

Informe de criterios y modelos de compra pública de alimentos más saludables y sostenibles en las escuelas

ENTREGABLE 5.1

ICLEI

30 de septiembre de 2022



Acrónimo del proyecto	SF4C
Número de proyecto	101036763
Versión	Versión 1
WP	5: Compra pública alimentaria saludable y sostenible
Entidad que lidera el WP	ICLEI Europa
Fecha	30 de septiembre de 2022
Autores	Amalia Ochoa, Peter Defranceschi, Monika Rut, Francesca Novello, Francesca D´Addario, Abby Sample
Resumen	<p>En este informe, los criterios propuestos incluyen un conjunto de recomendaciones, diseñadas para ser aplicadas por todas las ciudades, y varios criterios, que están diseñados para aumentar la ambición en aquellas ciudades que ya están progresando bien con la compra pública de alimentos sostenibles y/o buscan centrarse en temas o cuestiones particulares. Estos últimos incluyen desde la mitigación del cambio climático, la reducción de la inseguridad alimentaria en grupos vulnerables, la economía circular, el impulso a las cadenas cortas de suministro de alimentos hasta la economía alimentaria regional/resiliencia. Las recomendaciones que se ofrecen en este informe se han elaborado para garantizar la máxima flexibilidad y adaptabilidad para las ciudades de toda Europa.</p>
Palabras clave	Escuelas, Compra pública, Alimentos,

1 Resumen ejecutivo	4
2 Glosario de términos	5
3 Introducción a los criterios y enfoques de compra pública de alimentos saludables, sostenible e innovadores	9
3.1 Puesta en escena de la compra pública de alimentos saludables y sostenibles	10
3.2 Enfoque y estructura del informe	11
4 Objetivos y criterios	14
Objetivo nº 1: Producción ecológica y protección de la biodiversidad	14
Objetivo nº 2: Nutrición, calidad, sabor, frescura y estacionalidad	20
Objetivo nº 3: Reducción de emisiones de gases de efecto invernadero	24
Objetivo nº 4: Reducción de la pobreza y desigualdad alimentarias	33
Objetivo nº 5: Educación, cultura y tradiciones alimentarias	37
Objetivo nº 6: Integración social de los pequeños agricultores y grupos vulnerables	42
Objetivo nº 7: Comercio justo y condiciones laborales dignas	44
5 Enfoques innovadores de la compra pública alimentaria	46
Distritos ecológicos (Italia)	46
Plataformas de empresa a empresa (Bélgica)	48
Sistema Dinámico de Compras (Reino Unido)	49
El catálogo de compra de alimentos (Eslovenia)	50
6 Conclusiones	51
7 reconocimientos	51

1 RESUMEN EJECUTIVO

Este informe sobre criterios y modelos innovadores para la compra pública de alimentos más saludables y sostenibles en las escuelas se ha elaborado en paralelo al desarrollo del marco legislativo de la UE para los sistemas alimentarios sostenibles (SFS), cuyo objetivo es integrar la sostenibilidad en todas las políticas relacionadas con la alimentación. En consonancia con el objetivo de la UE (establecido en la estrategia «De la granja a la mesa») de establecer criterios mínimos para la contratación pública sostenible de alimentos, este informe refuerza la [próxima legislación sobre SFS](#) al ofrecer consejos prácticos sobre la contratación pública de alimentos para que sea sostenible, innovadora y fácilmente comprensible para todas las personas. El informe también se ajusta a las ambiciones de otras políticas de la UE relacionadas, como el [programa de distribución de fruta, verdura y leche en las escuelas](#), que ayuda a los niños y niñas a desarrollar hábitos alimenticios saludables, y la [Garantía Infantil Europea](#), cuyo objetivo es prevenir y combatir la exclusión social de los niños y las niñas, garantizando el acceso a una alimentación saludable.

Basándose en los conocimientos especializados de SF4C de países líderes en la contratación pública de alimentos, como Bélgica, Dinamarca, Francia, Italia y Suecia, y en una serie de enfoques innovadores de la contratación pública, el informe presenta siete ambiciosos objetivos de contratación pública de alimentos, junto con criterios más específicos, que son jurídicamente válidos en el contexto de la legislación de la UE en materia de contratación pública. Los objetivos del informe también se han alineado con las ambiciones del [Manifiesto para el establecimiento de normas mínimas para los comedores públicos en toda la UE](#), elaborado conjuntamente con la Coalición de Política Alimentaria de la UE para sensibilizar sobre las políticas de contratación pública sostenible más allá de los criterios de compra pública verde (GPP, por sus siglas en inglés). Como tal, el informe contribuye de manera significativa a la creciente base empírica para poner en práctica criterios de contratación pública para los servicios de alimentación y catering, que se inscriben en la Agenda 2030 de las Naciones Unidas para el Desarrollo Sostenible.

Este informe está dirigido específicamente a los compradores responsables de las licitaciones de alimentos y catering, así como a los responsables políticos, las autoridades contratantes, los profesionales como los agricultores, otros productores de la cadena de valor alimentaria y los consumidores que también están en condiciones de influir en los procedimientos y enfoques de contratación. Este informe se estructura de la siguiente manera. En primer lugar, se presentará una introducción a los criterios y enfoques innovadores, sostenibles y saludables para la contratación de alimentos. A continuación, se presentará el enfoque jurídico para explicar cómo se han desarrollado los objetivos, los criterios y los métodos de verificación, y cómo pueden ser aplicados por los compradores de los Estados miembros de la UE para alcanzar las ambiciones de SF4C. Por último, el informe concluye con una lista de enfoques innovadores en la contratación pública de alimentos de diferentes países europeos. Esperamos que este informe pueda ser una fuente de orientación práctica y una inspiración para todos los actores involucrados en la contratación pública y los sistemas alimentarios en diversos contextos locales, regionales y nacionales.

2 GLOSARIO DE TÉRMINOS

El **enfoque integral de la alimentación en toda la escuela (EIAE)** es un método para desarrollar una cultura alimentaria saludable y sostenible en las escuelas y sus alrededores. Se trata de una intervención basada en la evidencia científica que contribuye a un cambio sistémico en toda la comunidad y afecta positivamente a la educación, la sostenibilidad, la justicia social, las comunidades y la salud. El EIAE considera que las escuelas, desde las escuelas infantiles hasta niveles superiores, son catalizadores del cambio del sistema alimentario sostenible. El método integra la alimentación y la educación, y aborda la composición de la escuela. La iniciativa "Alimentos en la escuela para el cambio" aborda la composición de las comidas escolares y el funcionamiento de los comedores escolares, incluye la enseñanza práctica, las actividades de aprendizaje y la participación activa del alumnado y el profesorado, e implica a la comunidad escolar en general (incluyendo a las familias, el sector productivo, las empresas y la sociedad civil).

Sistemas alimentarios sostenibles (SSA): Un sistema alimentario sostenible es un sistema que garantiza la seguridad alimentaria y la nutrición para todos, de manera que no se comprometan las bases económicas, sociales y ambientales para generar seguridad alimentaria y nutrición para las generaciones futuras (FAO, 2018) <https://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf>

Los **sistemas alimentarios escolares sostenibles (SSFS)** incluyen toda la gama de actividades, componentes y actores relacionados con la producción, el procesamiento, la distribución, la preparación, el servicio, el consumo y la gestión de residuos de alimentos en las escuelas, así como los espacios y contextos en los que se desarrollan estos procesos, y todas las prácticas educativas relacionadas, que promueven la salud de los niños, niñas y adolescentes de una manera que sea rentable para cada actor de la cadena de valor alimentaria, respete el contexto social y cultural, y salvaguarda, restaura y regenera los recursos naturales y los procesos ecológicos, respetando los límites planetarios. Los SSFS deben ser gestionados de forma democrática y participativa por todos sus actores, incluidas las personas productoras, distribuidoras, profesionales de cocina, docentes, alumnado, familias, personal administrativo municipal y escolar, académicos e investigadores, otros profesionales y los responsables políticos, entre otros.

Las **dietas escolares saludables y sostenibles (HSSD)** son seguras, satisfacen las necesidades nutricionales según la edad y las necesidades individuales de los estudiantes, previenen las enfermedades no transmisibles y la malnutrición en todas sus formas, tienen como objetivo nivelar las desigualdades sociales en los hábitos alimenticios y la salud, son económicamente asequibles, culturalmente adaptadas, sensorialmente aceptadas y agradables, y promueven el bienestar general. Las HSSD son dietas basadas en gran medida en vegetales, «beneficiosas para todos», es decir, beneficiosas para las personas, la economía y el planeta.

Dietas planetarias: La dieta planetaria es flexible, ya que proporciona directrices para los distintos grupos de alimentos que, en conjunto, constituyen una dieta óptima para la salud humana y la sostenibilidad ambiental. Hace hincapié en una dieta basada en plantas, en la que los cereales integrales, las frutas, las verduras, las legumbres, los frutos secos y las semillas deben constituir una gran proporción de los alimentos que se consumen. La carne, el pescado y los productos lácteos constituyen partes importantes de la dieta, pero en proporciones significativamente menores que los productos mencionados anteriormente (cereales integrales, frutas, verduras, legumbres, frutos secos y semillas. **Fuente:** https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report_Spanish.pdf

Denominación de origen protegida (DOP) es un tipo de indicación geográfica de la Unión Europea cuyo objetivo es preservar las denominaciones de origen de los productos alimentarios. La denominación fue creada en 1992 y su principal objetivo es designar los productos que han sido producidos, transformados y desarrollados en una zona geográfica específica, utilizando la experiencia reconocida de los productores locales y los ingredientes de la región en cuestión.

Indicación geográfica protegida (IGP) es un tipo de indicación geográfica de la Unión Europea y del Reino Unido destinada a preservar las denominaciones de origen de los productos alimentarios. Destaca la relación entre la región geográfica específica y el nombre del producto, cuando una calidad particular, reputación u otra característica es esencialmente atribuible a su origen geográfico.

Planificación del menú: La planificación del menú es el proceso de decidir qué se va a comer en cada comida, incluyendo el plato principal y las guarniciones y el postre. **Fuente (en inglés):** <https://study.com/academy/topic/menu-planning.html>

Grupos vulnerables: Las personas desfavorecidas podrían incluir a cualquier persona que pertenezca a una o más de las siguientes categorías: (a) desempleados de larga duración (el período puede variar, por ejemplo, personas que no han tenido un empleo remunerado regular durante los 6 a 24 meses anteriores); (b) jóvenes (por ejemplo, entre 15 y 24 años de edad); (c) no haber obtenido una cualificación educativa de educación secundaria superior o una cualificación profesional (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación 3), o haber completado la educación a tiempo completo en los dos últimos años y no haber obtenido previamente su primer empleo remunerado regular; (d) tener más de 50 años; (e) vivir como un adulto soltero con una o más personas a su cargo; (f) trabajar en un sector o profesión en un Estado miembro donde el desequilibrio de género es superior al desequilibrio de género medio en todos los sectores económicos en ese Estado miembro (por ejemplo, 25 %), y pertenece a ese grupo de género infrarrepresentado; (g) miembros de una minoría étnica en un Estado miembro y/o que requieran desarrollar su perfil lingüístico, de formación profesional o de experiencia laboral para mejorar las perspectivas de acceso a un empleo estable; (h) que puedan considerarse en riesgo de pobreza o gravemente desfavorecidas (por ejemplo, personas en situación de privación material, personas que viven en hogares con una intensidad de trabajo muy baja, personas sin hogar, etc.); (i) que experimenten otras condiciones que provoquen una situación de vulnerabilidad (por ejemplo, violencia doméstica, personas que sufren adicciones, etc.) (de Buying Social: <https://ec.europa.eu/docsroom/documents/45767>)

Contratación pública sostenible (CPS): proceso mediante el cual las autoridades públicas buscan lograr un equilibrio adecuado entre los tres pilares del desarrollo sostenible (económico, social y ambiental) al adquirir bienes, servicios u obras en todas las etapas del proyecto. Los tres pilares de la sostenibilidad también se presentan como una entidad en el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) de 2017 y en los Objetivos de Sostenibilidad de 2015. La perspectiva del desarrollo sostenible también se menciona como base para la imposición de medidas en la directiva sobre contratación pública (Directiva 2014/24/UE.). **Fuente:** https://www.stratkit.eu/documents/4/Joint_BSR_Report_for_Sustainable_PPCS.pdf (existen también otras definiciones relacionadas).

La contratación de alimentos es un componente importante de la CPS. De hecho, en muchos países, los servicios de alimentación y catering se encuentran entre las principales categorías priorizadas por el gobierno para incluir criterios de sostenibilidad en las actividades de contratación pública (PNUMA, 2017). Del informe: FAO, COMPRAS

PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES Y DIETAS SALUDABLES.

Contratación pública socialmente responsable (CPSR): Su objetivo es abordar el impacto social de los bienes, servicios y obras adquiridos por el sector público. Reconoce que los compradores públicos no solo buscan comprar al precio más bajo o con la mejor relación calidad-precio, sino también garantizar que la contratación genere beneficios sociales y prevenga o mitigue los impactos sociales adversos durante la ejecución del contrato. **Fuente:** <https://ec.europa.eu/docsroom/documents/45767>

Dietas vegetarianas: Una dieta vegetariana se define como aquella que no incluye carne (incluyendo aves), pescados o mariscos o productos de origen animal, así como otros alimentos que contengan estos ingredientes.

Dietas ricas o basadas en plantas: Una dieta en la que los productos vegetales constituyen la mayor parte de los alimentos consumidos, pero que permite el consumo de pequeñas cantidades de productos animales, incluyendo carne de rumiantes. Los términos «dieta predominantemente vegetal» y «dieta sostenible» también se utilizan comúnmente para referirse al mismo patrón de alimentación. **Fuente (en inglés):** <https://www.wri.org/research/playbook-guiding-diners-toward-plant-rich-dishes-food-service>

Cadena corta de suministro: Según el reglamento europeo de desarrollo rural (1305/2013), una cadena corta de suministro de alimentos es una cadena de suministro que implica a un número limitado de operadores económicos, comprometidos con la cooperación, el desarrollo económico local y el mantenimiento de estrechas relaciones geográficas y sociales entre productores, transformadores y consumidores. **Fuente:** <https://www.boe.es/doue/2013/347/L00487-00548.pdf>

Comercio justo: El Comercio Justo es una asociación comercial, basada en el diálogo, la transparencia y el respeto, que busca una mayor equidad en el comercio internacional. Contribuye al desarrollo sostenible ofreciendo mejores condiciones comerciales y garantizando los derechos de los productores y trabajadores vulnerables, especialmente en el Sur. **Fuente (en inglés):** <https://fairtrade-advocacy.org/definition-of-fair-trade/>

Comercio ético: El comercio ético consiste en tener confianza en que los productos y servicios que compramos no se han fabricado a expensas de las condiciones laborales de los actores de las cadenas de suministro mundiales. Abarca un amplio abanico de derechos laborales internacionales, como la jornada laboral, la salud y la seguridad, la libertad de asociación y los salarios. El comercio ético implica que las empresas tomen una serie de medidas reconocidas para identificar los problemas y mejorar las condiciones de trabajo, con un enfoque de mejora continua en el tiempo. El movimiento de comercio ético comenzó en la década de 1990, cuando las campañas y las denuncias de los medios de comunicación llamaron la atención sobre las duras condiciones de los trabajadores que fabricaban ropa, zapatos, juguetes y otros productos de consumo para las empresas multinacionales. **Fuente (en inglés):** <https://www.ethicaltrade.org/faq/what-ethical-trade>

Alimentos de temporada: Los alimentos de temporada son productos que se compran y consumen en torno a su cosecha. **Fuente:** <https://www.alimentosdespana.es/es/campanas/historico-de-campana-y-programas/frutas/frutas-hortalizas-de-temporada>

Lotes pequeños: La Directiva de Contratación Pública (2014/24/UE) (artículo 46) destaca la posibilidad de dividir los contratos en lotes y exige a los compradores públicos que expliquen en qué casos se decide no hacerlo. El uso de lotes como parte de la contratación pública socialmente responsable (CPSR) puede garantizar que los pequeños operadores o

empresas sociales puedan competir, ya que podrían no ser capaces de cumplir todos los aspectos de un contrato grande.

