

TÉRMINOS DE REFERENCIA

LINEA DE BASE

PROYECTO “LA SOSTENIBILITAT AL PLAT. Fase III: TEIXINT XARXES AL VOLTANT DELS MENJADORS ESCOLARS SOSTENIBLES

CONVOCATORIA 2018-GVA

1. RESUMEN Y JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

El **Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional – CERAI¹**, con el objetivo de contribuir a la comprensión/acción crítica de los centros educativos valencianos y de la ciudadanía valenciana sobre los procesos y estructuras de interdependencia Norte-Sur, con un enfoque de producción, distribución y consumo que genere valores, actitudes y conocimientos que permitan un cambio en el modelo agroalimentario acorde a los ODS, presenta “**La Sostenibilitat al plat. Fase III: teixint xarxes al voltant dels menjadors escolars sostenibles**”. Con este proyecto se busca contribuir a la **transformación del modelo de restauración escolar** en el País Valencià hacia un modelo inclusivo, equitativo y sostenible.

En la actualidad, entre los criterios que guían la elaboración de los menús de los comedores escolares prima la rentabilidad económica; así mismo lo que motiva la elección de los alimentos no es su calidad organoléptica, su proximidad, el impacto social positivo en su producción o la conservación del territorio en el que se producen, sino fundamentalmente su precio. Por lo tanto planteamos, ¿qué tipo de sistema de producción, distribución y consumo está favoreciendo este esquema de restauración colectiva en los comedores escolares? ¿Es sostenible? ¿Fomenta la salud de los más pequeños? ¿Respeto los derechos de las comunidades campesinas del sur y del norte global?

Lamentablemente la respuesta a estas preguntas no es positiva, y es por ello que proponemos continuar con la Fase III del proyecto iniciado en 2016, financiado, en este caso por la Generalitat Valenciana.

Pero, sin embargo, hay que advertir que en un contexto social y político en el que, por una parte se han abierto interrogantes por parte de la ciudadanía, y por otra las políticas públicas municipales y autonómicas están centrando su atención en los sistemas alimentarios territorializados, creemos que el presente proyecto goza de un terreno completamente abonado para cosechar éxitos.

¹Para más información: www.cerai.org

Durante la ejecución de la Fase I y II hemos constatando que ha habido un incremento incesante de atención hacia la calidad de las comidas servidas en las escuelas, desde su punto de vista organoléptico, nutricional y sostenible. Fruto de ello ha sido la demanda creciente de la participación de CERAI en varios colegios públicos y concertados de la Comunitat Valenciana a los que no les podíamos ofrecer las herramientas y el tiempo necesario debido a la falta de recursos.

Es por ello que presentamos este proyecto que pretende que se cuestione dentro de la comunidad educativa, junto con las empresas de restauración, una transición hacia otro modelo de restauración escolar sostenible, más equilibrado y transparente. Poner sobre las mesas de los comedores escolares conceptos como sostenibilidad, soberanía alimentaria y agroecología, supone cuestionar el modelo de sistema agroalimentario global e introducir conceptos como justicia social en la alimentación, en la producción y distribución de alimentos, analizar la brecha norte-sur, cuestionar el papel de la mujer en el mundo rural, etc. En definitiva, una herramienta muy potente de análisis de la realidad y de generación de pensamiento crítico, a través de una acción cotidiana y necesaria como es comer. Para esto, hemos tenido en cuenta la demanda de muchas escuelas a lo largo y ancho del País Valencià para que lleváramos el proyecto a sus centros.

En La Sostenibilitat al Plat III vamos a formar y sensibilizar a la comunidad educativa de los 2 CEIPs (Victoria Kent-Sant Vicent del Raspeig y Eloy Coloma-Xixona) y los 2 CRA (CRA Mondúver-Safor, CRA Penyagolosa), sobre el derecho a una alimentación sostenible, justa y sana, la problemática existente en torno a la restauración colectiva escolar y la importancia de caminar hacia comedores escolares más sostenibles. Esto se consigue a través de distintas formaciones (planteadas como espacios de formación-reflexión) a los grupos de interés en torno al comedor escolar: alumnado, profesorado, AMPA, personal de cocina, monitores y monitoras del comedor. Se pone especial énfasis en integrar la temática del derecho a una alimentación sostenible, justa y sana en la educación curricular de los niños y niñas en los centros educativos participantes.

