

APORTACIONES DE LA [ASOCIACIÓN MENSA CÍVICA](#)

CONSULTA PÚBLICA PREVIA AL PROYECTO DE REAL DECRETO POR EL QUE SE ESTABLECEN NORMAS DE DESARROLLO DE LOS ARTÍCULOS 40 Y 41 DE LA LEY 17/2011, DE 5 DE JULIO, DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN, PARA EL FOMENTO DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN CENTROS EDUCATIVOS

Antecedentes

La [Ley 7/2021](#), de cambio climático y transición energética, contempla una serie de medidas relacionadas con la contratación pública, destacando entre las mismas la inclusión en los pliegos de contratación de criterios de adjudicación vinculados con la lucha contra el cambio climático y de prescripciones técnicas particulares que establezcan la necesaria reducción de emisiones y de la huella de carbono.

Artículo 22. Consideración del cambio climático en la seguridad y dieta alimentarias.

3. Con el objeto de incrementar la resiliencia, al tiempo que se reduce la huella de carbono y de fomentar una alimentación de calidad, en los pliegos de cláusulas administrativas particulares correspondientes a contratos públicos que tengan por objeto prestaciones que exijan la adquisición de alimentos, cuando estos contratos deban ser celebrados por la Administración General del Estado, y por los organismos y entidades dependientes o vinculados a la misma, se podrán establecer condiciones especiales de ejecución que primen los alimentos frescos o de temporada, y con un ciclo corto de distribución, siempre que ello resulte acorde con lo dispuesto en el artículo 202 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 y con el Derecho Comunitario.

Artículo 31. Contratación pública.

1. De conformidad con lo establecido en 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, en toda contratación pública se incorporarán de manera transversal y preceptiva criterios medioambientales y de sostenibilidad energética cuando guarden relación con el objeto del contrato, que deberán ser objetivos, respetuosos con los principios informadores de la contratación pública y figurar, junto con la ponderación que se les atribuya, en el pliego correspondiente. Para ello, la contratación de la Administración General del Estado y el conjunto de organismos y entidades del sector público estatal incorporará, de conformidad con el artículo 126.4 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, como prescripciones técnicas particulares en los pliegos de contratación, criterios de reducción de emisiones y de huella de carbono dirigidos específicamente a la lucha contra el cambio climático. A tal efecto, en el plazo de un año desde la entrada en vigor de esta ley, el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico y el Ministerio de Hacienda elaborarán un catálogo de prestaciones en cuya contratación se tendrán en cuenta los criterios de lucha contra el cambio climático mencionados en este apartado y en el que se identificarán tales criterios de reducción de emisiones y de huella de carbono, incluidos los relacionados con una alimentación sostenible y saludable. En todo caso, de conformidad con lo establecido en el artículo 201 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, los órganos de contratación tomarán las medidas pertinentes para garantizar que en la ejecución de los contratos los contratistas cumplen las obligaciones aplicables en materia medioambiental.

a) Los problemas que se pretenden solucionar con la iniciativa

Los sistemas alimentarios de hoy representan el 21-37% del total de GEI (de acuerdo a los diversos estudios publicados por el Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático, IPCC por sus siglas en inglés) y son una causa principal de la degradación ambiental, las desigualdades socioeconómicas y de salud. Sin embargo, los gobiernos a todos los niveles rara vez vinculan de manera transversal la alimentación con sus objetivos de adaptación y mitigación al cambio climático, así como con otras políticas.

Estudios a nivel internacional muestran que para que se produzca un cambio social hacia dietas sostenibles y saludables, el aumento en la disponibilidad y accesibilidad de alimentos saludables no es suficiente y debe integrarse en una cultura alimentaria de apoyo que abarque a todos los actores a lo largo de la cadena del sistema alimentario para garantizar así un cambio sistémico duradero. La pandemia de COVID-19 ha demostrado el peligro de la maximización de ganancias en nuestro sistema alimentario y la importancia de sistemas alimentarios resilientes y justos. Ha demostrado con igual claridad la importancia de los centros educativos y la alimentación como elemento central de muchas de nuestras vidas. Una encuesta de la FAO (mayo de 2020) sobre el impacto de la pandemia de COVID-19 en la alimentación urbana, a la que respondieron más de 850 ciudades de todo el mundo, mostró que el 86% consideró el cierre de centros educativos y la consiguiente suspensión de la alimentación escolar como un problema generalizado experimentado en todas las regiones, para todos los tamaños de ciudades, y categorías de ingreso del país. Aún así, debido a los recortes presupuestarios municipales previos al COVID-19 (por ejemplo, medidas de austeridad) y durante la pandemia (p.ej., cambios presupuestarios para la atención de la salud y la limpieza/desinfección) el abordaje de todos los aspectos de sostenibilidad se ha vuelto aún más desafiante.