Agricultura social: La agricultura social adopta una visión multifuncional de la agricultura que combina la agricultura con los servicios sociales y la atención sanitaria a nivel local. Puede contribuir a mejorar la concienciación social y ambiental, de acuerdo con los principios sociales y solidarios. **Fuente (en inglés):** <https://sofaredu.eu/what-is-social-farming/>

3 INTRODUCCIÓN A LOS CRITERIOS Y ENFOQUES DE COMPRA PÚBLICA DE ALIMENTOS SALUDABLES, SOSTENIBLE E INNOVADORES

En los últimos años, la cuestión de cómo se contratan y compran los alimentos y los servicios de catering para escuelas infantiles, escuelas de primaria y/o secundaria, universidades, hospitales, residencias y otros lugares en los que se puede acceder a las comidas públicas se ha convertido en un tema de preocupación pública. Los gobiernos locales y regionales son cada vez más conscientes de los elevados costes asociados a las dietas poco saludables y al cambio climático y, por tanto, se muestran más proclives a aplicar criterios y enfoques innovadores en la compra de alimentos para lograr un cambio en todos los niveles de los sistemas alimentarios, desde la granja hasta el plato.

La contratación y compra pública de alimentos, como herramienta de toma de decisiones para la compra de bienes y servicios, representa un área dinámica de elaboración de políticas con el potencial de abordar múltiples cuestiones simultáneamente, incluyendo la justicia social, la salud planetaria y la conservación de la biodiversidad, por mencionar sólo algunas. A efectos de este informe, definimos la contratación y compra pública de alimentos innovadora, sostenible y saludable como un ámbito político transversal que puede contribuir con éxito a las dietas de salud planetaria. De hecho, la contratación y compra de alimentos para la elaboración de comidas saludables a costes asequibles es clave para la seguridad nutricional y un medio importante para acabar con el hambre. Al mismo tiempo, los cambios en los patrones de alimentación tienen un fuerte impacto en las emisiones de Gases con efecto invernadero (GEI), ya que la demanda de comidas públicas también impulsa la producción de alimentos y las emisiones asociadas.

Así, la compra pública de alimentos innovadora, sostenible y saludable no solo refuerza los requisitos medioambientales de las dietas de salud planetaria, incluidos en los criterios de la contratación pública verde de la UE, sino que también amplía significativamente la línea de base medioambiental. Esto se consigue poniendo el foco en la dimensión social del desarrollo sostenible, incluyendo la salud nutricional, las innovaciones socioeconómicas, la calidad de los alimentos, la resiliencia y la soberanía regionales, y la educación alimentaria, que son importantes para lograr un cambio transformador sistémico a escala social más amplia.

Sin embargo, la compra pública de alimentos no se produce de forma aislada y es importante tener en cuenta los factores que permiten aplicar una compra pública de alimentos innovadora, sostenible y saludable. En primer lugar, es necesaria una gobernanza inclusiva, es decir, la cooperación entre los diferentes niveles de gobernanza, desde el local y el regional hasta el nacional, el europeo y el mundial, así como entre los diferentes departamentos políticos, con vistas a promover la sostenibilidad y los beneficios asociados a la salud vinculados al proceso de compra pública de alimentos. En segundo lugar, es necesario comprender mejor las necesidades y los retos del mercado, de modo que las autoridades de contratación y los proveedores puedan comunicar sus expectativas, sus retos y sus nuevas ideas de forma que se consigan procedimientos de contratación más sostenibles, accesibles y medibles. Por último, es necesario que las infraestructuras de conocimiento sean accesibles a un público más amplio para facilitar el intercambio de mejores prácticas e impulsar la excelencia operativa en la contratación pública de alimentos mediante el aprendizaje entre iguales y el desarrollo de capacidades.

3.1 PUESTA EN ESCENA DE LA COMPRA PÚBLICA DE ALIMENTOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES

SchoolFood4Change tiene como objetivo reducir la huella medioambiental del sistema alimentario en Europa y mejorar las comidas escolares en términos de salud y calidad alimentaria. Teniendo en cuenta la libertad que tienen los poderes adjudicadores a la hora de determinar el objeto de los contratos (qué producto o servicio se quiere comprar), y la obligación legal de que cualquier requisito esté vinculado al objeto del contrato, se recomienda hacer una clara referencia a los objetivos de salud y sostenibilidad en esta fase del proceso. Esto no sólo vincula explícitamente las intenciones u objetivos de salud y sostenibilidad de la compra, sino que también comunica claramente al mercado la ambición del poder adjudicador. También se recomienda que la definición del objeto vaya acompañada de una introducción a los objetivos políticos que el poder adjudicador pretende alcanzar. La información sobre la estrategia alimentaria local, regional o nacional aplicable puede ayudar a dar una mejor imagen. A continuación se ofrece un ejemplo de cómo se ha hecho esto con éxito.

“Ghent en Garde”: Estrategia de alimentación sostenible en Gante (Bélgica)

Como gobierno local, la ciudad de Gante quiere desempeñar un papel pionero en el desarrollo de una sociedad sostenible. La integración de las consideraciones sociales y ambientales en las operaciones empresariales puede contribuir en gran medida al desarrollo sostenible de nuestra ciudad (véase III.2 y III.3).

La ciudad de Gante quiere ser una ciudad sostenible e integra los tres pilares de la sostenibilidad en su funcionamiento diario. En otras palabras, la ciudad de Gante quiere ser ambiental, social y económicamente sostenible.

La ciudad de Gante ha desarrollado una [estrategia alimentaria](#) que se centra en toda la cadena alimentaria, desde la producción, pasando por la transformación y la distribución, hasta el consumo y el tratamiento de los residuos. La ciudad de Gante pretende reducir el impacto medioambiental del sistema alimentario y desea llegar tanto a los productores como a los consumidores.

Para ello, se persiguen varios objetivos:

- Una cadena alimentaria visible y lo más corta posible
- Producción y consumo de alimentos más sostenibles
- Un valor añadido social más fuerte en torno a las iniciativas alimentarias
- Reducir el desperdicio de alimentos
- Máximo aprovechamiento de los residuos alimentarios como materia prima

En concreto, esto se traduce en los presentes requisitos como:

- Alimentos ecológicos
- Logística sostenible
- Reducir el desperdicio de alimentos
- Embalaje sostenible
- Comercio justo
- Bienestar animal y cultura alimentaria

Cinco prioridades de la política alimentaria de Milán (Italia)

En julio de 2014, el Ayuntamiento de Milán y la Fundación Cariplo firmaron un acuerdo para la definición y adopción de la [Política Alimentaria](#). Tras el análisis de los puntos fuertes y débiles del sistema alimentario milanés, se elaboraron los objetivos de la Política Alimentaria a través de una consulta pública sobre la adopción de una Resolución del Ayuntamiento, que contiene las 5 prioridades de la Política Alimentaria de Milán que se enumeran a continuación:

- 1. Garantizar alimentos y agua saludables para todos los ciudadanos.** Garantizar el acceso de todos los ciudadanos a alimentos y agua saludables para proteger la dignidad de la persona y mejorar la calidad de vida.
- 2. Promover la sostenibilidad del sistema alimentario.** Facilitar la consolidación de todos los componentes y actividades necesarios para la articulación de un sistema alimentario sostenible y promover la producción y el consumo local de alimentos frescos, de temporada y de calidad.
- 3. Promover la educación alimentaria.** Promover una cultura orientada al consumo consciente de alimentos sanos, seguros, culturalmente adecuados y sostenibles, producidos y distribuidos respetando los derechos humanos y el medio ambiente.
- 4. Lucha contra el desperdicio de alimentos.** Reducir los excedentes y el desperdicio de alimentos en las distintas fases del ciclo alimentario como forma de lucha contra las desigualdades sociales y económicas y como herramienta para reducir el impacto medioambiental.
- 5. Apoyar la investigación científica en los sectores agroalimentarios.** Fomentar el desarrollo de la investigación científica agroalimentaria con connotaciones y repercusiones relacionadas con el sistema urbano, con el objetivo de mejorar los procesos y el desarrollo de tecnologías de vanguardia.

3.2 ENFOQUE Y ESTRUCTURA DEL INFORME

Teniendo en cuenta lo anterior, este informe presenta un conjunto de criterios que pueden integrarse en las licitaciones de alimentación y restauración para permitir la adopción de prácticas innovadoras en los mercados, así como para estimular la innovación dentro del panorama político. Cada párrafo hace referencia a un objetivo específico de SchoolFood4Change y describe el resultado deseado de una licitación en términos de sostenibilidad y ambición sanitaria. Existen diferentes criterios que podrían utilizarse para alcanzar los objetivos de SchoolFood4Change, así como diferentes formas de medirlos y diseñarlos. Estos criterios se describen de forma bastante abierta. De hecho, su aplicación puede variar en función del contexto local: no hay una solución única que sirva para todos. Por ello, la integración de estos criterios requerirá cierto grado de adaptación, en función de cada poder adjudicador y de las posibilidades del mercado. Los criterios incluyen:

- **Criterios de selección (CS)**, para establecer si los licitadores tienen la capacidad de cumplir los requisitos de sostenibilidad, como experiencia y referencias previas, sistemas de gestión de la cadena de suministro, acceso a un especialista en dietética-nutrición, etc;
- **Especificaciones técnicas (ET)**, requisitos obligatorios que tienen un carácter de aprobado / desaprobado;
- **Criterios de adjudicación (CA)**, con los que se evalúan las ofertas que cumplen la ET. Recompensan progresivamente los mejores resultados y pueden referirse tanto al coste (incluido el coste del ciclo de vida) como a la calidad. Para definir y verificar las prestaciones en función de los criterios de adjudicación, el poder adjudicador puede remitirse a etiquetas o certificaciones. Los puntos [X] asignados a cada criterio deben ser determinados por el poder adjudicador, teniendo en cuenta la totalidad de los requisitos y criterios incluidos en la oferta;
- **Cláusulas de ejecución del contrato (CEC)**, condiciones que se refieren a la fase de gestión del contrato.

Este informe y los criterios se han elaborado teniendo en cuenta el marco jurídico de la contratación pública en la UE, a saber, las Directivas de contratación pública de 2014, el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea (TFUE) y la jurisprudencia pertinente del Tribunal de Justicia de la Unión Europea. Entre las consideraciones jurídicas clave, que afectan a la contratación de alimentos sostenibles y saludables, se encuentran:

- La necesidad de tratar a todos los licitadores por igual y evitar la creación de barreras a la libre circulación de bienes y servicios (incluidos los alimentos), por ejemplo, insistiendo en la producción local o discriminando los alimentos de otras regiones o países;
- El requisito de que cuando se haga referencia a normas, certificaciones o etiquetas concretas, se acepten normas, certificaciones o etiquetas equivalentes;
- Las normas relativas a la transparencia, accesibilidad y objetividad que se aplican a las etiquetas, certificaciones, etc. a las que se hace referencia en los documentos de licitación;
- La exigencia de que todos los criterios de contratación y las cláusulas de ejecución del contrato estén vinculados al objeto del mismo. Es decir, que se refieran a los bienes o servicios concretos que se adquieren y no al tamaño, la forma jurídica o las prácticas empresariales generales de los licitadores.

Para obtener información más detallada sobre el proceso de contratación pública, consulte (en inglés):

- [¡Comprar verde! Manual de contratación pública verde](#)
- [Manual Procura+, Guía para la aplicación de la contratación sostenible](#)

Se han definido dos niveles de ambición para los criterios. El primer nivel (básico) garantiza un nivel mínimo de salud y sostenibilidad. El segundo es un nivel avanzado. Este puede ser elegido por los poderes adjudicadores que pretendan ir más allá de un nivel básico de salud y sostenibilidad y puede ser referido para animar a los licitadores a ofrecer servicios y productos mejorados en relación con las dietas planetarias. Los criterios deben adaptarse a las especificidades de cada licitación, en particular rellenando los apartados marcados en *[cursiva y corchetes azules]*.

Los objetivos de SchoolFood4Change también pueden alcanzarse siguiendo los enfoques de contratación descritos en la segunda parte del informe. Se trata de enfoques de adquisición de alimentos innovadores y legalmente operativos, que están siendo utilizados por los poderes adjudicadores de todos los Estados miembros de la UE para diversificar los

procedimientos de adquisición, aumentar la participación en el mercado, la mejora de la transparencia de las cadenas de suministro de alimentos y la inspiración para trabajar colectivamente hacia una compra de alimentos innovadora, saludable y sostenible. En las siguientes secciones de este informe, se presentarán en primer lugar los criterios de compra pública de alimentos innovadores, sostenibles y saludables, antes de ofrecer una visión general de los enfoques de compra innovadores.

Los criterios se han diseñado junto con responsables de compras, dietistas-nutricionistas, representantes de las ciudades, centros de investigación, profesionales de la alimentación y

abogados, con el fin de ofrecer ejemplos de alimentación y restauración sistémicos y sostenibles en el marco de la legislación sobre contratación pública de la UE. Los siete ambiciosos objetivos de SchoolFood4Change a los que se refiere este informe se han desarrollado a la luz de la política insignia de la UE en materia de alimentación y sostenibilidad - la Estrategia "de la granja a la mesa" - y de los ejemplos de mejores prácticas de las ciudades que lideran la oferta de comidas escolares innovadoras, sostenibles y saludables, como Dordogne, Lyon, Gante, Malmö, Copenhague y Milán.

Los objetivos de SchoolFood4Change abordan diversas facetas de los sistemas alimentarios, como la producción de alimentos ecológicos, la economía circular, la reducción de los residuos y la mejora de la educación y las infraestructuras para una alimentación sana y sostenible. También demuestran claramente la importancia de la gobernanza inclusiva y multinivel y de los diálogos de mercado.

Los criterios marcados con una manzana (🍏) están destinados a la contratación directa de alimentos; mientras que los criterios marcados con un juego de cubiertos (🍴) están destinados a la contratación de servicios de restauración.

4 OBJETIVOS Y CRITERIOS

OBJETIVO Nº 1: PRODUCCIÓN ECOLÓGICA Y PROTECCIÓN DE LA BIODIVERSIDAD

Overall target: Al menos el 40% (en masa/volumen, en valor o en ambos) de los productos alimenticios y bebidas suministrados deben proceder de fuentes ecológicas certificadas.

Criterios básicos

 **ET sobre productos procedentes de producción ecológica (opción 1):** Al menos el 40% del total *[masa/volumen y/o valor, a especificar por el poder adjudicador]* de los alimentos y bebidas suministrados en el marco del contrato debe proceder de fuentes ecológicas certificadas, o de fuentes en proceso de conversión a normas ecológicas (producción integrada).

 **ET designando a productos procedentes de producción ecológica (opción 2):** Los siguientes productos alimenticios y bebidas *[lista a especificar por el órgano de contratación y que se espera que represente al menos el 40% de la masa/volumen y/o valor de los alimentos y bebidas suministrados en el marco del contrato]* deben proceder de fuentes ecológicas certificadas, o de fuentes en proceso de conversión a normas ecológicas (producción ecológica). En el caso de que no se disponga de productos ecológicos certificados para alguno de estos ingredientes especificados por el contratista, se podrá proponer un artículo alternativo de *[masa/volumen y/o valor]* equivalente, *que se suministrará* con certificación ecológica, previa aprobación de la autoridad contratante.

Verificación:

Opción 1: El licitador debe declarar que cumplirá con este requisito como parte del contrato y proporcionar una lista indicativa de los alimentos y bebidas que se proporcionarán con certificación ecológica de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 2018/848. Deberá indicarse la *[masa / volumen y/o valor]* prevista de estos productos que se suministrarán en el marco del contrato. Se considerarán conformes los productos que lleven la etiqueta ecológica de la UE (hoja verde) o equivalente. También podrán considerarse conformes los productos procedentes de explotaciones / instalaciones de producción de alimentos en fase de conversión a las normas ecológicas que demuestren un plan para alcanzar la producción de alimentos ecológicos en un plazo determinado, que no supere el período del contrato, si se aportan pruebas de ello.

Opción 2: El licitador debe declarar que cumplirá con este requisito como parte del contrato y proporcionar una lista de los alimentos y bebidas que contarán con la certificación ecológica de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 2018/848. Se considerarán conformes los productos que lleven la etiqueta ecológica de la UE (hoja verde) o su equivalente. También se podrán considerar conformes los productos procedentes de explotaciones/instalaciones de producción de alimentos en conversión a normas ecológicas que demuestren un plan para alcanzar la producción de alimentos ecológicos en un plazo específico, que no supere el período del contrato, si se aportan pruebas de ello.

 **CEC sobre la cuota de productos alimentarios ecológicos (opción 1):** El contratista deberá presentar informes *[trimestrales, semestrales o anuales - a determinar por el órgano de contratación]* indicando el *[volumen/masa y/o valor]* de los productos alimenticios ecológicos suministrados en el marco del contrato. En caso de que sea inferior

al 40%, el contratista deberá indicar cómo lo compensarán con un mayor porcentaje de productos procedentes de producción ecológica durante el próximo periodo de notificación.