En este sentido se propone generar espacios de reflexión y diálogo entre los actores locales relevantes de los comedores escolares (colegio, AMPA, empresa, etc.), en los que se propicien encuentros e intercambio entre ellos. Estos encuentros se dirigen a la creación de Consejos Alimentarios Escolares (inspirados en los Consejos Alimentarios Municipales²)

Por otro lado, y debido a la demanda creciente por parte de las escuelas, entendemos que en dos o tres años necesitaremos de profesionales que sepan conducir el tránsito

² *Local Food Policy Councils*, en inglés.

hacia un comedor sostenible. De una parte, el cambio en las cocinas no es una tarea sencilla, ya que acoplar la gestión interna a nuevos alimentos de temporada, frescos, menos procesados, adaptar los nuevos ingredientes a las tablas nutricionales o saber hacer estudios de viabilidad económica para que el cambio no suponga un coste para las familias ni una pérdida para las empresas, requiere de personal formado. Por eso, la necesidad de agentes multiplicadores en las cocinas que, bajo la tutela de profesionales con un amplio recorrido en la restauración escolar sostenible, sepan adaptar sus conocimientos al nuevo entorno. Y de ahí la necesidad de trabajar a modo proyecto piloto en un curso de Formación Profesional de cocina en sant Vicent del Raspeig (El Canastell)

Pero este cambio no puede llegar solamente desde el cambio en las cocinas, por eso, necesitamos a agentes multiplicadores en el ámbito educativo. Profesorado formado en soberanía alimentaria que sepa trasladar al alumnado, a través del Curriculum académico la necesidad de transitar hacia modelos alimentarios que pongan en el centro la vida humana y no humana. Por ello, la formación en los CEFIRES se prevé como una actividad importante en el proyecto.

Para completar este resultado, no solo necesitamos agentes multiplicadores, sino recursos multiplicadores. Pues la realización de un manual para profesorado y cocinas se prevé imprescindible.

Además, **tejer redes intersectoriales** para transitar hacia un mundo más justo y sostenible es una tarea civilizatoria de la cual no podemos escapar. Los cambios no pueden darse desde el ejercicio de la acción individual, necesitamos la agencia colectiva para que los pasos se afiancen. Y es por ello que pretendemos, a través del proyecto, fortalecer redes para transitar hacia una ciudadanía global rumbo al 2030. Así no podemos olvidar a los tomadores de decisiones implicados en la gestión y funcionamiento de los comedores escolares sin los cuales el tránsito hacia modelos de restauración sostenible se hace inviable. Por eso, las jornadas dirigidas a técnicos de las administraciones competentes se erigen como una necesidad del proyecto, la creación de talleres con todos los agentes implicados en el tránsito (sindicatos agrarios, empresas de restauración, administraciones públicas, etc...)

Por último, no podemos olvidar las palabras de la experta en tránsito hacia comedores escolares sostenibles Roberta Sonnino, de la Universidad de Cardiff: "si no se comunica lo que se hace, la ciudadanía no se apropia de los procesos y los cambios pueden resistirse". La visibilización tanto del proceso como de los resultados del proyecto, es importante a la hora de posicionar el derecho a la alimentación y la herramienta de los comedores escolares sostenibles como un camino a seguir, tanto en la educación como en las políticas de desarrollo en el País Valencià. Es por ello que el proyecto contempla la elaboración de una estrategia de comunicación del proyecto adaptada a cada agente social implicado y la realización de una campana de difusión

de resultados del proyecto a lo largo de todo el período de ejecución del mismo, con la que conseguir un impacto importante en la sociedad valenciana. Igualmente, y para arrancar y cerrar el proyecto de forma adecuada, se propone la celebración de una jornada de presentación del proyecto al principio, y una jornada en cada una de las provincias de la comunidad autónoma para la **presentación de los resultados** del proyecto, al final.

2. OBJETIVO DE LA CONSULTORÍA

Generar una línea de base del proyecto que se constituya como el marco de evaluación del desempeño del proyecto en todas sus etapas.

3. POBLACIÓN

Los agentes implicados en el espacio del comedor de los colegios seleccionados y, en la medida que concierne al objetivo general del proyecto, la sociedad valenciana como población meta indirecta.

Teniendo en cuenta el alcance del proyecto, podemos identificar, al menos, a 9 agentes clave con los que se va a trabajar en la línea de base.