De igual manera, como se destaca en el documento de esta consulta, la obesidad infantil es uno de los desafíos de salud pública más graves de este siglo, con números mundiales casi duplicándose cada 10 años. Las investigaciones sugieren que, hasta la fecha, ningún país, incluido España, va camino de cumplir con los objetivos de la OMS para la obesidad para 2025, y está claro que los enfoques actuales no están funcionando. Los niños y las niñas son cada vez más vulnerables a la obesidad y al sobrepeso al crecer en entornos en los que apenas se disponen de puntos de venta donde poder comprar una variedad de frutas, verduras, cereales integrales y productos lácteos bajos en grasa (lo que se conoce como desiertos alimentarios). Es probable que los niños obesos sigan siendo obesos a medida que avanzan hacia la edad adulta y es más probable que desarrollen enfermedades crónicas, como la diabetes y enfermedades cardiovasculares a una edad más temprana. La prevención primaria es fundamental para reducir la incidencia de la obesidad: es más fácil actuar sobre la adopción de hábitos saludables que intervenir con dietas en niños y niñas que ya tienen problemas de sobrepeso. Si nuestros hijos e hijas no están sanos, entonces nuestra sociedad no prosperará. La alta prevalencia de sobrepeso y obesidad también amenaza la economía y la sostenibilidad de nuestros sistemas nacionales de salud. ¡Para crear un futuro diferente, debemos actuar ahora!

b) La necesidad y oportunidad de su aprobación

Todos los niños, niñas y adolescentes van a la escuela (0-16 años). Es el lugar donde suelen pasar la mayor parte de su tiempo. Necesitan buena comida para crecer, concentrarse y mantenerse saludable. También tienen derecho a una vida sana, adecuada, segura y alimentos producidos de forma sostenible y buena salud para alcanzar su máximo potencial. Sin embargo, a pesar de una favorable legislación sobre compra pública de la UE, un programa de frutas, verduras y leche en las escuelas de la UE y numerosos estudios de apoyo y políticas, así como un número creciente de buenas prácticas, la mayoría de las escuelas todavía basan sus decisiones de compra en el precio más barato, dejando un margen limitado para la sostenibilidad ambiental y social, así como para la inclusión de otro tipo de criterios para impulsar la sensibilización y educación en el consumo responsable.

La compra pública responsable en el sector de la restauración y el catering es quizás la política que tiene mayor impacto a la hora de fomentar la alimentación sostenible y saludable. Además, es una de las escasas herramientas que permiten reducir sesgos y democratizar el acceso de los grupos sociales más vulnerables a estos consumos a través de los servicios públicos.

La [Ley 9/2017](#), de Contratos del Sector Público (LCSP/2017) la cual incorpora al ordenamiento jurídico español el grueso de la Directiva 2014/23/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, relativa a la adjudicación de contratos de concesión, la Directiva 2014/24/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre contratación pública reconoce, por fin, la necesidad de fomentar el papel ambiental y social de la contratación pública como motor de crecimiento más justo y, por ello, los contratos pasan a adjudicarse «utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación basados en el principio de mejor relación calidad-precio». No obstante, en España aún sigue prevaleciendo en muchos casos el criterio económico inmediato, a la oferta «económicamente más ventajosa» y se aplican pocas sanciones ejemplarizantes, salvo en contadas ocasiones. Esta Ley supone una ventana de oportunidades para la contratación responsable, pero por diversos motivos: voluntad política, desconocimiento o falta de asesoramiento al cambio todavía se encuentran licitaciones con escasos cambios significativos en los pliegos.

Por esta razón, como comentaremos en el siguiente apartado, la incorporación de criterios de suministro ecológico, de temporada y de cadenas cortas de distribución en los pliegos de contratación pública de la restauración para centros educativos, ya sea mediante gestión directa o mediante subcontratación, es una medida que puede tener importantes repercusiones en los consumidores, productores y distribuidores de alimentos sostenibles y locales, de acuerdo a experiencias a nivel nacional, europeo e internacional. Más allá de impulsar la demanda y la oferta, esta medida puede tener otros efectos beneficiosos: el fomento de buenos hábitos alimentarios, el apoyo al tejido agrario local, el impulso a la innovación ecológica, el fortalecimiento de la seguridad alimentaria, la reducción del desperdicio alimentario y envases plásticos de un sólo uso, entre otros.