 **CEC sobre los productos alimenticios ecológicos designados (opción 2):** El contratista deberá presentar *[trimestral, semestral o anualmente - a determinar por el órgano de contratación]* informes con la lista de los alimentos y bebidas ecológicos suministrados en el marco del contrato. En el caso de que no se hayan suministrado productos ecológicos para alguna de las categorías acordadas, deberán proporcionarse productos alternativos con certificación ecológica, o pruebas de la conversión de las granjas/instalaciones de producción de alimentos a las normas ecológicas.

Buenas prácticas: Políticas ecológicas de los municipios suecos

En el marco de la estrategia alimentaria nacional sueca, el Gobierno sueco ha fijado el objetivo de que el 60% de los alimentos adquiridos para el sector público sean ecológicos para 2030. En la actualidad, la media (para todos los municipios a nivel nacional) se sitúa en torno al 38% (en el año 2021), aunque hay municipios que ya alcanzan el objetivo con, por ejemplo, hasta un 71% de productos ecológicos.

Los municipios suecos cuentan con el apoyo de la [Agencia Nacional Sueca de Contratación Pública](#) para llevar a cabo este ambicioso esfuerzo, que proporciona a todas las autoridades contratantes criterios de sostenibilidad voluntarios para utilizar en la contratación y compra de alimentos y otros bienes y servicios. Para todos los grupos de alimentos (como la carne, los productos lácteos, la fruta y la verdura, etc.) existen criterios básicos y avanzados para los productos ecológicos, que pueden ser utilizados libremente por los ayuntamientos si lo consideran oportuno y se ajustan a sus propios objetivos, ambiciones y presupuestos.

Buenas prácticas: El programa ÖkoKauf Wien de Viena

En 1998, la ciudad de Viena (Austria) creó su Programa de Compras Verdes (ÖkoKauf Wien) para promover la protección del clima y el medio ambiente. El programa promueve criterios ecológicos en la compra de bienes, productos y servicios en todos los ámbitos de la administración municipal.

Los expertos colaboran en la elaboración de catálogos de criterios jurídicamente vinculantes para los procedimientos de contratación, y un comité consultivo de asuntos jurídicos evalúa su validez legal. Algunos de los resultados conseguidos hasta ahora son:

- Al menos el 30% de los alimentos que se sirven en hospitales y residencias de ancianos son ecológicos. En escuelas infantiles y escuelas de primaria y/o secundaria, ese porcentaje (de alimentos ecológicos) será de al menos el 50%.
- Sólo se compran huevos de corral o ecológicos.
- La leche es 100% ecológica.
- El 20% de todos los productos avícolas son ecológicos, con un plan para alcanzar el 60% en 2030.

 **ET sobre productos del mar sostenibles:** Las especies y poblaciones clasificadas como "en peligro crítico", "en peligro", "vulnerables" y "casi amenazadas" por la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza no deben suministrarse en el marco del contrato. Al menos *el X%* del total [*masa y/o valor, a determinar por el poder adjudicador*] de los productos marinos y de la acuicultura suministrados en el marco del contrato deberá estar certificado de forma independiente con arreglo a las normas de sostenibilidad nacionales, europeas y/o internacionales pertinentes. Estas normas deben garantizar, como mínimo, el cumplimiento de las leyes locales, nacionales y de la UE/internacional aplicables, la gestión de los recursos, la conservación y la gestión de los residuos para la especie y el método de producción específicos.

Verificación:

Los licitadores deben declarar su conformidad con este requisito y proporcionar una lista indicativa de los productos marinos y de acuicultura, que contarán con una certificación de sostenibilidad independiente. Los productos que lleven las etiquetas MSC (Marine Stewardship Council) o ASC (Aquaculture Stewardship Council), o certificaciones equivalentes de otras organizaciones independientes, se considerarán conformes con el requisito. En circunstancias excepcionales, en caso de que los licitadores no puedan suministrar productos certificados por razones no imputables a ellos, también se admiten productos pesqueros no certificados, siempre que el licitador pueda demostrar el cumplimiento de las normas de sostenibilidad.

 **CEC sobre productos marinos sostenibles:** El contratista deberá presentar informes [*trimestrales, semestrales o anuales - a determinar por el órgano de contratación*] en los que se enumeren las especies y el origen de los productos marinos y de acuicultura suministrados en el marco del contrato y se indique la [*masa y/o el valor - según se designe en las especificaciones técnicas*] de los productos que cuenten con una certificación independiente de sostenibilidad con arreglo a las normas nacionales, europeas y/o internacionales pertinentes.

Buenas prácticas: El pliego de condiciones técnicas para el pescado, el marisco y los crustáceos sostenibles en las licitaciones de alimentación y restauración de Gante

Como ya se ha dicho, la ciudad de Gante da mucha importancia a la alimentación sostenible. No sólo los proveedores de la ciudad, sino también los encargados internos de los pedidos deben tenerlo en cuenta. A continuación se exponen una serie de requisitos y recomendaciones para el pliego de un "Buen pescado", ya que la ciudad de Gante sólo quiere comprar "pescado bueno", que cumpla la siguiente definición:

- Viene de un entorno o una "explotación" bien gestionada;
- Es capturado/criado con daño ambiental reducido ;
- Existe trazabilidad hasta el origen;
- Es fresco y saludable;
- No se ha capturado ilegalmente;
- Es capturado/producido en buenas/honestas condiciones de trabajo.

Guía del pescado: Sobre la base del criterio de adjudicación "pescado sostenible", se anima al licitador a incluir en su oferta el mayor número posible de pescados, mariscos y crustáceos sostenibles, basándose en las categorías azul y verde de la Guía del pescado. Los pescados,

mariscos y crustáceos que pertenezcan a las categorías amarilla y roja de la guía del pescado deben evitarse en la medida de lo posible y sólo pueden ofrecerse en circunstancias excepcionales. Este puede ser el caso, por ejemplo, si parece necesario para los cursos de formación obligatorios de la Escuela de Hostelería de la ciudad de Gante. Si parece que no se ha tenido en cuenta en un pedido, es responsabilidad del proveedor señalarlo al comprador y proponer una alternativa sostenible.

Guía de pescados y mariscos

La guía de pescado y marisco para usuarios profesionales es una herramienta para cualquier persona que compre y venda pescado y marisco. La guía sopesa varios aspectos de sostenibilidad y cubre las especies que se consumen con más frecuencia en Bélgica, Francia y Suiza. Se espera que el proveedor tenga siempre en cuenta las (últimas) recomendaciones de esta guía de pescado y marisco. También se anima a los compradores de la ciudad y del OCMW de Gante (Openbaar Centrum voor Maatschappelijk Welzijn que representa los servicios sociales de la ciudad de Gante) a tenerlas en cuenta en la medida de lo posible en sus pedidos.

Calendario del pescado: La ciudad de Gante y el OCMW tendrán en cuenta, en la medida de lo posible, los aspectos estacionales/ de temporada del pescado, los crustáceos y los mariscos a la hora de realizar los pedidos, basándose en el calendario del pescado. De este modo, los productos son estacionales y, por tanto, se compran en el momento adecuado. También en este caso, es tarea del proveedor señalar esto al comprador y, basándose en el calendario del pescado, proponer una alternativa sostenible si parece que no se ha tenido en cuenta.

Especies de pescado prohibidas: La ciudad de Gante y el OCMW de Gante han decidido dejar de comprar una serie de especies de pescado para la restauración. Las siguientes especies de pescado no están permitidas:

- Atún,
- Panga,
- Perca Victoria (perca del Nilo),
- Tilapia,
- Anguila.

En circunstancias excepcionales, se pueden ofrecer las especies de peces mencionadas, pero sólo si, por ejemplo, es necesario para los cursos obligatorios de la Escuela de Hostelería de la ciudad de Gante.

Excepción del atún: El atún rojo sigue estando prohibido en todas las circunstancias. El atún de aleta amarilla, el atún de aleta blanca y el atún listado pueden estar permitidos en circunstancias excepcionales, como en el ejemplo de la Escuela de Hostelería antes mencionado. Sin embargo, esto es sólo a condición de que lleven la etiqueta MSC o *equivalente (de acuerdo con la categoría azul de la guía de pescado) o que sean originarios de una determinada FAO (de acuerdo con la categoría verde de la guía de pescado).*

Nivel avanzado

 **ET sobre los productos procedentes de producción ecológica:** el 100% de las siguientes frutas, hortalizas y cereales [[productos a especificar](#)], y el 50% de los productos

cárnicos y de pescado *[en masa y/o valor, a especificar por el poder adjudicador]* suministrados deben proceder de fuentes ecológicas certificadas.

 **CA sobre el aumento de la cuota ecológica de los productos alimentarios:** Se concederán hasta *[X]* puntos de forma proporcional a los licitadores que ofrezcan suministrar productos ecológicos certificados más allá de la lista de productos/porcentajes mínimos exigidos en el pliego de condiciones técnicas.

 **ET sobre la parte ecológica de los productos alimenticios:** el 100% de las siguientes frutas, hortalizas y cereales *[productos a especificar]*, y el 50% de los productos cárnicos y de pescado *[en masa y/o valor, a especificar por el poder adjudicador]* suministrados deben proceder de fuentes ecológicas certificadas.

 **CA sobre el aumento de la cuota de productos de producción ecológica:** Se concederán proporcionalmente hasta *[X]* puntos a los licitadores que ofrezcan suministrar productos ecológicos certificados más allá de la lista de productos/porcentajes mínimos exigidos en las especificaciones técnicas.

Verificación: Los licitadores deben proporcionar una lista de productos alimenticios *[y/o una indicación de su masa / volumen o valor]*, que se proporcionarán en el marco del contrato que están certificados como ecológicos de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 2018/848.

  **CA sobre la protección de la biodiversidad:** Se concederán hasta *[X]* puntos a los licitadores que aporten pruebas de que proporcionarán productos alimentarios adicionales (más allá del requisito mínimo de los productos ecológicos) que se produzcan de forma que promuevan la protección y la restauración de los ecosistemas naturales y la gestión sostenible de la tierra. Los licitadores deberán demostrar que los productos alimentarios se cultivan respetando el medio ambiente, los animales, las plantas y las personas.

Verificación: La *[masa/volumen y/o valor]* de los productos alimentarios que se van a suministrar, y las prácticas específicas implementadas para abordar la sostenibilidad/agroecología en el proceso de producción, deben establecerse en la oferta. Para verificar esto, las ofertas pueden proporcionar una certificación ecológica y/o una certificación ecológica emitida por una tercera organización independiente, la certificación Demeter o equivalente, o una prueba de pertenencia a un Sistema Participativo de Garantía o equivalente.

Buenas prácticas: Ingredientes ecológicos en Fano (Italia)

El municipio de Fano es una pequeña ciudad situada en la región de Las Marcas, en el centro de Italia. En 2020, el Ayuntamiento organizó un procedimiento de contratación pública para los servicios de restauración escolar (2021-2023). En tal procedimiento se incluyeron ambiciosos requisitos ecológicos, como los siguientes

- La mermelada, los cereales, la harina, la fruta fresca, la leche, las legumbres, el aceite de oliva virgen extra, la pasta, la salsa de tomate, los huevos, las verduras frescas, los alimentos congelados (acelgas, minestrón, guisantes, espinacas), los zumos de frutas y el yogur deben ser 100% ecológicos;
- Al menos el 50%, en peso, de la carne de vacuno debe proceder de la producción ecológica, de conformidad con el Reglamento CE n° 2007/834 y los reglamentos de aplicación correspondientes;

- Al menos el 50%, en peso, de la carne de aves de corral debe proceder de la producción ecológica, de acuerdo con el Reglamento CE nº 2007/834 y los reglamentos de aplicación correspondientes;
- Al menos el 30% en peso de los productos lácteos debe proceder de la producción ecológica, de acuerdo con el Reglamento CE nº 2007/834 y sus reglamentos de aplicación;
- Al menos el 30% (expresado en porcentaje de peso sobre el total) de los productos pesqueros (pescado, moluscos cefalópodos, crustáceos) que se suministren, tanto frescos como congelados o en conserva, deben proceder de la acuicultura ecológica, o de la pesca sostenible.

 **ET sobre huevos sostenibles:** Los huevos con cáscara suministrados en el marco del contrato no deben estar etiquetados con el código 3 ("huevos de gallinas enjauladas") según el Reglamento (CE) nº 589/2008.

 **ET sobre huevos sostenibles:** Los huevos con cáscara utilizados para cumplir el contrato de restauración no deben llevar la etiqueta código 3 ("huevos de gallinas enjauladas") según el Reglamento (CE) nº 589/2008.

 **CA sobre huevos sostenibles:** Se concederán hasta  puntos a las ofertas si el 100% de los huevos suministrados llevan la etiqueta 0 (es decir, ecológica) o 1 (es decir, gallinas camperas o criadas en suelo), en cumplimiento del Reglamento CE nº 589/2008.

 **CA sobre huevos sostenibles:** Se concederán hasta  puntos a las ofertas si el 100% de los huevos utilizados para cumplir el contrato de restauración llevan la etiqueta 0 (es decir, ecológicos) o 1 (es decir, de gallinas camperas o criadas en suelo), en cumplimiento del Reglamento CE nº 589/2008.

Verificación: Los licitadores deberán declarar que los huevos que suministrarán cumplen con todas las normas de bienestar animal aplicables en el lugar o lugares de producción. El proveedor facilitará los datos de sus proveedores de huevos; indicará los métodos de producción aplicados y la codificación pertinente según el Reglamento (CE) nº 589/2008.

Buena práctica: huevos 100% ecológicos servidos en los comedores escolares de Scandicci (Italia)

Desde septiembre de 2022, el Ayuntamiento de Scandicci sirve huevos 100% ecológicos como parte de su menú escolar. El nuevo contrato de restauración escolar de Scandicci establece la obligación de que los proveedores cumplan los nuevos Criterios Mínimos Ambientales del Ministerio de Medio Ambiente italiano, que aumenta la cuota de productos ecológicos a un mínimo del 50% en lugar del 40% anterior, además de los objetivos de disminución de desperdicio de alimentos y generar una mayor simbiosis entre los servicios de comidas escolares y los sistemas alimentarios regionales.

OBJETIVO N° 2: NUTRICIÓN, CALIDAD, SABOR, FRESCURA Y ESTACIONALIDAD

Este objetivo está relacionado con la educación alimentaria. Consulte el objetivo n° 5 para conocer más criterios.

Objetivo general: el 100% de los alimentos suministrados en el marco de los contratos serán rastreables hasta su origen, y se comprobará su calidad y sabor antes de servirlos. Siempre que sea posible, se ofrecerán productos frescos y de temporada, teniendo en cuenta el coste, la sostenibilidad, el valor nutricional y el desperdicio de alimentos.

Criterios básicos

 **ET sobre el contenido nutricional de las comidas:** Los menús deben estar compuestos o acompañados de una o más raciones de fruta y/o verdura y deben estar equilibrados nutricionalmente según [\[especificar las directrices sanitarias nacionales pertinentes\]](#).

 **ET sobre el equilibrio nutricional:** Los licitadores deben respetar los objetivos de composición nutricional de azúcares, sal y grasas saturadas para todas las comidas ofrecidas en los comedores, de acuerdo con las directrices dietéticas nacionales [\[especificar las directrices sanitarias nacionales pertinentes\]](#).

 **CA sobre el valor nutricional mejorado:** Se concederán hasta [X] puntos a las ofertas que proporcionen alimentos integrales a base de cereales además de la proporción mínima recomendada especificada en [\[especificar las directrices sanitarias nacionales pertinentes\]](#).

 **ET sobre la accesibilidad de los alimentos:** Se dispondrá de menús adaptados para personas con alergias alimentarias o con dietas específicas, definidos y aceptados por el órgano de contratación.

 **ET sobre la conciencia alimentaria:** La información sobre las cualidades nutricionales y la composición de las comidas ofrecidas debe estar expuesta de forma destacada en los comedores escolares.

 **.CA sobre la conciencia alimentaria:** Se concederán hasta [X] puntos a los licitadores que se comprometan a proporcionar información fácilmente legible sobre los aspectos sociales y medioambientales de las comidas servidas en los comedores. Con el objetivo de mejorar continuamente, los licitadores ofrecerán oportunidades para que los estudiantes expresen sus opiniones y den su opinión sobre los menús mediante cuestionarios periódicos.