- a. **Alumnado:** es el actor clave del proyecto con el que se van a trabajar contenidos didácticos vinculados a una alimentación sana, justa y de calidad adaptados al curriculum escolar de cada grupo de edad. Se trabajará prioritariamente con alumnado de 5º y 6º de primaria.
- b. **Profesorado y personal del colegio:** reciben las formaciones orientadas a generar una consciencia crítica sobre una nueva cultura alimentaria, sobre el derecho a una alimentación justa y saludable, reciben orientaciones sobre cómo adaptar las herramientas pedagógicas a dichos contenidos, etc...
- c. **Directora del colegio:** como profesora recibe la misma formación en el marco del proyecto, pero además cumple otras funciones de nexo y suele jugar un papel clave en las comisiones de comedor.
- d. **El AMPA:** al ser un colectivo implicado activamente en la educación de las hijas/os se propone realizar una formación teórico práctica para trasladar los valores del comedor sostenible a casa. La formación en cocina se realiza junto con las hijas e hijos para fomentar una cultura participativa en casa respecto a la acción de "comer en casa"
- e. **El personal de cocina:** es uno de los grupos de interés de mayor relevancia en el comedor escolar. Para ello se plantea una formación práctica que se desarrolle dentro de la cocina y que vaya orientada a sensibilizar al personal en la incorporación del producto fresco, ecológico y de temporada, y en el desarrollo de técnicas culinarias saludables y acopladas al público infantil.
- f. **Los/as monitores/as del comedor:** es el actor que mejor conoce los hábitos relativos a la alimentación de las niñas/os en el colegio de forma personalizada. Por ello se pretende sensibilizar acerca del cambio que se está produciendo en el comedor y dotar-los de recursos pedagógicos en relación al consumo alimentario responsable.

- g. **La empresa de restauración:** es el actor responsable de la alimentación escolar en último término y por ello es importante evaluar en qué punto se encuentran en cuanto a sensibilización hacia una alimentación sostenible.
- h. **Público meta “agente multiplicador”.** Serán las personas que llevarán a cabo, tanto a nivel educativo, como en las cocinas de los comedores, los procesos de cambio para transitar hacia un comedor sostenible.
- i. **Personal competente en las Instituciones.** Aquellas personas que, desde las administraciones tienen un papel fundamental en lo que se refiere a la transición hacia menús sostenibles en los comedores escolares son un actor clave a tener en cuenta.
- j. **Otros actores clave:** representantes de sindicatos agrarios, empresas de restauración, agricultores/as...

4. PRINCIPALES ACTIVIDADES

FASES	ACTIVIDADES
Diseño metodológico de la línea de base	<p>Se deberá revisar toda la documentación del proyecto para comprender la lógica integral del mismo.</p> <p>Se deberá establecer un plan de trabajo, aprobado por el equipo de CERAI, que asegure un proceso continuado de recogida de información adaptada a la realidad y particularidades de cada colegio.</p> <p>La consultora deberá asegurar un diseño metodológico que combine técnicas cuantitativas y cualitativas adaptadas al perfil de los agentes y deberá atender a la coordinación de actores clave para la recogida de información primaria. Se elaborará una estrategia para la metodología que se adapte al contexto y las necesidades del proyecto. El equipo de trabajo debe tener en cuenta la diversidad de agentes implicados y adaptar las técnicas de recogida de información a cada agente o sector. Por ello, aunque las entrevistas estructuradas, las entrevistas grupales o las encuestas deben poder responder a un tipo de información concreta y un perfil determinado, deberemos adaptar a las niñas/os técnicas que resulten atractivas para fomentar su participación.</p>
Definición de la naturaleza de los datos para su posterior análisis, así como su	<p>Revisión detallada de la Matriz de Indicadores del Proyecto y familiarización con el plan de ejecución del mismo. El proyecto cuenta con una matriz de indicadores que ha sido extraída del Marco Lógico y, pese a que se valora que los indicadores son consecuentes con los alcances del proyecto, se considera</p>

estructura en las bases de datos.	importante que se realice un proceso independiente y técnicamente riguroso de revisión con el fin de crear un marco general que contribuya a que la medición de los avances del proyecto sea más eficaz y eficiente, y a apoyar la conducción técnica y administrativa del proyecto. La consultora deberá presentar para su aprobación la matriz global de indicadores teniendo en cuenta la evaluabilidad del proyecto en cuanto a actividades, resultados e impactos. Deberá atender a aspectos clave como las unidades de medida, la fuente referencial de información, el objetivo del indicador...
Recogida de información	Acorde con el plan de trabajo del diseño metodológico, y considerando las particularidades de los centros educativos, la consultora procederá a levantar la información necesaria.
Procesamiento y análisis de la información	La sistematización de la información y análisis de datos se realizará de una forma clara y adaptada a la propuesta revisada por el equipo técnico.
Informe preliminar y discusión de los resultados con el equipo técnico de CERAI	La consultora deberá elaborar un informe preliminar que será validado por el equipo técnico del proyecto.
Elaboración del Informe Final Línea de Base	Se contará con un informe que contemple un marco de información referida al proyecto, a la población objetivo y al escenario inicial con el que cuenta cada colegio de acuerdo con los indicadores acordados en la matriz global de indicadores, incidiendo en las conclusiones y recomendaciones sobre la real aplicabilidad de los mismos en el entorno del proyecto.
Diseño de un sistema de monitoreo y evaluación	El sistema debe contar con un mecanismo simple y efectivo de recolección de la información diseñando instrumentos de investigación y medios de verificación y cumplimiento. Debe asegurar la evaluabilidad del proyecto en tres grandes niveles: i) Actividades; ii) Resultados; iii) Impacto.