Actualmente, Mensa Cívica está coordinando a nivel de España el proyecto [SchoolFood4Change](#), financiado con fondos europeos, que se basa en un enfoque de triple acción sobre la compra pública innovadora de alimentos, la promoción de dietas y cocina saludables para el planeta, así como el enfoque integral de alimentación para toda la escuela. De igual manera, formamos parte del equipo motor de la Campaña [Buy Better Food](#) (Compre Mejores Alimentos), ya que pensamos que el dinero público debe usarse para comprar alimentos saludables y sostenibles y cambiar la forma en que producimos y consumimos los alimentos.

c) Los objetivos de la norma

En base a los artículo 40 y 41 de la de la Ley 17/2011, consideramos que el Decreto debería incluir otros aspectos más allá de la seguridad alimentaria para fomentar, como dice el título de esta consulta, una alimentación saludable y sostenible en los centros educativos. Algunos de esos aspectos son la inclusión de:

- **Recomendaciones nutricionales en los centros escolares** que promuevan una dieta sana y nutricionalmente equilibrada, mediante la adecuada distribución de los diferentes alimentos (variedad y cantidad) según edad y necesidades. El uso del comedor escolar, en general, se refiere a la comida principal del día y en ese sentido debe cubrir el 30-35% de las necesidades energéticas. El menú debería promover el consumo de cereales integrales, frutas, verduras, hortalizas, [legumbres](#) (al menos dos días a la semana) y frutos secos, y moderar el consumo de proteínas y grasas. También se considera adecuado favorecer el uso del aceite de oliva y el consumo de pescado (teniendo en cuenta que hay que variar entre diferentes especies); sin olvidar que hay que limitar el consumo de azúcar, ácidos grasos trans y sal. No obstante, los centros

educativos también pueden llegar a ofrecer desayunos o meriendas saludables gratuitas (consistentes en frutas, productos lácteos y cereales (ej. pan) de producción ecológica y potencialmente de cadenas cortas de distribución) para todos, pero en particular a grupos en situación de vulnerabilidad o exclusión social.

De igual manera, ha de tenerse en cuenta que los centros educativos deben proporcionar una variedad de diferentes opciones y técnicas culinarias (preferiblemente la cocción y evitando fritos y rebozados), respetando la diversidad cultural, religiosa o equivalentes de todos los niños, niñas y jóvenes. Y que hay que cuidar el entorno físico del comedor (lugar, muebles, etc.) para adaptarlo a sus usuarios según su edad. Igualmente, debe haber una política activa frente a los alimentos que no son saludables, evitando, o incluso prohibiendo su consumo en el medio escolar (no solo en el comedor, sino también en las celebraciones escolares). Por otra parte, la creciente demanda de información por parte de las familias de los y las usuarias de los comedores escolares respecto a la cantidad, composición, autenticidad, calidad y salubridad de los alimentos que se sirven en los centros escolares, debería pasar por poner a disposición de las familias esta información de forma clara, fehaciente y sencilla para su conocimiento.

- **Una asignatura en el currículum escolar sobre alimentación saludable y sostenible** vinculados con la puesta en marcha de huertos escolares, talleres de cocina, visitas a y comedores escolares como espacios para educar en la práctica a través de la transposición didáctica de la agroecología al contexto escolar. Algunos países de la Unión Europea, como la República Checa y Eslovaquia, están mucho más avanzados en lo que respecta a la implementación del "enfoque de toda la escuela", que mira más allá de la salud y la nutrición en un panorama más amplio que incluye la cultura alimentaria. En este sentido, garantizar una coherencia con la LOMLOE que implique también a los cuadros docentes, las familias, los tutores legales y otros agentes relevantes de la comunidad en el diseño de esta asignatura, en el que **el comedor escolar se considere también como parte del proyecto educativo del centro**. Como parte de esto se deberían promover estrategias encaminadas, entre otras, a:
 - Consultar con usuarios y familias y/o tutores de los centros educativos mejoras de las comidas que se sirven, invitando si es necesario a las familias a que coman en el centro y participen en las actividades del comedor y educativas que se realicen.
 - Proporcionar a las familias y/o tutores recetas fáciles a seguir que sean complementarias al menú que se les ha servido a los niños y las niñas al mediodía.
 - Trabajar con las familias y/o tutores para elaborar almuerzos y/o meriendas saludables.