Verificación: Los licitadores deben presentar X ejemplos de menús nutricionalmente equilibrados, que tengan en cuenta las posibles limitaciones dietéticas y se debe proporcionar información sobre la composición nutricional de los menús. Los licitadores deben presentar un plan sobre cómo presentar la información en los comedores sobre las cualidades nutricionales y la composición de los alimentos, así como el impacto social y medioambiental de los alimentos servidos. También deben presentarse plantillas de cuestionarios sobre la satisfacción de los menús.

 **CA sobre la calidad y el sabor de los alimentos:** Los licitadores deberán describir su enfoque para el abastecimiento y el suministro de alimentos de alta calidad y sabor en el marco del contrato, incluidos los procedimientos para probar los alimentos. Se concederán hasta [X] puntos en función de la calidad y el sabor de los alimentos que se suministren, así como de los procedimientos para garantizar estos niveles.

Verificación: Los licitadores deberán describir sus procedimientos internos para garantizar la calidad y el sabor, así como las certificaciones o premios pertinentes. El órgano de contratación podrá solicitar muestras de *[productos alimenticios o comidas, según el tipo de contrato]* para su evaluación por un panel de cata.

 **CA sobre productos de temporada y frescos:** Los licitadores deberán exponer sus propuestas para suministrar productos alimentarios que a) sean de temporada en el lugar de consumo y/o b) sean frescos, en contraposición a los congelados o conservados de otro modo. Deberá describirse el enfoque adoptado para seleccionar estos artículos y para garantizar su calidad general y su sostenibilidad, junto con el volumen y el valor estimados de estos productos que se suministrarán. Se concederán hasta [X] puntos en función del volumen y el valor de los productos de temporada y frescos que se suministrarán en el marco del contrato.

Verificación: Deberá facilitarse una lista de los productos de temporada y frescos que se suministrarán en el marco del contrato, junto con una indicación del posible proveedor o proveedores de dichos productos.

Nota: el poder adjudicador puede facilitar un enlace a un calendario en el que se indiquen los alimentos de temporada a lo largo del año en el lugar de consumo.

 **CEC sobre productos de temporada y frescos:** El contratista deberá informar sobre el volumen y el valor de los productos alimenticios frescos y de temporada suministrados, que deberán cumplir como mínimo con los niveles establecidos en la oferta del contratista. En caso de incumplimiento de las condiciones anteriores, el contratista deberá subsanar el defecto en un plazo de, *[especificar días o semanas]*. Si el contratista no subsana el defecto dentro de este plazo, el poder adjudicador podrá hacer uso de los siguientes recursos *[especifique la reducción del pago u otras sanciones aplicables en virtud del contrato]*.

 **CA sobre la calidad y el sabor de los alimentos:** La entidad adjudicadora podrá realizar auditorías sin previo aviso sobre la calidad y el sabor de los alimentos en cualquier momento del contrato, para confirmar que se cumplen las normas prometidas en la licitación. En el caso de que la calidad o el sabor de los alimentos se encuentren por debajo de las normas exigidas, se notificará al contratista y se le exigirá que subsane el defecto en un plazo de *[especificar días o semanas]*. Si el contratista no subsana el defecto en dicho plazo, el órgano de contratación podrá hacer uso de los siguientes recursos *[especifique la reducción del pago u otras sanciones aplicables en virtud del contrato]*.

Buenas prácticas: Aumentar la cuota de productos locales en Lyon (Francia)

Mientras preparaba su licitación pública para la restauración escolar (una cocina central que cocina y reparte 26.500 comidas al día), la ciudad de Lyon se puso en contacto con los

representantes del sector productivo, con el objetivo de aumentar la cuota de productos locales.

Para ello y para reforzar los vínculos entre el sector productivo y la cocina central, surgió la idea de organizar una "comisión agroalimentaria" en el marco de la ejecución del contrato. Esta comisión se reúne dos veces al año (comenzó en junio de 2022) y tiene como objetivo reforzar los vínculos entre los/as productores/as y los comedores. Los representantes del sector productivo, del servicio de comidas y del municipio debatirán cuatro temas principales:

- un precio justo para todos;
- la planificación anual de la producción;
- la estructura y creación de cadenas de suministro locales; y
- la transición agroecológica de los productores.

Durante los cuatro años de la licitación, la proporción de productos locales debe alcanzar el 20% en un radio de 50 km y el 50% en un radio de 200 km. La ambición común de las tres partes es reforzar la resiliencia alimentaria, utilizando productos locales, y el papel de la comisión es alcanzar estos objetivos.

#PíldorasAlimentarias sobre la importancia de la estacionalidad

"Los productos de temporada tienen diferentes impactos ambientales, sanitarios, sociales y económicos en función de las regiones de donde proceden los productos y de dónde se consumen. Los productos de temporada cultivados al aire libre y transportados en distancias cortas pueden tener un menor impacto ambiental que los productos cultivados en invernaderos o transportados en distancias largas.

Las verduras de temporada pueden caracterizarse por su mejor sabor, calidad y precio, lo que puede promover el cambio del menú ofrecido hacia opciones más vegetarianas o basadas en plantas. Los poderes adjudicadores podrán decidir incluir un criterio de productos de temporada en sus licitaciones de forma individual, indicando en qué momento del año se deben entregar/ofrecer los productos alimenticios y las bebidas".

Fuente (en inglés): [Criterios de compra pública verde de la UE para alimentos, servicios de catering y máquinas expendedoras.](#)

Nivel avanzado

 **ET sobre la trazabilidad de los alimentos:** Todos los productos alimenticios y bebidas que se suministren en el marco del contrato deben ser totalmente rastreables hasta su punto o puntos de origen, y cualquier intermediario entre el productor y el comprador debe estar identificado.

Verificación: La información sobre el origen de todos los productos alimenticios y bebidas suministrados en el marco del contrato, así como de los intermediarios implicados (en su caso), debe incluirse en los informes contractuales [*trimestrales, semestrales o anuales - a determinar por el poder adjudicador*].

Nota: Se anima a los poderes adjudicadores a colaborar con los proveedores de alimentos durante la fase de licitación para fomentar un mayor uso de productos alimentarios de origen regional.

 **CEC sobre la trazabilidad de los alimentos:** El contratista deberá facilitar información sobre el origen de todos los productos alimenticios y bebidas suministrados en el marco del contrato, así como de los intermediarios que intervengan (en su caso) en informes *[trimestrales, semestrales o anuales, según se establezca en el pliego de prescripciones técnicas]*.

 **ET sobre aditivos innecesarios:** Los licitadores deben limitar al máximo el uso de aditivos innecesarios. Los ácidos grasos trans y los ácidos grasos saturados añadidos tienen poco o ningún lugar en una comida. No deben utilizarse los siguientes aditivos: E102, E104, E110, E122, E124 y E129, otros (E171, E150c y E150d).

Verificación: El licitador deberá adjuntar a la oferta una lista de los aditivos (números E), ácidos grasos trans y ácidos grasos saturados utilizados. El licitador deberá proporcionar la lista de ingredientes de las comidas durante la aplicación, antes de que entre en vigor un ciclo de menús, para que la autoridad contratante pueda comprobar la composición de las comidas y, en caso necesario, solicitar un ajuste.

Buenas prácticas: Atención a la estacionalidad en los comedores escolares de Italia

La legislación italiana sobre la contratación y compra de alimentos escolares sostenibles (Decreto Ministerial n.65 de 10 de marzo de 2020) exige a los proveedores que proporcionen verduras y frutas de temporada, según el calendario de estacionalidad adoptado por el Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (art. 2 del Decreto Ministerial de 18 de diciembre de 2017 sobre "Criterios y requisitos de los comedores escolares ecológicos") o según el calendario de alimentos de temporada adjunto a la propia ley, o según los calendarios regionales de estacionalidad.

OBJETIVO Nº 3: REDUCCIÓN DE EMISIONES DE GASES DE EFECTO INVERNADERO

Objetivo general: Se medirán y reducirán progresivamente las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas a la producción, transporte, consumo y eliminación de residuos.

Criterios básicos

ET en el aumento de menús vegetarianos y/o basados en plantas: Los menús ofrecidos deben incluir opciones que promuevan el consumo de legumbres, hortalizas, frutas, cereales integrales y frutos secos, a la vez que tengan una ingesta equilibrada de nutrientes para el consumidor. Las opciones vegetarianas y a base de plantas deberán estar disponibles todos los días. Al menos una vez a la semana, el menú deberá consistir únicamente en opciones vegetarianas, con al menos una comida basada únicamente en plantas.

Verificación: Los licitadores deben proporcionar al menos dos ejemplos de un ciclo de menús semanales que ofrezcan comidas nutricionalmente equilibradas, que cumplan los requisitos anteriores.

Buena práctica: ["Jueves Vegetariano" en Gante \(Bélgica\)](#)

Desde 2009, la ciudad de Gante ha contratado los servicios de proveedores de catering, que implementan el "Jueves Vegano" en todas las escuelas de la ciudad. Ese día, los comedores escolares no sirven productos de carne o pescado, y ocasionalmente imparten talleres educativos para escolares sobre los temas del vegetarianismo, la sostenibilidad medioambiental y el bienestar de los animales.

La sopa que se sirve es siempre vegetariana, a menos que, por ejemplo, haya sopa de pollo en el menú. La proteína del plato principal debe ser híbrida y, por tanto, consistir en un 50% de proteína de origen vegetal y un 50% de proteína de origen animal, o bien 100% de proteína de origen vegetal. Si un plato contiene un 100% de proteínas de origen animal, en la misma semana debe servirse un plato con un 100% de proteínas de origen vegetal. Al final de la semana, siempre se quiere llegar a un equilibrio del 50% entre las proteínas de origen vegetal y las de origen animal.

CA sobre electrodomésticos de cocina energéticamente eficientes: Se otorgarán hasta puntos en función de la eficiencia energética de los electrodomésticos de cocina que se utilizarán para la prestación de los servicios objeto del contrato.

Verificación: Deberá facilitarse una lista de todos los aparatos de cocina que se utilizarán en la prestación de los servicios contratados, junto con su calificación energética según la etiqueta energética de la UE.

Nota: Este criterio sólo es aplicable cuando el proveedor de servicios de restauración es responsable del suministro de aparatos de cocina. El órgano de contratación debe comparar las ofertas en función de la eficiencia de los aparatos detallados por los licitadores.

Buenas prácticas: Intervenciones de contención de energía en las cocinas escolares de Fano (Italia)

Los órganos de contratación solicitaron que el contratista se compromete a sustituir las lámparas existentes en todas las cocinas por lámparas LED de última generación y a la instalación de sensores de detección de movimiento por infrarrojos en las estancias en las que no hay presencia continua de personal, como la despensa, los vestuarios y los aseos del personal. Todas las nuevas luminarias deberán tener la certificación de conformidad europea (CE) y cumplir con la normativa vigente y estar certificadas en la clase libre de riesgo fotobiológico.

🍴 **CE sobre la reducción de residuos:** Los licitadores deberán demostrar los conocimientos y la experiencia pertinentes en el ámbito de la prevención de los residuos de alimentos y otros residuos generados en el marco de los contratos de servicios de restauración, de acuerdo con los planes y objetivos de prevención de residuos.

Verificación: Pruebas como descripciones de las acciones realizadas en contratos anteriores, referencias, currículos y registros de formación del personal en relación con la prevención de residuos.

🍴 **ET sobre el plan de gestión de residuos:** debe aplicarse un plan de gestión de residuos. El plan debe tener como objetivo evitar el desperdicio de alimentos, garantizar que se sirvan porciones de comida adecuadas y debe implicar la recogida selectiva de residuos. Las comidas se servirán y consumirán en vajillas y cubiertos reutilizables. Deben instalarse cubos de basura marcados por separado para los residuos de alimentos en el comedor y/o en la cocina y deben seguir la normativa local sobre separación de residuos.

Verificación: Los licitadores deberán presentar un plan de gestión de residuos, que incluya información sobre las papeleras que se instalarán. Los licitadores deberán proporcionar detalles sobre el tipo de vajilla y cubertería que se utilizará.

🍴 **CA sobre los restos de comida:** Se concederán hasta puntos a los licitadores que prevean la redistribución de los excedentes de alimentos a organizaciones benéficas y bancos de alimentos, así como a refugios de animales.

Verificación: Los licitadores deben aportar pruebas de sus asociaciones/colaboraciones con organizaciones de redistribución de excedentes de alimentos y de los procedimientos que se seguirán para garantizar una redistribución segura y eficiente de los alimentos.

🍴 **CEC sobre la gestión de residuos:** El contratista debe presentar informes periódicos *[especificar semanal, mensual, etc.] sobre* el volumen y la naturaleza de los residuos generados en el marco del contrato y el volumen de alimentos sobrantes redistribuidos. Deben documentarse las medidas específicas adoptadas para reducir el desperdicio de alimentos y el impacto de estas medidas.

#HerramientasUtiles: Un método común para reducir y medir el desperdicio de alimentos de la Agencia Alimentaria Sueca

La Agencia Sueca de Alimentos ha elaborado un manual para apoyar a las cocinas y otros proveedores de servicios alimentarios en su labor de reducción del desperdicio de alimentos. El manual incluye métodos de compra y planificación para minimizar el desperdicio de alimentos, la manipulación de los desperdicios de alimentos incurridos y la medición y el seguimiento de los desperdicios de alimentos para aprender y evolucionar. También contiene listas de acciones fáciles para comprobar que se está reduciendo el desperdicio de alimentos. El manual también ofrece orientación sobre los diferentes tipos de desperdicio de alimentos que pueden producirse en el sector de las comidas públicas, como los residuos de cocina, los residuos de servicio y los residuos de platos. El manual está disponible (en inglés) [aquí](#).

Buenas prácticas: Reducción del desperdicio de alimentos en Gotemburgo y Umeå

Adquirir alimentos cuya fecha de consumo preferente se aproxima puede ayudar a reducir el desperdicio de alimentos. La ciudad de Gotemburgo y nueve municipios adyacentes se adelantaron con un acuerdo de este tipo, pero el mismo método, con diferentes variaciones y proveedores, se utiliza en muchos municipios de Suecia.

Mediante un acuerdo con un proveedor especializado en alimentos de corta duración o la firma de un acuerdo con su mayorista habitual, las cocinas pueden pedir alimentos que, de otro modo, correrían el riesgo de ser desechados por su corta duración. Algunos de los proveedores sólo venden estos productos en grandes volúmenes, palés completos o medios palés, lo que a veces limita el uso del servicio sólo a las cocinas con al menos 800 raciones.

Los ayuntamientos que utilizan este método atestiguan que el beneficio no está en las coronas ahorradas, sino que reside en el beneficio para el medio ambiente y en la posibilidad de añadir a veces ese "toque de oro" a sus comidas. Las escuelas no cambian el menú por completo en función de la gama de productos de corta duración, sino que modifican un poco el menú. Por ejemplo, las escuelas pueden sustituir el pescado previsto y servir en su lugar lomo de bacalao, algo que suele ser demasiado caro para las cocinas públicas. Las materias primas que las escuelas no pueden permitirse de otro modo también pueden crear lujo en la mesa de las ensaladas, por ejemplo, aceitunas de buena calidad.

La ciudad de Umeå cuenta con soluciones para los alimentos de corta duración. El municipio tiene un contrato importante con un mayorista de alimentos. A través del diálogo de mercado, el ayuntamiento y el mayorista han desarrollado un método de trabajo para los productos de corta duración. Cuando el mayorista tiene productos de corta duración, se pone en contacto con el departamento responsable del servicio de comidas y se le ofrece comprar los productos. El servicio de comidas determina entonces si hay que comprar alimentos o no para evitar el desperdicio de alimentos.

🍎🍴 **CA sobre el transporte sostenible con bajas emisiones de carbono:** Se otorgarán hasta [X] puntos en función de la proporción de vehículos de bajas o nulas emisiones que se utilicen para el cumplimiento del contrato, así como de la planificación y logística que reduzcan las emisiones asociadas al transporte.

Verificación: Los licitadores deberán presentar un plan de transporte en el que se detalle el tipo de vehículos que pretenden utilizar para el cumplimiento del contrato y cómo van a reducir el impacto medioambiental global de las entregas.

