En sesión celebrada el día 6 de septiembre de 2021, la Mesa del Parlamento de Navarra, previa audiencia de la Junta de Portavoces, adoptó, entre otros, el siguiente Acuerdo:

**1.º** Admitir a trámite la moción por la que se insta al Gobierno de Navarra a incluir en los pliegos de condiciones técnicas de adjudicación y concesión de servicios de comedores públicos la recomendación de la promoción de compra de productos sostenibles, presentada por la A.P.F. de Podemos Ahal Dugu Navarra y el G.P. Mixto-Izquierda-Ezkerra.

**2.º** Ordenar su publicación en el Boletín Oficial del Parlamento de Navarra.

**3.º** Acordar su tramitación ante la Comisión de Desarrollo Rural y Medio Ambiente y disponer que el plazo de presentación de enmiendas finalizará a las doce horas del día anterior al del comienzo de la sesión en que haya de debatirse.

Pamplona, 6 de septiembre de 2021

El Presidente: Unai Hualde Iglesias

TEXTO DE LA MOCIÓN

El Grupo Parlamentario y la Agrupación de Parlamentarios Forales abajo firmantes, al amparo de lo establecido en el reglamento de la Cámara y para su debate y votación en la Comisión de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, formulan la siguiente moción.

Como sociedad entendemos la importancia de sostener un sistema que garantice productos de calidad en la educación pública, haciéndonos valer de las herramientas legales de que se dispone para mejorar el funcionamiento del sistema alimentario, a través del diseño de mejores políticas de contratación, mejorando los mecanismos de valoración y asegurando que se optimice el mayor valor y la mejor calidad posibles, con el objetivo de promover la sostenibilidad, así como estilos de vida saludables entre las generaciones futuras.

El comedor es un servicio clave en la educación y la salud de los niños y niñas, un espacio de socialización donde son enseñados a alimentarse de forma saludable y adecuada. En el comedor no se trata solo de proporcionar alimentos nutritivos a los más pequeños, sino también de educarlos en hábitos alimentarios saludables y sostenibles que ayuden a proteger nuestro entorno. Además, los comedores escolares son una excelente opción para que los padres y madres puedan conciliar sus jornadas de trabajo con el cuidado alimenticio de sus hijos e hijas. Sin embargo en España las familias siguen siendo escépticas con la calidad y el tipo de comidas servidas en estos centros.

En muchos casos la directriz sigue proponiendo una cantidad de ingesta de proteína animal por encima de las recomendaciones europeas, sin priorizar productos frescos, en favor de productos de cuarta gama (manipulados listos para cocinar), y quinta gama (alimentos procesados y precocinados, listos para calentar y consumir), así como un elevado consumo de alimentos procesados y frituras con un impacto directo en la salud de los pequeños, contribuyendo a generar mayores tasas de obesidad.

En los concursos de licitaciones y adjudicaciones de servicios de *catering* para comedores públicos se valoran criterios publicados a través de pliegos de prescripciones técnicas y administrativas, como el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, la higiene, la oferta de menús equilibrados, capacidad de gestión o disposición de cocinas centrales para suministrar a distintos comedores. Normalmente estos criterios han apoyado la idea de la «oferta económica más ventajosa», que beneficiaba a las empresas con más margen de negociación con proveedores, aquellas que cuentan con una mayor economía de escala, con el consiguiente impacto negativo en la calidad de los menús ofertados. Esta «racionalización de los costes» puede llegar a implicar un detrimento de la calidad de las comidas y de los servicios ofrecidos.

Es evidente que el sistema alimentario actual necesita un cambio. Impacta negativamente en la pérdida de biodiversidad, agotamiento de los recursos naturales, desaparición progresiva de los pequeños productores y, además, contribuye al cambio climático. Tras la crisis sanitaria mundial producida por la pandemia de covid-19, es más importante que nunca mantener a los animales implicados en la producción alimentaria con buena salud y en condiciones higiénico-sanitarias óptimas.