- **Una serie de criterios mínimos para la compra y contratación pública que sean de obligado cumplimiento e que integren estándares ambientales, sociales, de salud, y otros aspectos culturales y educativos de nuestra alimentación en los centros escolares**, garantizando el cumplimiento de la nueva Ley 9/2017 de Contratos en el Sector Público, por la cual la adjudicación de los contratos debe realizarse utilizando una pluralidad de criterios, entre los cuales debe haber obligatoriamente criterios sociales y ambientales. Para ello, recomendamos también seguir los criterios publicados sobre [compra pública verde](#) (GPP) en materia de alimentos, servicios de catering y máquinas expendedoras para cumplir con los objetivos y recomendaciones de la [Estrategia de la granja a la mesa](#):
 - garantizar suficientes alimentos, y que sean asequibles y nutritivos, sin superar los límites del planeta;
 - reducir a la mitad (50%) el uso de plaguicidas y fertilizantes y la venta de antimicrobianos;
 - aumentar la cantidad de tierra dedicada a la agricultura ecológica (hasta el 25% en 2030);
 - promover un consumo de alimentos y unas dietas saludables más sostenibles;
 - reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos;
 - luchar contra el fraude alimentario en la cadena de suministro;
 - mejorar el bienestar de los animales

Estos objetivos deben ser ambiciosos y progresivos en el tiempo para evitar distorsiones negativas en el mercado. Entre estos criterios, proponemos prestar una especial atención a los alimentos de producción ecológica; productos animales con niveles de bienestar elevados; productos de temporada, de cadenas cortas de distribución y productos procedentes de la economía social y solidaria. Particularmente, proponemos:

- Al menos el 75% de los platos del menú son recién preparados (en el sitio o en una cocina central) a partir de **ingredientes frescos**.
- Establecer un mínimo de x% alimentos, productos y/o ingredientes utilizados en la elaboración de los menús procedentes de la **producción ecológica**, de acuerdo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 2018/8481 o sus modificaciones posteriores. Este porcentaje se aumentará en un x% anual, hasta lograr al menos un 25% en todos los centros públicos para el año 2030 de acuerdo a lo dispuesto en la Estrategias a nivel europeo (Estrategia de la Granja la Mesa, Estrategia Biodiversidad 2030), así como en el [Plan de Acción Ecológico Europeo 2021-2027](#).
- Establecer un x% de carne, pescado, productos lácteos y huevos que garanticen prácticas más respetuosas con los animales y el medio ambiente que les rodean.
 - Se otorgarán hasta x puntos a las ofertas que incluyan productos cárnicos y lácteos (excluyendo aquellos que se requieren según las especificaciones ser orgánicos) que han sido producidos de acuerdo con los requisitos de un esquema de certificación que aborda el bienestar animal a lo largo del ciclo de vida completo de los animales. También se considerarán aquellos de ganadería extensiva o con certificación de alimentos de montaña.
 - El [pescado](#) que se sirva debe evitar que sea de especies amenazadas, cumpliendo la talla mínima legal establecida y con certificación de pesca responsable / sostenible.
 - Se otorgarán x puntos a las ofertas en las que el 100 % de los huevos con cáscara estén etiquetados con el código 0 o 1 en virtud del Reglamento (CE) n.º 589/2008 o sus modificaciones posteriores.
- Favorecer la compra de **alimentos con Indicación Geográfica Protegida (IGP) y Denominación de Origen Protegida (DOP)**, u otras marcas / sellos de calidad diferenciada.
- Un cambio a la producción ecológica podría generar beneficios potenciales para las actividades agrarias y acuícolas periurbanas, el desarrollo de [cadenas cortas de distribución](#) y el intercambio de mejores prácticas, por ejemplo, entre comedores públicos y microempresas / PYMES. Al mismo tiempo, proporcionar productos ecológicos en los comedores hará que estos productos sean accesibles a un público más amplio. Para ello, deberían **primar los alimentos frescos y de temporada**, particularmente para frutas y hortalizas, en un mínimo de x%, aumentando la resiliencia del sistema alimentario regional, la soberanía alimentaria local y reduciendo los gases de efecto invernadero (GEI) durante el transporte, el envasado de alimentos y el desperdicio alimentario.
 - La información sobre la procedencia de los alimentos está disponible, con el fin de informar y valorar el trabajo que realizan los agricultores/as, ganaderos/as, pescadores/as y otros productores/as de alimentos.
 - Los productos / platos de temporada se destacan en el menú para que los alumnos y las familias sean conocedoras de los mismos.
- Un x % de los alimentos son comprados a pequeños agricultores (menos de 10 ha) y/o cooperativas sociales de producción de alimentos para **promover las empresas de economía social y solidaria**, que en nuestro país representan un porcentaje muy pequeño (3%) con respecto a otros países de nuestro entorno. Por ello, consideramos que es importante incidir en el trabajo conjunto con centrales de compras agroecológicas, que planifiquen los cultivos, calidades y precios para poder adaptar estos productos a los comedores educativos.
- Incorporar como condición obligatoria en los pliegos de contratación de servicios de alimentación en instituciones públicas que el proveedor incluya prácticas adecuadas desde el punto de vista de la separación, prevención y reducción del **desperdicio alimentario**, así como facilitar la donación de excedentes