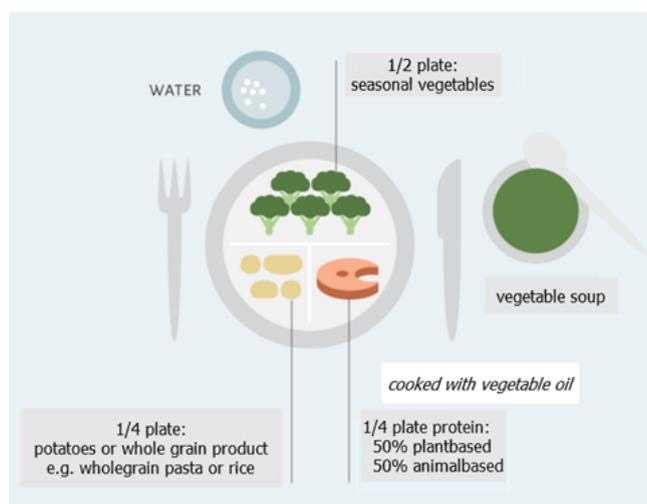
🍎🍴 **En relación con el CEC:** El plan de transporte presentado como parte de la oferta se convertirá en parte vinculante del contrato. Cuando se realicen cambios en los vehículos o en los horarios de entrega en el marco del contrato, el contratista deberá presentar una declaración relativa al impacto medioambiental de dichos cambios, que no deberá aumentar las emisiones globales por unidad de alimento entregada.

Ejemplo de buenas prácticas: Medición de las emisiones de gases de efecto invernadero en Gante (Bélgica)

La ciudad de Gante quiere hacer que los alimentos sean más respetuosos con el clima y reducir las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) relacionadas con los alimentos en las comidas escolares. El cálculo de las emisiones de GEI se considera una tarea difícil para los municipios. Por ello, la ciudad de Gante se ha unido al [Cool Food Pledge del World Resource Institute](#), para recibir apoyo, asesoramiento e inspiración sobre cómo reducir las emisiones y acceder a un método de cálculo científico para evaluar las emisiones de CO₂.

Inspirándose en la idea de ofrecer más platos a base de plantas, la ciudad de Gante decidió rediseñar los menús en la nueva licitación de comidas escolares. A los posibles proveedores se les pidió que ofrecieran platos sabrosos y adecuados para los niños y las niñas, con un impacto positivo en el medio ambiente y con una reducción de la huella de CO₂, lo que también era importante para evitar la sensación común de "renunciar a la carne". Basándose en las directrices sanitarias de la región de Flandes, la ciudad de Gante decidió que el almuerzo ideal debía contener

- ½ del plato: verduras de temporada
- Sopa de verduras
- ¼ del plato de proteína hecha de 50% de base vegetal y 50% de base animal
- ¼ del plato: patatas o un producto integral (p.ej. pasta o arroz integral)



A partir de 2021, en la medida de lo posible, el menú ofrece la posibilidad de consumir un 50% de proteínas de origen vegetal y un 50% de proteínas de origen animal. El menú tiene en su oferta salchichas, albóndigas, hamburguesas, guisos o curry, por ejemplo, un curry de pescado con setas de ostra. Algunos platos no se han adaptado porque la mejor receta era la tradicional, pero se compensan con un plato completo de verduras. De este modo, se alcanza semanalmente el equilibrio 50/50 de menús de origen vegetal y animal.

Desde 2019, la cantidad de varios productos alimentarios adquiridos el año anterior se ha enviado al Instituto de Investigación del Agua para su evaluación. En 2018, se realizó la evaluación de referencia para la ciudad de Gante, que mostró 9.777 toneladas de CO₂e* (total de emisiones de GEI relacionadas con la alimentación (costes de carbono). Como resultado de la introducción de los nuevos menús en 2021, la ciudad de Gante alcanzó las 5.378 toneladas. **Las 4.399 toneladas de CO₂e ahorradas equivalen a la retirada de 2.932 coches de la carretera.**

* CO₂e= CO₂ equivalente

Más información (en inglés): <https://coolfood.org/pledge/>

Buenas prácticas: seguimiento y control del compromiso con los criterios contractuales sociales y medioambientales en las escuelas infantiles de Barcelona

En la ciudad de Barcelona, la [red de escuelas infantiles](#) (niños de 0 a 3 años) consta de un total de 103 (aproximadamente 8.500 alumnos) y está gestionada por el Consorcio de Educación de Barcelona o por el Instituto Municipal de Educación. Estas escuelas infantiles sirven alrededor de 8.000 menús al día (tanto para niños y niñas como a adultos); incluyendo el desayuno, la comida y la merienda preparados en las propias cocinas de las escuelas. Para facilitar el seguimiento y control de los criterios contractuales sociales y medioambientales, se establecen menús basados en la dieta mediterránea por grupos de edad (con una tabla de adaptaciones por intolerancias o necesidades específicas) para cada día de la semana. Esto facilita al Ayuntamiento el seguimiento semanal, que se realiza a través de diversas herramientas. Una de las herramientas que se utilizan para el seguimiento, son los informes mensuales enviados por la dirección del colegio, en

los que se evalúan los siguientes aspectos de los puntos 1 a 5:

- Preparación/presentación de la comida
- La calidad de los productos
- La proporción de porciones/alumno
- Comunicación entre el coordinador/supervisor, la empresa y la escuela
- La resolución de incidencias y la reposición de menaje y maquinaria

Asimismo, se ha controlado el cumplimiento obligatorio (sí o no) del servicio, incluyendo:

- Verduras frescas
- Pescado (merluza, rape y/o bacalao)
- Pan
- Aceite de oliva virgen extra

- Ensalada
- El respeto del horario establecido

Además, los albaranes de todos los productos que llegan a los diferentes colegios, son elegidos al azar, y se revisan mensualmente para tener un control de todos los lotes y empresas. Esta herramienta permite cumplir con el suministro de productos frescos, productos ecológicos y productos locales (200 km).

Las ventajas de este sistema de control son que los propios colegios evalúan el servicio. Por lo tanto, cualquier incumplimiento se detecta rápidamente y se insta a la empresa a ponerle remedio. El control de los albaranes también permite comprobar si se reciben productos que no se ajustan a la oferta. El incumplimiento puede dar lugar a sanciones para las empresas.

¶ **ET sobre el acceso al agua del grifo gratuita:** Los licitadores deben garantizar el acceso gratuito al agua del grifo para beber (si es posible suministrar o conseguir acceso a agua potable del grifo) y poner a disposición agua potable para su consumo durante las comidas para fomentar hábitos de consumo saludables y evitar el uso de botellas de plástico y bebidas azucaradas.

¶ **CA sobre el acceso al agua del grifo gratuita:** Para aumentar el consumo de agua del grifo, se concederán hasta puntos a los licitadores que propongan la instalación de "puntos de consumo" de agua gratuitos en las instalaciones escolares.

Verificación: Los licitadores deben presentar un plan para que el agua del grifo sea accesible y esté disponible en las instalaciones escolares a diario, incluidas las instalaciones deportivas y las zonas comunes. Deberá detallarse la ubicación propuesta y el plan de instalación de los puntos de consumo de agua.

Buenas prácticas: "Agua potable en las escuelas" en Viena (Austria)

Tres cuartas partes de las escuelas primarias y la mitad de las secundarias de Viena son ya "escuelas de agua". El agua fresca del grifo se consume en diferentes instalaciones escolares, incluidas las clases y los deportes de campo. El profesorado anima al alumnado a beber agua del grifo y las escuelas interesadas en apoyar "Agua potable en las escuelas" también pueden recibir apoyo gratuito para la ciudad, que incluye: asesoramiento individual, formación para el profesorado y un amplio "paquete de agua" con materiales para el aula adaptados a los distintos grupos de edad.

El proyecto "Agua potable en las escuelas" ha sido posible gracias al apoyo de Wiener Gesundheitsförderung, Fonds Gesundes Österreich, Wiener Wasser (MA 31) y la Dirección de Educación de la Ciudad de Viena. El proyecto se lleva a cabo a través de la consultora Gutessen. "Agua potable en las escuelas" fue premiada como iniciativa educativa destacada para Austria por el Ministerio Federal de Educación, Ciencia e Investigación en el marco del Programa de Acción Mundial de la UNESCO "Educación para el Desarrollo Sostenible" en diciembre de 2019.

Nivel avanzado

 **ET sobre el seguimiento de las emisiones de GEI:** Los licitadores deberán exponer su enfoque para el seguimiento de las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas al contrato, incluyendo la producción, el transporte, el consumo y la eliminación de los alimentos. Durante los *[seis a doce meses - período a determinar por la autoridad contratante]* del contrato, el contratista deberá medir las emisiones reales de GEI en el marco del contrato, lo que constituirá una línea de base para futuras reducciones.

Verificación: Los licitadores deben identificar la metodología, el software o las herramientas basadas en la web que se utilizarán para calcular las emisiones de gases de efecto invernadero en el marco del contrato, y cómo se obtendrán los datos de entrada necesarios. Deberá proporcionarse un ejemplo para un *[producto alimentario o comida - a especificar por la autoridad contratante en función del tipo de contrato]*.

Buenas prácticas: La escalera de rendimiento del CO2

El CO2 Performance Ladder es un sistema de certificación para las organizaciones que se comprometen a reducir sus emisiones de GEI. El certificado tiene diferentes niveles, en función de los resultados obtenidos en materia de reducción de CO2, que pueden utilizarse para conceder una ventaja proporcional al participar en las licitaciones.

Los licitadores declaran su ambición en términos de reducción de CO2 (que se traduce en uno de los niveles de la Escala).

El uso de la Escalera de Rendimiento de CO2 como herramienta de contratación es bastante común en los Países Bajos y en Bélgica. Rijkswaterstaat, la agencia ejecutiva del Ministerio de Infraestructuras y Agua de los Países Bajos, presenta un caso interesante de aplicación de esta herramienta en el sector alimentario. Desde 2019, Rijkswaterstaat ha utilizado la Escalera de Rendimiento de CO2 en la licitación de máquinas expendedoras para varios organismos gubernamentales, animando a los licitadores a establecer mayores ambiciones para obtener más puntos para sus ofertas.

En 2020, la agencia introdujo criterios para una cadena de suministro más corta y el pago de un precio justo a los agricultores por el servicio de café. Además, aumentó los niveles de adjudicación en relación con el rendimiento del CO2. Al tratarse de un contrato de ocho años, los licitadores consideraron que tenían tiempo suficiente para aplicar el nivel de rendimiento más alto.

 **CA sobre enfoques innovadores para reducir las emisiones de GEI en las comidas servidas:** Los menús ofrecidos deben incluir opciones para aumentar el consumo de legumbres, hortalizas, frutas, cereales integrales y frutos secos, al tiempo que se consigue una ingesta equilibrada de nutrientes para el consumidor. Tres veces a la semana la oferta del menú principal debe ser vegetariana y/o basadas en plantas. Todos los días de la semana habrá opciones vegetarianas y basadas en plantas. Los menús ofrecidos deben incluir opciones que hayan sido creadas, específicamente, para reducir al máximo la huella de carbono. Por ejemplo, ofreciendo recetas que utilicen productos imperfectos, cocinando de la raíz al tallo y aplicando métodos de circularidad que incluyan el secado, el enlatado, el granulado, la conservación y el marinado para evitar el desperdicio de alimentos y aumentar la posibilidad de reciclar las sobras. Se concederán hasta *[X]* puntos a los licitadores que ofrezcan menús elaborados con ingredientes de temporada para crear platos que

respondan al perfil de sabor de la época del año. Además, se concederán hasta [\[X\] puntos a los licitadores que propongan](#) el diseño de menús que combinen ingredientes de origen animal y vegetal que estimulen las experiencias sensoriales, incluyendo nuevas texturas y sabores.

Verificación: Los licitadores deberán aportar algunos ejemplos de menús nutricionalmente equilibrados que se servirán en el comedor escolar y que contemplen cada una de las consideraciones anteriores. La autoridad contratante podrá solicitar muestras de las comidas que se servirán.

Buenas prácticas: Comidas escolares en Umeå (Suecia)

En las escuelas de Umeå, todos los alumnos reciben dos platos diarios. Cada día, uno de los platos es vegetariano y un día a la semana, ambos platos son vegetarianos. Además, un día a la semana, una de las opciones disponibles para los alumnos es siempre pescado. Cuando se sirven platos de carne, se han elaborado muchas recetas para incluir más verduras en el diseño del menú. Por ejemplo, la salsa de carne picada incluye lentejas y zanahorias para sustituir la carne de vacuno. Las medidas para sustituir la carne por más opciones vegetales garantizan que los menús escolares sean variados en cuanto a la elección de ingredientes, así como más ecológicos y nutritivos.

Cada comida ofrecida en las escuelas también conlleva un cálculo de impacto ambiental. Las comidas son objeto de seguimiento y medición a lo largo del tiempo para que el municipio pueda seguir su huella climática, con especial atención a los almuerzos.

 **Criterio avanzado propuesto sobre la medición de las emisiones de GEI:** Se otorgarán hasta [\[X\] puntos](#) a las ofertas que se comprometan a medir las emisiones de gases de efecto invernadero generadas en el marco del contrato ("Scope 1", "2" y, posiblemente, "3") y a reducirlas durante el período de vigencia del mismo. El contratista deberá proporcionar información sobre la huella de carbono de las diferentes opciones de menú para que el público pueda verlas en los comedores de una manera educativa y creativa, para fomentar las opciones con menos emisiones de carbono.

Verificación: Los licitadores deben identificar la metodología, el software o las herramientas basadas en la web que se utilizarán para calcular las emisiones de gases de efecto invernadero en el marco del contrato, y cómo se obtendrán los datos de entrada necesarios. Debe proporcionarse un ejemplo para un [\[producto alimenticio o comida - a especificar por la autoridad contratante en función del tipo de contrato\]](#). Deben proporcionarse ejemplos de folletos, carteles y otros materiales educativos para promover recetas respetuosas con el clima.

 **AC sobre reducción de residuos:** Se concederán hasta [\[X\] puntos](#) en función de las acciones concretas propuestas por los licitadores para reducir los residuos como parte de las actividades del contrato. Por ejemplo, esto puede incluir:

- Instalación de equipos de compostaje para los residuos orgánicos in situ;
- Minimización de los residuos de los recursos utilizados para preparar, cocinar, almacenar y servir los alimentos y las comidas;
- Plan de formación del personal en materia de minimización y gestión de residuos.

Verificación: Los licitadores deben aportar pruebas de sus procedimientos de compra, almacenamiento, cocina y planificación de menús, servicio y gestión de residuos. Las pruebas deben incluir una descripción de los canales a través de los cuales se comunicará el plan de prevención de residuos alimentarios a los clientes.

Los licitadores deben especificar los detalles de la formación del personal con un calendario.

 **CA sobre embalaje sostenible:** Se concederán hasta [X] puntos en función de la sostenibilidad de los envases que se utilizarán para la entrega del contrato. A la hora de seleccionar los envases sostenibles adecuados, los licitadores deben aplicar los principios de la jerarquía de residuos, siendo la prevención la primera prioridad, lo que incluye la prevención del desperdicio de alimentos mediante un envasado adecuado. Debe evitarse el sobreenvasado, que no aporta ningún valor añadido en la conservación de los productos alimentarios. Hay que evitar los plásticos de un solo uso y ofrecer alternativas biodegradables siempre que sea posible.

Verificación: Los licitadores deben indicar los tipos de envases que se utilizarán y si se biodegradarán, reciclarán, reutilizarán o eliminarán de otro modo en el marco del contrato. No es suficiente con indicar que los envases son biodegradables o reutilizables si no hay un plan sobre cómo se hará esto en el marco del contrato. El licitador debe garantizar el cumplimiento de todas las leyes y reglamentos aplicables en materia de envases y residuos, incluida la Directiva de la UE sobre envases y residuos de envases.

 **CEC sobre la reducción de residuos y los envases sostenibles:** El contratista debe presentar informes periódicos [*especificar semanal, mensual, etc.*] sobre el volumen y la naturaleza de los residuos generados en el marco del contrato y el tratamiento de los diferentes flujos de residuos, incluidos los residuos de alimentos y los envases. Deben documentarse las medidas específicas adoptadas para reducir los residuos y los envases, así como el impacto de estas medidas. En caso de que no se hayan cumplido los compromisos asumidos en la licitación, el poder adjudicador podrá tomar medidas, entre las que se incluyen [*especificar las soluciones - KPI, sanciones económicas, etc.*]

Buenas prácticas: Dispensadores de agua microfiltrada en Fano (Italia)

Para eliminar el plástico y los envases asociados al consumo de agua embotellada, la ciudad de Fano ha introducido comedores equipados con dispensadores de agua con filtro. Además, en las escuelas infantiles, el suministro de agua mineral se ha proporcionado únicamente en botellas de vidrio y no se permiten botellas de plástico.

OBJETIVO N° 4: REDUCCIÓN DE LA POBREZA Y DESIGUALDAD ALIMENTARIAS

Objetivo general: Garantizar que todos los escolares tengan acceso a alimentos saludables y que los excedentes de alimentos se redistribuyan a las comunidades vulnerables de forma socialmente aceptable.