5. FUNCIONES INHERENTES A LA CONSULTORIA

- Coordinar las acciones de la consultoría con el equipo de coordinación del proyecto;
- Elaborar un plan de trabajo para la ejecución de la consultoría;
- Diseñar las herramientas para la recogida de información según el perfil de los agentes;

- Trabajo de campo;
- Participar en las reuniones que fueran necesarias para la coordinación de la consultoría con el equipo de coordinación;
- Proponer una estrategia de acompañamiento, monitoreo y evaluación para el seguimiento de las acciones;
- Elaborar un informe final "línea de base" de los resultados de la consultoría con las recomendaciones correspondientes;

De cualquier manera, las consultoras deberán tener en cuenta que, tal y como se indica en la Guía de Seguimiento y Evaluación de la GVA, la **Línea de Base deberá:**

- Validar la lógica del diseño de los objetivos y resultados del proyecto.
- Garantizar la evaluabilidad del proyecto en términos de GpRD, lo que implica la revisión de los indicadores en términos SMART y de las fuentes de verificación.
- Elaborar la base 0 del proyecto en el momento de su inicio y concretar las metas operativas.
- Facilitar los elementos clave para el diseño de un Plan de Seguimiento del proyecto.

6. PRODUCTOS

La consultoría deberá contar con el logro de los siguientes productos entregados :

	PRODUCTOS	PLAZO
1	Plan de trabajo detallado para la ejecución de la consultoría en el que se indique la estrategia de trabajo, la metodología y la propuesta de indicadores, y se incluya en cronograma a seguir	1ª SEMANA
2	Recolección, procesamiento y sistematización de datos de fuentes primarias y secundarias. Vaciado en documento compartido con el equipo técnico.	3ª SEMANA
3	Consolidación de la información procesada y elaboración del borrador o versión preliminar del estudio	4ª SEMANA
4	Consolidación del documento final y presentación al equipo de coordinación del proyecto del documento de la línea de base acorde con la guía de seguimiento y evaluación de la GVA y del diseño del sistema de monitoreo y evaluación.	5ª SEMANA

7. COORDINACIÓN DEL TRABAJO

En todo momento el proceso ser coordinado con el equipo técnico de CERAI, y en ese sentido, a pesar de la independencia de la consultora en la realización del trabajo, se recomienda la comunicación fluida con el equipo de coordinación y ejecución del proyecto.

8. PERFIL PROFESIONAL

- Formación universitaria en Ciencias Sociales, Educación, Máster en Gestión de Proyectos. 10 puntos.
- Experiencia acreditada en proyectos de Educación para el Desarrollo o Cooperación al Desarrollo. 10 puntos.
- Experiencia demostrable en el diseño y elaboración de estudios de Línea de Base, evaluación intermedia, final y/o de impacto de proyectos de desarrollo y/o educación para el desarrollo y la ciudadanía global (al menos 3 estudios elaborados de los cuales 1 deberá estar referido a la Comunitat Valenciana). 50 puntos.
- Un miembro del equipo consultor o la persona consultora deberá acreditar formación específica en metodologías y aplicación de técnicas de investigación social. 10 puntos.
- Experiencia en grupos de trabajo relacionados con la soberanía alimentaria. 10 puntos.
- Experiencia en trabajo con equipos humanos con diversidad de intereses. 10 puntos.
- Deseable valenciano oral y escrito.

9. ESTRUCTURA DEL DOCUMENTO A PRESENTAR

1. Objetivos
2. Marco Conceptual (acorde al proyecto)
3. Metodología y cronograma
4. Oferta económica (detallando y separando los gastos de honorarios de los gastos operativos)
5. Anexos. Incluye los CV de cada especialista.

10. NATURALEZA Y DURACIÓN DEL CONTRATO

La contratación se realizará a través de una consultoría cuyos honorarios son: 1.440 Euros (IVA incluido)

Esta consultoría se desarrollará en el transcurso de 5 semanas a partir de la fecha de adjudicación del contrato.

11. PLAZO DE ENTREGA DE LAS OFERTAS

La oferta técnica y financiera deberá ir acompañada del CV de la persona o personas integradas en el equipo y debe ser enviada por correo electrónico a la siguiente dirección sarai.farinas@cerai.org bajo el nombre en *asunto* "Línea de base" antes del 20 de Enero de 2019.