimento para evitar la no comercialización de este por estética.**
- **Indicar calendarios de alimentos disponibles para cada temporada**
- **Fijar un valor o precio al impacto ambiental: emisiones, embalajes, etc.**

## **SOCIALES**

- **Desarrollo rural y valoración del trabajo local:** fomentar el contacto directo entre los centros escolares y la agricultura local, valorando la labor de personas productoras, profesionales de cocina y promoviendo modelos de producción sostenibles y justos socialmente.
- **Equidad y proximidad social:** considerar criterios de proximidad no solo geográfica, sino también social, priorizando la compra a pequeños productores y favoreciendo los circuitos cortos de distribución para garantizar precios justos y condiciones dignas de trabajo. En este sentido, se incide en la necesidad de definir el término proximidad/local.
- **Acceso equitativo y conciencia cultural:** garantizar el acceso equitativo a una alimentación saludable, respetando la diversidad cultural y promoviendo el respeto por los alimentos y las tradiciones culinarias locales.
- **Establecer un porcentaje máximo de compra de alimentos extracomunitarios (Unión Europea).**
- **Priorización de PYMES ligadas a la economía social y solidaria (ESS) y de modelos sostenibles de gestión de empresas y restauración (EBC).**
- **Desarrollo de base de datos de productores cercanos y de un mapa geográfico de cultivos de la Comunitat Valenciana:** posibilidad de desarrollar planificación logística.
- **Garantizar el respeto alimentario a la distribución cultural y social.**

## GLOBALES

- **Personal de cocina comedores escolares y funcionariado público:** evaluar la posibilidad de constituir un cuerpo funcional de personal de cocina de comedores escolares.
- **Sanción:** definición de criterios en los pliegos con sanciones proporcionales para asegurar su cumplimiento
- **Informe viabilidad:** requerimiento de un informe de viabilidad previo a la licitación como criterio de adjudicación.

### MESA 4: CRITERIOS EDUCATIVOS/FORMATIVOS

- **Aula del comedor:** integrar el comedor en el tiempo lectivo para involucrar a toda la comunidad educativa, asegurando la implementación de un proyecto educativo de comedor escolar obligatorio que incluya el uso del huerto escolar como espacio de aprendizaje y consumo de alimentos locales, transparentando los criterios del comedor con las familias y vinculando el currículum con la alimentación saludable y sostenible.
- **Formación del personal:** proporcionar formación especializada para el personal de cocina y docente, reconociendo la importancia de su papel en la promoción de una alimentación adecuada.
- **Participación de las familias:** implicar a las familias a través de la administración pública y los medios de comunicación, incentivando su participación en la educación alimentaria y compensando la reducción del tiempo de comida con estrategias para generar interés en la alimentación saludable.
- **Establecer criterios sociales, saludables y sostenibles.**
- **Introducción progresiva en el currículum educativo la salud planetaria**

#### 4. Debate

Tanto a lo largo de la dinámica World Café, como al final de la sesión surgieron una serie de debates como resultado de las diversas perspectivas, prioridades y preocupaciones de los participantes en relación con los diferentes criterios y modelos expuestos.

En el ámbito escolar, se expusieron diversos desafíos en relación con la alimentación que se ofrece al alumnado. Uno de los principales obstáculos es la limitación

presupuestaria, que puede impedir la contratación de servicios alimentarios que ofrezcan opciones más innovadoras, saludables y sostenibles. Además, la desinformación sobre qué constituye una alimentación de calidad complica la toma de decisiones.

Sin embargo, es común encontrar opiniones diversas sobre cómo abordar esta problemática, lo que dificulta la implementación de políticas alimentarias efectivas. Asimismo, es fundamental reconocer y valorar el papel crucial del personal de cocina, tanto en la preparación de las comidas como en la promoción de hábitos saludables entre los estudiantes.

Por otra parte, se expone que para abordar los problemas es esencial reflexionar sobre la priorización del gasto alimentario según los ingresos familiares y considerar cómo abordar las desigualdades sociales en el acceso a una alimentación saludable. Además, con el fin de reducir el impacto ambiental de la alimentación escolar, se podrían explorar estrategias como el uso de envases reutilizables, la promoción de productos locales y ecológicos, la donación de menús sobrantes antes de que se conviertan en desperdicio alimentario, y la reducción de la huella ambiental en los menús escolares.