Criterios básicos

🍴 **ET sobre el acceso a comidas nutritivas:** Los licitadores deben garantizar que la composición nutricional de las comidas ofrecidas en las escuelas se corresponde con la ingesta energética diaria recomendada, tal y como se propone en las directrices dietéticas nacionales de alimentación saludable, e incluye una gran proporción de verduras, frutas, frutos secos, cereales integrales y legumbres. Los licitadores deben asegurarse de que desarrollan un plan de compromiso y comunicación para aumentar la participación de los estudiantes en el consumo de las comidas escolares, con un énfasis particular en las necesidades de los estudiantes que puedan estar experimentando inseguridad alimentaria.

Verificación: Los licitadores deben demostrar cómo van a cumplir los requisitos de ingesta de energía proporcionando un plan de comidas nutricionalmente equilibradas. Esto debe incluir la prueba de una amplia variedad de opciones de alimentos, incluyendo comidas vegetarianas que incluyan bocadillos saludables densos en energía, como legumbres, frutos secos (que deben ser identificados por si existe algún riesgo de reacción alérgica), y semillas.

🍴 **CEC sobre el acceso a comidas nutritivas:** El contratista deberá presentar informes periódicos [especificar *semanales, mensuales, etc.*] sobre el contenido nutricional de las comidas servidas y consumidas (teniendo en cuenta el desperdicio de alimentos), y el impacto de las medidas adoptadas para aumentar la participación de los estudiantes y abordar la inseguridad alimentaria. En caso de que no se hayan cumplido los compromisos asumidos en la licitación, la autoridad contratante podrá tomar medidas que incluyan [*especifique las soluciones: KPI, sanciones económicas, etc.*].

🍴 **ET sobre redistribución de alimentos:** Los licitadores deberán aportar un plan de actuación para la redistribución de alimentos. Según este plan, los alimentos sobrantes (no consumidos en los comedores) se redistribuirán gratuitamente a organizaciones sin ánimo de lucro de utilidad social que luchan contra la pobreza alimentaria, como los Bancos de Alimentos. La redistribución gratuita debe gestionarse de forma segura, de acuerdo con las normas y directrices de seguridad alimentaria. Los residuos de alimentos pueden redistribuirse también a refugios de animales, o recogerse para el compostaje o el procesamiento para biocombustibles.

Verificación: El licitador debe proporcionar un plan de acción de redistribución de alimentos como parte de la oferta. En la fase de ejecución del contrato, el proveedor deberá proporcionar continuamente detalles sobre la aplicación del plan de redistribución, incluidos los volúmenes de verduras, frutas y otros productos alimenticios redistribuidos.

🍴 **CEC sobre la redistribución de alimentos:** El contratista debe presentar informes periódicos [*especificar semanal, mensual, etc.*] sobre la redistribución de alimentos en el marco del contrato. En caso de que no se hayan cumplido los compromisos adquiridos en la licitación, la autoridad contratante podrá tomar medidas, entre ellas [*especificar soluciones: KPI, sanciones económicas, etc.*].

Buenas prácticas: Prácticas de redistribución de alimentos en Irlanda

Los [criterios de compra pública verde de Irlanda para los alimentos y los servicios de restauración](#) incluyen la siguiente cláusula de ejecución del contrato sobre la redistribución de alimentos y bebidas:

El contratista redistribuirá el exceso de alimentos mediante:

- ponerse en contacto con organizaciones benéficas locales u otras organizaciones que recogen los productos alimenticios sobrantes y los distribuyen a nivel local;
- aplicar los procedimientos de recogida de productos alimentarios que la organización establezca;
- el seguimiento y el mantenimiento de la cadena de frío de los productos cocinados establecidos por la organización. Esto debe llevarse a cabo de acuerdo con la [Guía de Donación de Alimentos de la Autoridad de Seguridad Alimentaria de Irlanda](#).

El contratista debe llevar un registro de la redistribución de los alimentos.

Nota: Los poderes adjudicadores y los licitadores también pueden consultar las [directrices de la UE sobre la donación de alimentos](#). Varias organizaciones benéficas y empresas sociales, como [FoodCloud](#), se dedican a redistribuir alimentos en Irlanda.

Buena práctica: Las comidas escolares sobrantes como "cajas de comida climática" redistribuidas en Halmstad (Suecia)

En el municipio de Halmstad (en el suroeste de Suecia) la comida que sobra a la hora de comer, y que no puede guardarse o servirse en otro momento, representa comida que puede venderse. El precio de esa comida es de 35 coronas suecas (unos 3,5 euros) y puede pagarse a través de Swish (un método de pago digital/aplicación para móviles). En total, se vendieron unas 3.000 cajas en 2021. Hay diferentes formas de vender las "cajas de comida climática". Algunos colegios ofrecen al personal y al alumnado que lleven sus propios envases y compren la comida sobrante en la línea de servicio. También hay algunas escuelas y centros de preescolar que empaquetan, enfrían y venden la comida al día siguiente. Otros municipios que ponen a la venta los alimentos sobrantes como almuerzos en cajas climáticas son el municipio de Bollnäs y el de Sandviken.

Nivel avanzado

 **CA sobre la reducción de las desigualdades alimentarias (programas de asistencia alimentaria):** Se otorgarán hasta puntos a los licitadores que se comprometan a la implementación de programas de asistencia alimentaria en las escuelas, como clubes de desayuno o el establecimiento de programas de intercambio de alimentos para ayudar a los estudiantes a acceder a alimentos saludables de una manera confidencial y socialmente aceptable.

Verificación: Los licitadores deben describir los programas de asistencia alimentaria que pondrán en marcha como parte del contrato y el impacto esperado en términos de reducción de la desigualdad alimentaria/pobreza alimentaria. La implementación de los programas propuestos, cuando sea aceptada por la autoridad contratante, formará parte de los términos del contrato.

🍴 **CA sobre la reducción de las desigualdades alimentarias (formación):** Se concederán hasta [X] puntos a los licitadores que ofrezcan ofrecer programas de formación para el personal y los miembros de la escuela que aborden la cuestión de la pobreza alimentaria en las escuelas. Dicha formación debe tener como objetivo proporcionar información concreta sobre el número de estudiantes que necesitan alimentos y medidas procesables destinadas a ayudar con la planificación y el presupuesto de los programas de asistencia alimentaria, incluyendo el marketing y la comunicación.

Verificación: Los licitadores deben proporcionar un plan de acción detallado para diseñar e impartir la formación y los recursos que se asignarán a ello. La ejecución de los programas propuestos, cuando sea aceptada por la autoridad contratante, formará parte de las condiciones del contrato.

🍴 **CA sobre la reducción de las desigualdades alimentarias (Enfoque integral de la alimentación en toda la escuela):** Se concederán hasta [X] puntos a las propuestas que apliquen el enfoque alimentario integral en toda la escuela (EIAE), o un método equivalente para promover la alimentación saludable entre las comunidades más vulnerables. Por ejemplo, esto puede incluir la enseñanza a los niños de la cocina, la elaboración de presupuestos de alimentos y el desarrollo de huertos escolares de producción de alimentos.

Verificación: Los licitadores deberán exponer sus propuestas para llevar a cabo lo anterior, junto con los plazos y los recursos que se asignarán a ello. La ejecución de las actividades propuestas, cuando sea aceptada por la autoridad contratante, formará parte de las condiciones del contrato.

🍴 **CA sobre la reducción de las desigualdades alimentarias (tecnología para acceder a los alimentos):** se asignarán puntos a los licitadores que se comprometan a poner en marcha un mecanismo como una plataforma online o una aplicación móvil que permita a los estudiantes vulnerables solicitar los excedentes de alimentos con total confidencialidad.

Verificación: Los licitadores deben describir el mecanismo propuesto, el calendario de aplicación y los recursos que se destinarán a ello. La aplicación del mecanismo propuesto, cuando sea aceptada por la autoridad contratante, formará parte de las condiciones del contrato.

Buena práctica: Lucha contra el desperdicio de alimentos y la inseguridad alimentaria en Sant Esteve Sesrovires (España)

Mentali es un programa que nació en 2017 porque el Ayuntamiento de Sant Esteve Sesrovires lanzó una propuesta para encontrar un método para reducir el desperdicio de alimentos y la inseguridad alimentaria, ya que detectaron que había colectivos en la ciudad que vivían en estado de vulnerabilidad.

El programa lucha contra el despilfarro de alimentos a través de los comedores escolares, tratando de suministrar comidas preparadas a personas en situación de vulnerabilidad. Según han informado, desde que iniciaron el proyecto han distribuido 17.725 raciones, de las

que se han beneficiado 111 personas. Se trata de una iniciativa solidaria avanzada en la comarca del Baix Llobregat i L'Hospitalet (En Cataluña) que se lleva a cabo gracias a la implicación de colegios, familias, empresas de comedores, voluntarios y el Ayuntamiento.

La empresa del comedor escolar se encarga de la infraestructura de conservación y otra organización colabora aportando el material necesario para garantizar que los alimentos lleguen a la familia destinataria en las mejores condiciones nutricionales y de seguridad alimentaria, siguiendo siempre las recomendaciones y exigencias higiénicas del Departamento de Sanidad de la Generalitat de Cataluña. Cada contenedor está identificado con una etiqueta en la que se indica el origen del alimento, el nombre del plato, la fecha de caducidad y la información sobre su

correcto consumo. Los voluntarios se encargan de recoger los alimentos, lo que se hace una o dos veces cada cinco días. La distribución de los alimentos la realiza en realidad el Ayuntamiento. Durante el cierre, el proyecto Mentali siguió funcionando y sensibilizando sobre la reducción de la pobreza alimentaria y el aumento de la inclusión social.

OBJETIVO Nº 5: EDUCACIÓN, CULTURA Y TRADICIONES ALIMENTARIAS

Objetivo general: Garantizar que la educación alimentaria forme parte firmemente de las comidas escolares, en particular a través de actividades centradas en la alimentación saludable como una experiencia de aprendizaje que implique la participación activa de alumnos y profesores, y de la comunidad escolar en general.

Criterios básicos

CA en el Enfoque integral de la alimentación en toda la escuela (EIAE) o una certificación equivalente: El EIAE es un método para desarrollar una alimentación sana y una cultura alimentaria sostenible en las escuelas y en su entorno. Se concederán hasta puntos a las ofertas que se comprometan a aplicar el EIAE, o un enfoque equivalente, que aborde:

- Hacer que el entorno alimentario de la escuela sea atractivo para el alumnado y el personal, de modo que el aprendizaje de los hábitos alimentarios sostenibles sea accesible para todos y todas;
- Apoyar a los centros escolares para que integren el tema de la alimentación sana y sostenible en las distintas asignaturas escolares para diferentes edades (por ejemplo, orientación pedagógica, intercambio de cursos y herramientas entre centros escolares, inspiración de otros centros).
- Se concederán puntos a los licitadores que se comprometan a ayudar a las escuelas a alcanzar al menos los criterios de bronce especificados en el EIAE, o una certificación equivalente de terceros. Los criterios de bronce deben cumplirse en los cuatro pilares enumerados en el EIAE, concretamente PILAR A: Política y liderazgo; PILAR B: Alimentación y sostenibilidad; PILAR C: Educación y aprendizaje; PILAR D: Comunidad y asociación.

Verificación: Los licitadores deben describir su enfoque para lograr al menos los criterios de bronce especificados en el EIAE, o una certificación equivalente de terceros, y presentar el calendario y el plan de acción para la implementación, así como los recursos, que se comprometerán a ello.

Buenas prácticas: El enfoque de Milán sobre la concienciación alimentaria en las escuelas

La agencia municipal de Milán para el suministro de comedores escolares, Milano Ristorazione, ofrece la lista de ingredientes y los menús a través de su página web, además este menú se entrega a todo el alumnado de la escuela dos veces al año debido al cambio estacional del menú. Este menú está compuesto por las recetas semanales y contiene sugerencias para la cena e información útil para las familias sobre dietas saludables, prácticas sostenibles para evitar el desperdicio de alimentos, información sobre la calidad de los ingredientes y sobre los servicios prestados.

A partir de 2021, el Ayuntamiento de Milán, junto con Milano Ristorazione, publican un kit de herramientas educativas para niños y niñas que se entrega en la última semana escolar de cada año, para concienciar a los niños y a las familias sobre las dietas saludables y las buenas prácticas contra el desperdicio de alimentos. Los kits de herramientas están disponibles (en italiano) aquí:

- [Una mela al giorno](#) ("una manzana al día")
- A tavola senza sprechi ("mesa con cero residuos"): [edición para escuelas infantiles y edición para escuelas de primaria](#)

¶ **CA sobre la planificación de las comidas:** Se concederán hasta [X] puntos a las ofertas que propongan planificar las comidas mediante la colaboración entre los proveedores de alimentos, los chefs, los dietistas y las escuelas, que demuestren una variedad de ingredientes de temporada incluidos en el menú y que utilicen técnicas de cocina creativas/opciones de servicio que preserven y mejoren la calidad nutricional de los alimentos. Esto debería incluir al menos dos raciones de verduras/frutas frescas por comida y un [X]% de productos alimentarios de temporada, un [X]% de productos ecológicos, un [X]% de comidas a base de plantas y un [X]% de productos con certificación de comercio justo.

Nota: los porcentajes aplicables y la forma de calcularlos en función del número, la masa, el volumen o el valor de los productos alimentarios deben ser especificados por el poder adjudicador.

Verificación: El licitador debe demostrar el apoyo educativo y pedagógico para la planificación y preparación de menús con un enfoque en la estacionalidad, la regionalidad, el valor nutricional, el sabor, la formación exhaustiva del personal de cocina, la degustación de recetas, los talleres y los programas que construyen las relaciones entre los diferentes actores del sistema alimentario.

¶ **CA sobre bocadillos saludables:** Se asignarán hasta [X] puntos a los licitadores que ofrezcan acceso a tentempiés saludables entre comidas, como frutos secos (según las directrices sobre alergias) y semillas, verduras crudas y fruta fresca.

Verificación: El licitador deberá demostrar la inclusión de aperitivos saludables entre comidas en el ejemplo de planificación de menús.

Buenas prácticas: iniciativa "fruta a media mañana" en las escuelas primarias de Milán

La fruta de media mañana es una iniciativa desarrollada por Milano Ristorazione, la agencia municipal de comedores escolares de Milán, en el marco de la [Política Alimentaria de Milán](#).

Esta iniciativa pretende mejorar la alimentación de los escolares, apoyando el consumo de fruta como merienda por la mañana. Frutta a metà mattina se desarrolló para luchar contra la obesidad infantil, un problema creciente en los últimos 20 años, promoviendo hábitos y estilos de vida saludables. Al mismo tiempo, el consumo de fruta por la mañana permite reducir el desperdicio de alimentos a la hora de comer, contribuyendo así a la sostenibilidad de todo el sistema alimentario.

Por último, pero no menos importante, la distribución de fruta como merienda permite reducir la presión financiera sobre las familias vulnerables, que podrían tener dificultades para proporcionar alimentos saludables a sus hijos e hijas. En junio de 2016 se puso en marcha un primer proyecto piloto en el que participaron unas 30 escuelas primarias y 4.000 niños. El proyecto se ha convertido ahora en una práctica habitual en aproximadamente 50 escuelas primarias de la ciudad, dirigida específicamente a los barrios vulnerables. El valor añadido del proyecto es su integración en el sistema escolar, que permite llegar a un número cada vez mayor de niños y niñas.

🍴 **CA sobre las tradiciones culinarias regionales:** Se concederán hasta [X] puntos a las ofertas que tengan como objetivo aumentar el conocimiento de los consumidores sobre el patrimonio alimentario regional ofreciendo, al menos una vez a la semana, un menú diseñado de forma que incluya una o más recetas tradicionales regionales que formen parte del patrimonio alimentario de la zona de entrega. Esto puede incluir raciones de variedades tradicionales y adaptadas localmente, en particular de frutas y verduras, razas animales y/o lácteos elaborados con métodos de producción y técnicas de transformación comunes a la región.

Verificación: Los licitadores deberán presentar algunos ejemplos de menús que incluyan recetas tradicionales regionales y de temporada. Deberán describir los métodos utilizados para desarrollar y obtener los ingredientes de estos menús, así como para garantizar su alta calidad.

Ejemplo de buenas prácticas: Promoción del patrimonio cultural a través de la alimentación en Nuoro (Italia)

La comida es una herramienta de comunicación cargada de valores sociales y culturales. El consumo de determinados platos constituye una práctica para comunicar quiénes somos y cuál es nuestra cultura. Por ello, es importante promover la comida y las recetas entre los más jóvenes, para preservar y valorar nuestras tradiciones. En el pliego de condiciones del servicio de comedor escolar en Nuoro, el contratista propone ocho menús temáticos con productos DOP e IGP (es decir, Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida), y recetas de nuestra tradición, con especial atención a los menús festivos tradicionales. En el marco de este proyecto también estaba prevista una serie de talleres educativos dedicados a la preparación de platos tradicionales, pero, debido a la pandemia, todas esas actividades se interrumpieron y se van a realizar próximamente.