Los sistemas productivos que fomentan el bienestar de los animales pueden ser decisivos para alcanzar el objetivo de reducir las ventas de antimicrobianos para el ganado en un 50 % para el año 2030, como se indica en la Estrategia de la Granja a la Mesa. La resistencia a los antimicrobianos (RAM) representa ya una grave carga social y económica. Se calcula que es responsable de 25.000 muertes al año solo en la UE y de 700.000 muertes al año en todo el mundo. Se prevé que la inacción causará millones de muertes en todo el mundo: se ha calculado que la RAM podría causar más muertes que el cáncer en 2050. Los consumidores y las consumidoras buscan indicadores de bienestar animal a la hora de comprar alimentos, porque el bienestar animal es un indicador de los atributos más importantes del producto: seguridad alimentaria, calidad y sostenibilidad.

La necesidad de redirigirse hacia comedores públicos más saludables y sostenibles exige tomar conciencia de la problemática que nos está demandando el planeta debido a la crisis alimentaria, y ahora también sanitaria, a la que nos enfrentamos y formar parte de la solución. Introducir criterios de sostenibilidad en los comedores públicos e incorporar conceptos como justicia social en la alimentación supone mejorar el modelo de sistema agroalimentario global.

El marco legislativo ha cambiado y la nueva Ley de Contratos del Sector Público de 2018 ha permitido reconducir los problemas de corrupción y dotar de mayor transparencia los contratos públicos en España. Esta ley ha supuesto algunos cambios importantes en los procesos de licitación, poniendo de relieve que la compra pública tiene una gran capacidad para orientar los mercados hacia un modelo económico más justo y sostenible.

La transformación hacia un sistema alimentario respetuoso con el medioambiente requiere una visión en donde el elemento central sea la sostenibilidad, entendido como un conjunto de factores entre los que se encuentra la nutrición, el desarrollo rural ético, las necesidades de productores y distribuidores, los hábitos e inquietudes de los consumidores y el bienestar animal.

El sistema alimentario actual está dominado por una visión de la comida como un bien de consumo en lugar de como un bien común. La comida debe entenderse como un bien común, ya que se trata de un recurso del que toda la sociedad se beneficia, pero su producción debe controlarse para asegurar un abastecimiento sostenible y responsable con los recursos naturales. Para implementar un enfoque viable y duradero, es imperativo tener en cuenta el bienestar animal y la seguridad alimentaria.

El documento de la Comisión Europea «Hacia una Europa Sostenible para 2030 (Food2030)» expresa la necesidad de «un enfoque integral que implique un cambio genuino en la forma en que producimos, transformamos, consumimos y distribuimos alimentos, al acelerar la transición hacia un sistema alimentario sostenible a través de la producción de alimentos innovadores, saludables, respetuosos con el medio ambiente y el bienestar animal, inocuos y nutritivos».

Promover una política de compra pública de productos alimentarios más sostenibles es alinearse con las estrategias de la UE y de las Naciones Unidas para atajar y reducir los problemas medioambientales, ecológicos y de sostenibilidad que nos afectan: De la Granja a la Mesa, Pacto Verde y los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

El Consejo de la UE establece que «El bienestar de los animales también está vinculado a la seguridad alimentaria, ya que contribuye a la resiliencia, a la eficiencia de los recursos y a los resultados en materia de equidad y responsabilidad social», tal como concluyó el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial.

La compra pública propuesta es aquella que fomenta criterios más éticos, sociales y ambientales en un espacio privilegiado para introducir cambios en la alimentación actual, y pivotar hacia un modelo basado en la soberanía alimentaria. En 2015 se aprobó un plan europeo para la Economía Circular y dos años más tarde se publicaría una Guía para la «Contratación pública para una economía circular», en donde se enfatizaba la importancia de las administraciones públicas «como motor clave en el proceso de transición hacia una economía circular».

Por todo ello, el Grupo Parlamentario y la Agrupación de Parlamentarios Forales abajo firmantes presentan la siguiente propuesta de resolución:

El Parlamento Navarra insta al Gobierno de Navarra a que, en los pliegos de condiciones técnicas de adjudicación y concesión de servicios de comedores públicos, tanto en el ámbito educativo como en el sanitario y en el referente a servicios sociales, incluya la recomendación de la promoción de compra de productos sostenibles, que demuestren mayores estándares en bienestar animal, la preferencia en la utilización de productos de temporada y el requisito de utilización únicamente de huevo fresco y, en su caso, ovoproducto procedente de las modalidades 0, 1 y 2.

Pamplona-Iruñea, a 29 de junio de 2021

Las Parlamentarias Forales: Ainhoa Aznárez Igarza y María Luisa De Simón Caballero