Finalmente, es importante involucrar a las familias en la educación alimentaria. Esto puede requerir una formación especializada para el personal de cocina y docente, así como medidas para garantizar la equidad en los comedores escolares y apoyar a los pequeños productores locales, de igual manera, se menciona la necesidad de implementar un enfoque integral de la alimentación, que aborde tanto la calidad dietético-nutricional como la sostenibilidad ambiental en el entorno educativo.

## **5. Conclusiones**

- La dinámica de World Café permitió recoger diferentes perspectivas, otorgando así una visión más completa de los diferentes desafíos y necesidades en relación con la contratación pública alimentaria de comedores escolares.
- Los diálogos de mercado resaltaron la importancia de la interacción entre todas las partes interesadas para garantizar un proceso de contratación transparente y abierto.
- La colaboración entre las diferentes personas involucradas demostraron ser herramientas valiosas para generar ideas innovadoras y encontrar soluciones creativas a los desafíos identificados.

- La participación de todos los asistentes evidencia un alto nivel de compromiso con un objetivo común.
- Se propone la realización de reuniones de trabajo específicas para el abordaje de las problemáticas identificadas.
- Se propone la configuración de grupos de trabajo específicos de compra pública con los sectores relacionados con la alimentación escolar.

## **6. Cuestionario de evaluación**

Tras la jornada, se envió un cuestionario para valorar el grado de satisfacción de las personas participantes en el encuentro realizado el 12 de marzo. De todas las respuestas recibidas, 22, se puede extraer que en general el diálogo de mercado fue satisfactorio, las dinámicas planteadas fueron adecuadas de acuerdo con el objetivo de la sesión; la información y materiales disponibles durante la sesión fueron los adecuados, así como la duración de la jornada.

En general, todas las personas estarían dispuestas a asistir a otras jornadas y/o sesiones similares. Algunas de las temáticas o aspectos que les gustaría tratar serían:

- Cómo implementar de manera práctica estos programas a nivel público en la Comunitat Valenciana (CV), ligando la oferta y la demanda real.
- Las dificultades para transmitir conocimientos en materia de nutrición-dietética en el comedor escolar.
- Vías de venta de productos ecológicos en los centros escolares.
- Huertos escolares y la posibilidad de "autoconsumo".
- Tema económico, trazabilidad y calidades del producto.
- Exposición y puesta en común de problemas detectados/soluciones planteadas en experiencias previas (aunque sé que estas cuestiones se tratan y están previstas en otros foros relacionados).
- Unificación en la definición de conceptos básicos: "sostenible", "ecológico", "proximidad (km0)".
- Plan de actuación y guía para la formación de usuarios finales.



- Analizar los aspectos positivos del sistema de contratación actual para intentar mantenerlos.
- Precio del comedor y dedicación a la partida alimentaria.
- Posibilidad de incrementar el precio del menú y/o la partida alimentaria para que los productores valencianos ecológicos tengan la oportunidad, pese a su dificultad, de introducir alimentos de temporada y ecológicos en una partida alimentaria suficiente.
- Sensibilización en las empresas para no tener que procesar la fruta y mandarla directamente del árbol.
- Trabajar cláusulas y mecanismo de seguimiento de cláusulas conjunto.
- Identificación de puntos clave para mejorar la transparencia de datos de las empresas.
- Información sobre ayudas para la transición en comedores escolares y articulación de la producción Comunitat Valenciana.
- Ideas o aportaciones para que el plan del comedor siga un proyecto de centro e implique a toda la comunidad educativa. No es solo un problema del usuario.
- Análisis de costes del menú escolar.
- Seguir hablando sobre sostenibilidad.
- Inclusión: Abordar como la compra pública puede ser utilizada para promover la equidad y la inclusión, garantizando el acceso a alimentos saludables y nutritivos para todo el alumnado, incluyendo aquellos con necesidades especiales o en situación de vulnerabilidad.
- Educación alimentaria: explorar como la compra pública alimentaria puede educar al alumnado sobre la importancia de una alimentación saludable y sostenible y los hábitos alimentarios saludables.
- Propuestas de acción de los pliegos de condiciones para hacer la contratación pública alimentaria.
- Estudiar las opciones de contratación conjunta del servicio de comedor por parte de varios centros educativos, para generar una masa crítica que haga factible y rentable un proyecto de ecocomedor.