Buenas prácticas: Licitación de huevos y productos lácteos en Gante (Bélgica)

En el pliego de condiciones técnicas del contrato público, la ciudad de Gante llama la atención de los proveedores sobre la cultura alimentaria europea en materia de quesos. Con ello se pretende indicar que los usuarios del contrato pueden acceder a quesos específicos de toda Europa. Gante cuenta con varias escuelas y programas educativos que ofrecen formación en gastronomía y cocina. Para estas instituciones, es importante que los estudiantes conozcan la rica oferta de productos lácteos de Europa.

En varios países europeos, los quesos forman parte de la dieta y, por tanto, de la cultura alimentaria. En consecuencia, existe una enorme diversidad de tipos de queso. Para que los estudiantes adquieran conocimientos sobre esta diversidad, deben ofrecerse productos regionales formalmente reconocidos (es decir, Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida, Especialidad Tradicional Garantizada), y también productos regionales con reconocimiento nacional, regional o equivalente.

Además, se solicita que el proveedor ofrezca la posibilidad de realizar visitas a empresas sin coste adicional. Si el plan de estudios y la organización práctica de la formación lo permiten,

los estudiantes pueden experimentar la práctica de la transformación de lácteos en productos lácteos mediante una visita a una empresa. Esto incluye el sector convencional, el sector orgánico, las empresas de gran escala/pequeña escala, las empresas especializadas, etc.

Nivel avanzado

|| **CA sobre actividades educativas alimentarias:** Se concederán hasta puntos a los licitadores que integren en sus planes de contratación actividades educativas alimentarias para escolares, como la cocina, la preparación de alimentos, el cultivo de alimentos, la estacionalidad de los productos, la importancia de las dietas sanas y equilibradas, así como la conexión con las tradiciones alimentarias y el sabor.

Verificación: Los licitadores deben presentar un plan detallado para un programa educativo, que incluya plazos, programa de estudios y las partes interesadas. Deberán indicarse los recursos (incluido el tiempo del personal) que se dedicarán a estas actividades. La ejecución de las actividades propuestas, cuando sea aceptada por la autoridad contratante, formará parte de las condiciones del contrato.

Buenas prácticas: Comedores educativos en Cataluña (España)

La importancia de considerar el comedor y la zona como un proyecto educativo central es cada vez más evidente en España. Los comedores de Cataluña forman parte del "Temps de migdia", y todas sus actividades, incluida la alimentación, deben estar en consonancia con el proyecto educativo del centro. En el centro educativo público Patronat Domenech de Barcelona, por ejemplo, *Crea y Creix* (crear y crecer, en inglés) gestiona todas las actividades educativas desde hace 20 años. Todo el personal tiene formación educativa (Psicología, Pedagogía, Magisterio, Educación Social, etc.) y se mantiene la coherencia entre todas las actividades que se desarrollan desde las 8 de la mañana hasta el final de las actividades extraescolares.

Las niñas y los niños de 3, 4 y 5 años comen en su aula en un ambiente distendido, desarrollando su autonomía, ya que son ellos los encargados de colocar los manteles y utilizar todos los cubiertos desde los 3 años, con la ayuda de los tutores. Con el objetivo de promover el aprendizaje entre iguales, los alumnos de sexto de primaria acompañan a los de primero durante la primera semana en la que comen en el comedor y se encargan de despertarlos tras la siesta. Con el objetivo de promover el cuidado del medio ambiente, calculan la comida que sobra en el comedor.

|| **CA sobre los hábitos alimentarios y el cambio de comportamiento:** Se concederán hasta puntos a los licitadores que apliquen intervenciones relacionadas con la alimentación diseñadas específicamente para orientar la mejora de los comportamientos alimentarios de los niños, las niñas y los adolescentes a través de "intervenciones de empuje" para promover prácticas alimentarias saludables dentro de los entornos escolares. Los ejemplos incluyen servir opciones de alimentos más saludables a los niños y niñas en recipientes "para llevar", proporcionar fruta precortada lista para consumir, presentar opciones de alimentos más saludables en puestos atractivos o en platos atractivos, como barras de ensalada y verduras, presentar panecillos de trigo integral con formas divertidas y

proporcionar agua en dispensadores de agua refrigerada, o lanzar campañas de marketing y comunicación sobre alimentación saludable para el consumo de frutas y verduras.

Verificación: Los licitadores deberán demostrar que cuentan con un plan para la aplicación de las intervenciones de nudge descritas, incluyendo los plazos y los recursos que se necesitarán para aplicar el plan. La ejecución de las actividades propuestas, cuando sea aceptada por la autoridad contratante, formará parte de las condiciones del contrato.

CA sobre la educación para la alimentación y la nutrición sostenibles: Se concederán hasta **[X]** puntos a los licitadores que se comprometan a desarrollar proyectos educativos en colaboración con profesionales como productores/as, chefs y dietistas-nutricionistas, entre otros, con el fin de aumentar la concienciación sobre la alimentación y la nutrición sostenibles a través de interacciones prácticas y excursiones.

Verificación: Los licitadores deberán presentar un plan detallado del programa educativo, junto con un calendario y una indicación de las partes interesadas y los recursos implicados. La ejecución de las actividades propuestas, cuando sea aceptada por la autoridad contratante, formará parte de las condiciones del contrato.

Buenas prácticas: Proyecto Sato Po impari in Medio Campidano (Italia)

La [Provincia del Medio Campidano](#), en colaboración con la Agencia Regional Laore Sardegna, las escuelas y las granjas educativas de la zona, sobre la base de la experiencia positiva adquirida durante el año escolar 2009-2010 en materia de educación alimentaria, promovió para el año escolar 2010- 2011 un nuevo proyecto llamado "Satu po imparai".

El proyecto pretendía recuperar, preservar y poner en valor el relevante patrimonio de conocimientos y producciones agroalimentarias típicas, que caracteriza a un territorio con fuerte vocación rural como es el Medio Campidano, así como promover y experimentar la introducción de productos en los comedores escolares procedentes del granero del Medio Campidano, e integrar y mejorar el papel educativo de las explotaciones agrícolas. Se destacaron los siguientes objetivos:

- Educar a las nuevas generaciones y a sus familias en una nutrición adecuada desde la perspectiva de la cadena de suministro corta, tal y como establece la L.R.1/2010;
- Dar a conocer y promover el consumo de los productos agroalimentarios típicos de la cesta del Campidano Medio;
- Evaluar y probar la posibilidad de introducir en los comedores escolares el consumo de productos agroalimentarios típicos de la cesta del campidano medio;
- Dar a conocer, transferir y potenciar el patrimonio de conocimientos del medio rural;
- Estimular el crecimiento de una red de granjas educativas y la creación de actividades educativas innovadoras sobre los recursos culturales e históricos del territorio;
- Fomentar en la construcción de los itinerarios educativos de las explotaciones una integración de conocimientos entre las escuelas y el territorio;
- Difundir los contenidos, propósitos y resultados de la ejecución del proyecto.

OBJETIVO Nº 6: INTEGRACIÓN SOCIAL DE LOS PEQUEÑOS AGRICULTORES Y GRUPOS VULNERABLES

Objetivo general: Al menos el 10% de los alimentos suministrados en el marco de los contratos proceden de pequeños agricultores o de organizaciones que emplean a trabajadores en situación de vulnerabilidad. Para alcanzar el objetivo, los poderes adjudicadores organizará compromisos de mercado previos a la contratación, como se indica a continuación.

Compromiso con el mercado previo a la contratación: En la fase de precontratación, debe preguntarse a los licitadores sobre su capacidad para emplear a trabajadores vulnerables y para abastecerse de productos alimentarios procedentes de pequeños agricultores y que no provengan de la agricultura industrial. Hay que insistir en la importancia que tiene para la autoridad contratante incluir a estos trabajadores, productores y productos en los contratos de alimentación y restauración siempre que sea posible, y preguntar a los licitadores sobre cualquier obstáculo que perciban para su participación (por ejemplo, el coste, el volumen o la especificación de los productos alimentarios, los plazos de entrega, etc.), de modo que puedan evitarse en los criterios de contratación. El impacto de dividir el contrato en partes más pequeñas. También habría que debatir sobre los lotes, ya que esto puede fomentar la participación de operadores más pequeños, empresas sociales, etc.

 **Opción 1 - Reservar contratos o lotes a productores que empleen a trabajadores vulnerables:** Los poderes adjudicadores pueden optar por reservar un contrato, o uno o varios lotes de un contrato, a los licitadores que empleen al menos un 30% de trabajadores vulnerables (por ejemplo, en la producción, la transformación, la distribución, los servicios de restauración, etc., de alimentos), tal como se establece en el artículo 20 de la Directiva 2014/24/UE. Esto puede ayudar a fomentar la participación de las empresas sociales y las organizaciones no comerciales en la contratación pública. En la *Guía de Compra Social* (segunda edición, 2021) se ofrece más información sobre cómo utilizar esta reserva y un ejemplo de su aplicación para las comidas escolares en Francia.

 **Opción 2 - CA sobre integración social de trabajadores desfavorecidos:** Se concederán hasta puntos a los licitadores que incluyan en su plantilla para el contrato a trabajadores que se encuentren en alguna de las siguientes categorías:

- (a) personas con discapacidades;
- (b) parados de larga duración (el periodo puede variar, por ejemplo, personas que no han tenido un empleo regular remunerado durante los últimos 6 a 24 meses);
- (c) jóvenes (por ejemplo, entre 15 y 24 años);
- (d) no haber obtenido un título de educación secundaria superior o de formación profesional (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación 3), o haber completado la educación a tiempo completo en los últimos dos años y no haber obtenido previamente su primer empleo regular remunerado;
- (e) mayores de 50 años;
- (f) vivir como adulto/a soltero/a con una o más personas a su cargo;
- (g) que trabaje en un sector o una profesión en un Estado miembro en el que el desequilibrio entre hombres y mujeres sea superior a la media del desequilibrio entre hombres y mujeres en todos los sectores económicos de ese Estado miembro (por ejemplo, el 25 %), y pertenezca a ese grupo de género infrarrepresentado;
- (h) miembros de una minoría étnica dentro de un Estado miembro y/o que necesiten desarrollar su perfil lingüístico, de formación profesional o de experiencia laboral para mejorar las perspectivas de acceso a un empleo estable;

- (i) que puedan considerarse en riesgo de pobreza o con graves carencias (por ejemplo, personas en situación de privación material, personas que viven en hogares con muy baja intensidad de trabajo, personas sin hogar, etc.)
- (j) que experimenten otras condiciones que provoquen una situación de vulnerabilidad (por ejemplo, violencia doméstica, personas que sufran adicciones, etc.)

Verificación: Los licitadores deberán indicar el número de trabajadores que se emplearán en el marco del contrato y que pertenecen a una o varias de las categorías indicadas, así como la(s) categoría(s) a la(s) que pertenecen. Deben indicarse las medidas adoptadas para contratar, formar y ofrecer empleo a largo plazo a estas personas. Los compromisos del licitador en respuesta a este criterio formarán parte de las condiciones del contrato, con informes periódicos sobre el número de puestos cubiertos, la formación, la contratación, la promoción y la retención de los trabajadores vulnerables.

 **Opción 3 - Adjudicación de contratos directos:** Dividir los contratos en pequeños lotes es más fácil si el poder adjudicador está comprando directamente en lugar de adjudicar un contrato a un mayorista o intermediario. Si el poder adjudicador gestiona la cocina en lugar de externalizar los contratos de servicios de restauración, la mejor opción podría ser simplemente tener diferentes contratos directos para diferentes productos agrícolas primarios. Preferir alimentos primarios de temporada, que correspondan al menos en parte a las tradiciones culinarias locales y estar atentos a la biodiversidad (por ejemplo, diferentes tipos/clases de manzanas) puede favorecer aún más las cadenas de suministro cortas. Para ver un ejemplo, véanse las plataformas de empresa a empresa (B2B) en Bélgica descritas en la sección 5 de Enfoques Innovadores.

Buenas prácticas: Integración de los inmigrantes en el municipio de Umeå

La organización del servicio de comidas del municipio de Umeå ha creado una vía de empleo local para los inmigrantes recién llegados, así como para otros que están lejos del mercado laboral actual. El programa ofrece la posibilidad de convertirse en "asistente de comidas" y consiste en una combinación de "sueco para principiantes", formación profesional y prácticas.

Prepara a los participantes para una profesión en las cocinas que no requiere estudios postsecundarios. Pensar en la diversidad y dirigirse a los inmigrantes recién llegados ofreciéndoles educación y formación ha demostrado ser un éxito. De este modo, se abren caminos tanto para la integración como para garantizar una alta competencia en las cocinas.

OBJETIVO N° 7: COMERCIO JUSTO Y CONDICIONES LABORALES DIGNAS

Objetivo general: Al menos el 50% del café, el té, el azúcar y las frutas exóticas suministradas en el marco de los contratos proceden de proveedores certificados como Comercio Justo, incluyendo sellos como FairTrade, Ecocert Fair Trade, Fair for Life, o equivalentes.

Criterios básicos

  **ET sobre Comercio Justo y Condiciones Laborales Decentes para productos exóticos:** Los productos alimentarios que se producen principalmente en los países en desarrollo (*por ejemplo, el café, el té, el azúcar, los plátanos, etc., la lista debe especificarse claramente*), deben ser de origen de comercio justo y ético. Estos productos deben estar certificados por un sistema de etiquetado de Comercio Justo Internacional, como el Sello de Comercio Justo, el Certificado de Comercio Justo u otra certificación equivalente de una tercera parte que siga las Normas de Comercio Justo reconocidas por la Organización Mundial de Comercio Justo (WFTO) y cumpla con los convenios fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo (OIT).

  **CA sobre Comercio Justo y Condiciones Laborales Decentes para otros productos:** Se concederán hasta puntos a los licitadores que aporten productos adicionales [más allá de los exigidos en el pliego] de origen de comercio justo y ético. Estos productos deben estar certificados bajo un sistema de etiquetado de Fairtrade International, como el Sello de Comercio Justo, Fair Trade Certified u otra certificación equivalente de tercera parte que siga las Normas de Comercio Justo reconocidas por la Organización Mundial de Comercio Justo (WFTO) y cumpla con los convenios fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo (OIT).

Verificación: Se considerará que los licitadores que presenten la prueba de que sus alimentos y bebidas llevan una etiqueta de comercio ético que aborda los requisitos anteriores, u otra certificación equivalente emitida por un tercero independiente, cumplen con los criterios

  **CEC sobre la transparencia alimentaria a lo largo de la cadena de suministro:** El contratista deberá rastrear todos los productos utilizados en los servicios de alimentación y aportar pruebas de la debida diligencia en materia de derechos humanos y condiciones laborales a lo largo de la cadena de suministro.

Buenas prácticas: Productos de comercio justo en Milán (Italia)

Desde 2012, el menú escolar de Milán prevé dos veces al mes la distribución de pudines con azúcar y cacao etiquetados como de Comercio Justo. Esto permite a la ciudad satisfacer el deseo de los niños de tomar un postre sano y sabroso y, al mismo tiempo, comprometerse con la realidad de los operadores de Comercio Justo y sus valores. En efecto, además del ingrediente principal, que es la leche desnatada, el azúcar y el cacao se adquieren de diferentes consorcios a los principios del comercio justo, con especial atención a los derechos de los trabajadores y al medio ambiente en los territorios de producción. Esta buena práctica está en consonancia con la legislación italiana sobre la

adquisición de alimentos escolares sostenibles (Decreto Ministerial n° 65 de 10 de marzo de 2020).

 **ET sobre aceites y grasas vegetales sostenibles y soja sostenible:** Los aceites vegetales, las grasas vegetales y la soja suministrados no habrán contribuido a la deforestación de los bosques primarios y deberán cumplir los criterios medioambientales relativos al suelo, la biodiversidad, el cambio de uso de la tierra y las reservas de carbono orgánico, cumpliendo los requisitos de un sistema de certificación que cubra estas cuestiones, del artículo 93 del Reglamento (UE) n°1306/2013, o por otros medios equivalentes.