aprovechables mediante iniciativas sin ánimo de lucro en base a la futura Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario.

- Apostar por la **eliminación de las bandejas de plástico**, los envases de pequeño tamaño y “monodosis” que no pueden recuperarse en la cadena de selección de la planta de reciclaje, de acuerdo a la Ley de Residuos aprobada recientemente.
- El **agua del grifo** está disponible en todas las comidas (ya sea proporcionando acceso directo al grifo o suministrando agua del grifo en una jarra u otro dispensador).
- Dentro de las especificaciones técnicas, también se tendrán en cuenta los productos químicos para lavado de manos, lavavajillas y limpieza; el uso de papel y papel de cocina; el consumo de energía y agua en las cocinas; el plan de transporte y otros aspectos relacionados con los servicios de restauración colectiva.
- Se garantiza el **cumplimiento de las leyes y acuerdos laborales y laborales** más recientes, en particular la igualdad entre hombres y mujeres y las normas laborales fundamentales de la OIT, tanto dentro como fuera de la UE, al adjudicar contratos y supervisar la ejecución.
- Se apoya al **personal de cocina y educadores / monitores de comedor con formaciones** en temas de gestión de residuos (minimización, recogida selectiva y tratamiento), gestión y uso eficiente del agua y la energía, información y garantías sobre los alimentos utilizados y movilidad sostenible. Los educadores/monitores a la hora del almuerzo deben promover un experiencia gastronómica tranquila y positiva y ayudar a nuestros alumnos con la elección de alimentos. Igualmente, se debe potenciar la figura del dietista-nutricionista en la supervisión de toda comida que se sirva en un centro educativo teniendo en cuenta las necesidades, características nutricionales y médicas específicas del usuario/a.

Estos criterios deben ser monitoreados y evaluados para tomar medidas, si es necesario, en vías a mejorar la alimentación en los centros educativos. Esto requiere la constitución de grupos de acción en los centros educativos, contando también con agentes comunitarios para liderar una revisión de la calidad de la comida y la cultura alimentaria en cada centro.

d) Las posibles soluciones alternativas regulatorias y no regulatorias

- **Reconocer el papel de la agroecología** dada su función de apoyar la producción de alimentos y la seguridad alimentaria, al mismo tiempo que restaura los servicios del ecosistema y biodiversidad que son esenciales para la agricultura sostenible. La agroecología puede desempeñar un papel importante en el desarrollo de la resiliencia y adaptarse al cambio climático. Para facilitar la integración de las prácticas agroecológicas en nuestro país, España debería promover prácticas agrícolas agroecológicas a través de sus Planes Estratégicos de la Política Agraria Común.
- Asimismo, España debería **impulsar un plan de proteínas vegetal**. La demanda de cultivos de proteína vegetal ha aumentado sustancialmente en las últimas décadas. Habitualmente esta demanda se satisface con las importaciones de proteínas vinculadas con la deforestación, los abusos de los derechos humanos y la destrucción del medio ambiente. España necesita desarrollar un plan de proteínas que busque reducir la importación de cultivos proteicos y promover la producción y consumo sostenible de legumbres de calidad, tal y como hacemos desde hace seis años en nuestra organización.
- **Revisar las recomendaciones nutricionales de alimentación escolar** para la eliminación de productos ultraprocesados (ricos en azúcares, sal y grasas saturadas), y abordar el problema del consumo de carnes rojas y procesadas, promoviendo menús con “más y mejores productos de origen vegetal” y “menos y mejores productos de origen animal”, tales como carne, pescado, lácteos y huevos. Esta reducción de la cantidad de carne es rentable cuando se combina con una mayor cantidad de productos de origen vegetal, según han demostrado experiencias a nivel europeo, como la de *Natürlich gut Teller* de la ciudad de Viena: entre 2011 y 2016, el 20% de los platos que se sirvieron en hospitales contenía carne, lo que permitió ahorrar 57.000 euros y aproximadamente 11.700 toneladas de CO2 equivalente por año.

- **Abordar los entornos alimentarios** para ir más allá de la responsabilidad del consumidor y de la narrativa de estilo de vida con el fin de abordar factores estructurales y llevar a cabo una transición de nuestros sistemas alimentarios. Los emprendedores, comercios minoristas y los servicios de restauración son clave para hacer que las alternativas sostenibles sean la más fácil, de manera que sean más accesibles y asequibles. Las medidas pueden abordar la composición de los alimentos, el etiquetado y/o la publicidad, sobre todo de cara a la población infantil.
- Establecer una **gobernanza transformadora** para ayudar a evaluar el progreso hacia los objetivos de sostenibilidad alimentaria que se plantean en esta consulta y atañe a otras iniciativas legislativas a nivel europeo y nacional. Para garantizar que se cumplan los objetivos, un seguimiento sólido y la notificación del progreso deben conducir a un "ciclo de retroalimentación", mediante el cual las políticas que no cumplan esos objetivos, se modifiquen si el progreso no está encaminado.
- **Garantizar una mayor coherencia, colaboración y coordinación entre las políticas de los Ministerios** que afectan al sistema alimentario (consumo, agricultura, sanidad, transición ecológica, educación, comercio, etc.) para, por ejemplo, alinear mejor todas las formas de subsidios agrarios y políticas de promoción con las recomendaciones dietéticas y garantizar que las diversas dimensiones de los sistemas alimentarios sean consideradas. Esta colaboración y coordinación serán también necesarias para:
 - Aclarar las reglas relacionadas con la compra local de alimentos para apoyar cadenas cortas de distribución de alimentos sostenibles y justas y la economía alimentaria local y regional. Esto evitará que las autoridades públicas aprovechen las lagunas, arriesgándose a emprender acciones legales por una posible infracción de las normas comunes del mercado, si quieren dar preferencia a los proveedores y productores locales para apoyar la economía alimentaria regional.
 - Para incorporar mecanismos de fiscalización a los contratos de forma que se vigile el nivel de cumplimiento de las cláusulas ambientales, sociales, nutricionales y educativas de los contratos, visualizar cuantas inspecciones se han realizado y si se han establecido sanciones. Esta es una cuestión crítica para velar por la no perversión de las potencialidades de la compra pública, que por problemas de personal y recursos se suele desatender y siempre surge como una problemática recurrente cuando se desarrollan este tipo de cambios.
- **Crear mesas redondas nacionales y autonómicas de expertos en contratación, incluyendo a la sociedad civil, que acompañen la definición de criterios.** Esto apoyaría la implementación a nivel de las comunidades autónomas y municipios y promovería un uso más estratégico de las licitaciones por parte de los compradores públicos. Las mesas redondas nacionales y los consejos de políticas alimentarias municipales existentes podrían utilizarse como caja de resonancia para desarrollar y acordar criterios y monitorear el progreso mencionado anteriormente. Entendemos que esto puede ser difícil y limitado dentro de los organigramas institucionales y obstáculos a la transversalización, siendo por tanto necesario también personal especializado y plantillas motivadas.

[Mensa Civica](#) es una asociación sin ánimo de lucro que agrupa a productores, operadores logísticos, cocinas autogestionadas, empresas de restauración colectiva, fundaciones, entidades públicas, entidades sociales y profesionales de la alimentación en España para el diálogo social. El objetivo que persigue nuestra asociación es hacer sostenible la restauración colectiva en España y Europa, buscando un nuevo paradigma que integre la sostenibilidad, la salud, la sociabilidad, así como otros aspectos económicos y culturales de la alimentación.