Verificación: Los licitadores deben presentar la prueba de que cada uno de los productos suministrados/utilizados en las categorías anteriores lleva una etiqueta/certificación independiente que aborda los requisitos declarados. En caso de que un producto no cuente con una etiqueta/certificación independiente, el licitador deberá aportar pruebas de la forma en que cumple los requisitos establecidos.

Nota explicativa: *La importación de cultivos oleaginosos por parte de los países de la UE está fuertemente asociada a la deforestación en los países de origen. La deforestación está asociada principalmente a dos cultivos y sus productos derivados de cultivos secundarios: la torta de soja, la soja y el aceite de palma. Existen dos normas comparables para los productos de soja ambientalmente responsables: la Mesa Redonda sobre Soja Responsable y ProTerra. La norma ProTerra es aplicable a cualquier producto alimentario o agrícola, aunque actualmente se utiliza principalmente para la producción de soja y los productos de consumo derivados de la soja.*

El aceite de palma certificado está ampliamente disponible en el mercado internacional. En el caso del aceite de palma, los dos sistemas más importantes son la Mesa Redonda sobre Aceite de Palma Sostenible y el Grupo de Innovación del Aceite de Palma. En 2014 se produjeron casi 12 millones de toneladas de aceite de palma, aproximadamente una quinta parte de la producción mundial total, según los criterios de la Mesa Redonda sobre el Aceite de Palma Sostenible (RSPO 2015), pero solo la mitad de esa cantidad se vendió como Aceite de Palma Sostenible Certificado (CSPO); el resto no encontró comprador en el mercado certificado y se vendió como aceite de palma convencional.

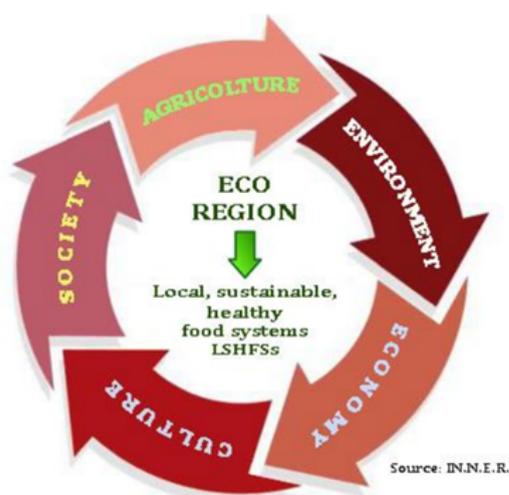
Fuente (en inglés): [Criterios de compra pública verde de la UE para alimentos, servicios de catering y máquinas expendedoras.](#)

Dado que un gran número de alimentos procesados contienen aceite de palma y de soja, se recomienda encarecidamente llamar la atención de los proveedores de alimentos sobre este requisito en la fase previa a la adquisición, mediante el compromiso con el mercado. Esto debería garantizar que se dispone de tiempo suficiente para abastecerse de artículos que no contengan estos aceites, o que tengan una de las certificaciones de sostenibilidad mencionadas.

5 ENFOQUES INNOVADORES DE LA COMPRA PÚBLICA ALIMENTARIA

DISTRITOS ECOLÓGICOS (ITALIA)

Los distritos ecológicos, también conocidos como biodistritos o ecorregiones, son un modelo innovador de desarrollo rural en el que la sostenibilidad medioambiental y el desarrollo local están en primer plano. Un Distrito Ecológico puede definirse como "un área donde los/as productores/as, la ciudadanía, las autoridades públicas y otros actores locales realizan un acuerdo formal dirigido a la gestión sostenible de los recursos locales, basado en los principios y el modelo de la agricultura ecológica y en las mejores prácticas agroecológicas, con el fin de impulsar el desarrollo económico y social y cultural de su comunidad" (IN. N. E.R, 2021). Desde 2014, los Distritos Ecológicos se han ido extendiendo por todo el mundo y, en este momento, se encuentran en fase de desarrollo. Este modelo tiene como objetivo lograr la transición ecológica del sistema alimentario a través de la implementación de un desarrollo territorial integrado, que prevé la interacción con cinco componentes principales, a saber, la agricultura, el medio ambiente, la economía, la cultura, la sociedad. La interconexión de estas dimensiones tiene el propósito de lograr un sistema alimentario local, sostenible y saludable. (Basile et al., 2021).



El abastecimiento de alimentos de los Distritos Ecológicos puede contribuir sustancialmente a aumentar el consumo de alimentos ecológicos en las ciudades a través de los comedores y fomentar el desarrollo de este modelo de gestión territorial sostenible. Las autoridades públicas tienen un papel decisivo en la aplicación de la compra pública verde de los Distritos Ecológicos, especialmente cuando se aborda la compra de alimentos ecológicos y a pequeños agricultores locales. Por lo tanto, para involucrar a este modelo en el proceso de contratación y compra pública, se debe hacer hincapié en los criterios dirigidos a aumentar la cuota de productos ecológicos, frescos y de temporada y a promover las compras públicas de alimentos a los pequeños agricultores (por ejemplo, a través de la participación en el mercado). Además, el Comité de Distrito Ecológico, en virtud de su función de coordinación, puede desempeñar un papel crucial a la hora de facilitar el intercambio de información sobre los procesos de compra pública de alimentos entre los actores locales de los Distritos Ecológicos, haciéndolos conscientes de las oportunidades que ofrece la compra pública. Sin embargo, serán los productores agrícolas quienes decidan si vale la pena presentarse a las licitaciones.

Además, los Distritos Ecológicos pueden convertirse en un terreno propicio para promover actividades educativas en las escuelas. Por ejemplo, el Memorando de Entendimiento firmado por los gobiernos locales y las entidades locales para el establecimiento del Distrito Ecológicos de Cilento en 2009, prevé la "implementación de una campaña de sensibilización en las escuelas sobre los alimentos orgánicos y la dieta mediterránea" y el desarrollo de "un piloto para la adopción de un menú basado en la dieta mediterránea en los comedores públicos y privados de la zona de Cilento". Para llevar a cabo este tipo de actividades, se podría organizar un programa de hermanamiento entre los Distritos Ecológicos y las escuelas para fomentar la educación alimentaria en los centros escolares.

En Bérgamo, los "[Distritos Ecológicos de Agricultura Social](#)" cooperan activamente con el Ayuntamiento en varias actividades relacionadas con la sostenibilidad del sistema alimentario territorial, entre ellas el catering escolar colectivo. Desde 1996, [SerCar](#), la empresa de restauración colectiva, ha ganado los concursos gracias a sus estándares de calidad y sostenibilidad alimentaria y, desde septiembre de 2021 hasta agosto de 2025, suministrará alimentos a 59 escuelas públicas. A lo largo de los años, SerCar consolidó las colaboraciones con los proveedores de alimentos de los Distritos Ecológicos de Agricultura Social. Esto permitió a Bérgamo alcanzar más del 95% de alimentos ecológicos servidos en los comedores escolares, aumentar la proporción de alimentos de temporada y frescos suministrados y reforzar las cadenas cortas de suministro de alimentos. Se prevén actividades educativas en el marco del proyecto "La Buona Mensa", dentro del proyecto H2020 Food Trails, que permitirá a los alumnos realizar visitas a las explotaciones agrícolas del distrito ecológico. En Milán, los distritos agrícolas milaneses (DAM) están participados por 33 granjas y algunas de ellas proporcionan arroz para la compra pública local en los comedores escolares y colaboran con el municipio en actividades educativas para los niños y las niñas.

¿Cuáles son las ventajas de comprar alimentos de Organic Districts?

- Proceso beneficioso para los entornos alimentarios urbanos y para el desarrollo rural de los distritos ecológicos;
- Aumentar el consumo de alimentos locales ecológicos;
- Fomentar la producción de alimentos ecológicos en las zonas de los Distritos Ecológicos, apoyando este modelo de gestión territorial;
- Promover las cadenas cortas de suministro de alimentos;
- Apoyar a los pequeños productores de los Distritos Ecológicos mediante la venta de productos y actividades educativas fuera de la finca;
- Proteger y mantener el paisaje rural y el espacio educativo.

¿Cuáles son los retos de la compra de alimentos en los Distritos Ecológicos?

- Los distritos ecológicos se encuentran sólo en determinadas zonas;
- La voluntad de los/as agricultores/as de adherirse al proceso de contratación pública y todos los retos relacionados con la participación de los mismos en estos procesos;
- Evaluación de la capacidad de suministro de alimentos de los productores a los comedores escolares (grandes volúmenes de demanda);
- Capacidad de los productores del Distrito Ecológico para responder en el proceso de contratación pública de manera organizada;
- Falta de una legislación nacional para promover el contrato local.

PLATAFORMAS DE EMPRESA A EMPRESA (BÉLGICA)

En 2019, la ciudad de Gante organizó un procedimiento de contratación para comprar productos lácteos a través de plataformas de proveedores, que reunían a productores de alimentos, y agricultores en una tienda online, donde los propios productores de alimentos y agricultores determinaban el precio de venta, se encargaban de los pedidos, la entrega y el flujo de pagos, y gestionaban la logística.

La plataforma Business to Business (B2B) Vanier, adjudicataria del contrato, es una cooperativa que pone en contacto a agricultores y minoristas, a la hostelería y a las cocinas industriales. Este enfoque permitió a la ciudad acceder a más productores/as y a los/as cocineros/as proponer un menú creativo. El valor del contrato era inicialmente de 30.000 euros y permitía a los/as productores/as vender sus productos de la cadena de suministro corta directamente a través de la plataforma y entregarlos a la hostelería y las cocinas centralizadas.

Dado el éxito de la plataforma B2B, el Ayuntamiento de Gante decidió posteriormente convocar una licitación más amplia por un valor de contrato de 139.000 euros. En un principio, el Ayuntamiento quería organizar la licitación en tres lotes (uno para frutas y hortalizas, otro para productos lácteos y huevos y un tercero para carne y aves de corral). Tras consultar con las empresas, la licitación se ajustó de modo que los tres lotes abarcaran respectivamente: verduras y frutas (lote 1); productos lácteos y huevos (lote 2) y productos vegetarianos (lote 3). Se eliminaron la carne y las aves de corral debido a los mayores costes que habrían dejado pocos recursos para los otros lotes. El uso de Vanier fue muy útil para la Contratación y compra de productos "delicados", como queso de cabra, mostaza local, mantequilla de granja, espárragos, etc.) en lugar de productos comprados a

granel (como patatas, cebollas, zanahorias y leche de larga duración), debido al valor limitado del contrato y a que esto era lo que los productores podían ofrecer.

¿Cuáles son las ventajas de utilizar una plataforma de empresa a empresa (B2B)?

- La adquisición de alimentos a través de una cadena de suministro corta abre oportunidades para los pequeños y medianos productores: Las PYME aprenden a cooperar con las autoridades públicas y viceversa.
- Se mejora la contratación pública. La oferta y la demanda se ajustan mejor.
- Los volúmenes más pequeños pueden entregarse sin problemas. Así se evitan las compras a granel que provocan desperdicios debido a los excedentes.
- Una plataforma de colaboración B2B permite combinar las ofertas de diferentes agricultores, para satisfacer la elevada demanda de un poder adjudicador.
- Garantiza que los consumidores de los comedores públicos tengan acceso a alimentos de alta calidad.
- Los clientes y consumidores finales (personal, alumnado y ciudadanía) aprenden a conocer y apreciar los productos de la cadena corta de suministro.
- Los grupos desfavorecidos pueden integrarse en el proceso, contribuyendo a reducir las desigualdades sociales.

¿Cuáles son los retos de utilizar una plataforma de empresa a empresa?

Este enfoque conlleva varios retos que se han identificado a través de la investigación de mercado y la publicación de licitaciones dirigidas a las PYME. Estos obstáculos incluyen (pero no se limitan a):

- El enfoque de los pequeños proveedores se basa en un enfoque de empresa a consumidor más que en un enfoque de empresa a empresa
- El riesgo financiero que supone para las PYMES presentarse a grandes concursos y las cuestiones logísticas son un reto
- Además, existen desafíos en términos de conocimientos y capacidad, ya que la contratación pública es compleja y exigente, con una accesibilidad limitada para los pequeños productores, y muchas PYME carecen de experiencia y capacidad.

SISTEMA DINÁMICO DE COMPRAS (REINO UNIDO)

¿Qué es un sistema dinámico de compras?

Un sistema dinámico de compras (SDC) es un mecanismo de compra que funciona como una lista electrónica de proveedores registrados utilizada por los poderes adjudicadores para las compras

normalizadas, incluidos los productos alimentarios. Los SDC funcionan de forma totalmente electrónica. Están abiertos a todos los proveedores, que pueden adherirse en cualquier momento, tras una fase de cualificación. El proceso de contratación se realiza digitalmente, a través de plataformas electrónicas, mediante las cuales los proveedores de alimentos, como los pequeños agricultores y las PYME, pueden vender productos directamente a los consumidores y a los poderes adjudicadores. Las licitaciones de mayor envergadura se dividen en lotes más pequeños por los que los pequeños productores de alimentos pueden pujar electrónicamente. El sistema se ajusta dinámicamente a las temporadas y a la disponibilidad de los productos porque lo gestionan directamente los productores y permite un contacto directo entre productores y consumidores.

El **Consejo de Bath y North East Somerset** puso en marcha con éxito el SDC en 2016, como medio para suministrar diariamente 7.000 comidas a las escuelas primarias y algunas escuelas infantiles. El contrato de adquisición se desglosó en dos elementos para permitir que se incorporaran nuevos proveedores en cualquier momento, siempre que cumplieran los criterios de selección establecidos. En primer lugar, se acordó un acuerdo de asociación piloto con una organización que se encargaba de la consolidación y la entrega de los pedidos y que conocía a los proveedores y productores de la región, además de contar con la tecnología necesaria para una logística inteligente. En segundo lugar, se estableció un SDC con productores y proveedores.

Esta estrategia de compra se alineó con los objetivos de la Estrategia Alimentaria Local (2014-2017) para aumentar el consumo de productos sanos, frescos y de temporada comprándolos a proveedores y productores de alimentos de la región. La aplicación de la estrategia de distribución de alimentos produjo múltiples beneficios ambientales, sociales y económicos documentados. Entre ellos, la reducción de las emisiones de carbono, tal y como se documenta en [este informe](#) (en inglés), se ahorraron 6,01 toneladas de carbono al año, y se crearon oportunidades de empleo y de formación.

¿Cuáles son las ventajas de utilizar el SDC?

- Comprar alimentos y servicios directamente a las PYME, los pequeños agricultores y los productores de alimentos.
- Cadenas de suministro cortas, transparentes y democráticas.
- Mercado abierto y competitivo.
- Digitalización para un mejor análisis del rendimiento y una logística inteligente.
- Acceso y oportunidades de trabajo con el sector público, incluidas las escuelas.

- Oportunidades para que nuevos proveedores participen incluso después de la adjudicación del contrato, multiplicando las oportunidades de participación.

¿Cuáles son los retos de utilizar el SDC?

- Las PYME tienen que cumplir con los sistemas de garantía del ámbito empresarial, con los que probablemente no estén familiarizadas
- Las PYME podrían tener que demostrar el cumplimiento de la normativa sanitaria y de higiene para comerciar

EL CATÁLOGO DE COMPRA DE ALIMENTOS (ESLOVENIA)

El Catálogo de alimentos es una base de datos en línea de proveedores nacionales de alimentos, así como de productos alimentarios en Eslovenia, creada con el fin de hacer transparente la contratación pública de alimentos. La base de datos fue desarrollada por el proyecto Best-ReMaP19 y la Cámara de Comercio e Industria - Cámara de Empresas Agrícolas y Alimentarias de Eslovenia. El Catálogo de alimentos contiene información detallada sobre una amplia gama de alimentos nacionales disponibles en el mercado esloveno, incluyendo su valor nutricional, las especificaciones del envase, los alérgenos, las certificaciones obtenidas, así como la ubicación geográfica exacta del proveedor de alimentos en el mapa. La base de datos ha sido diseñada para aumentar la transparencia de la cadena de valor de los alimentos y para fomentar la interacción entre las diferentes partes interesadas en la compra pública de alimentos, incluidas las autoridades sanitarias, las autoridades contratantes, los organismos de certificación y diversas instituciones gubernamentales. El Catálogo de alimentos se ha desarrollado con el fin de realizar compras públicas de alimentos en Eslovenia, sin embargo, el concepto de la base de datos puede servir de inspiración para que otros países hagan más transparentes sus prácticas de compra y refuercen las cadenas cortas de suministro de alimentos.

¿Cuáles son las ventajas de utilizar el Catálogo de alimentos?

- Contribuye a acortar las cadenas de suministro de alimentos y a aumentar la diversidad de la oferta de compra de alimentos locales en las instituciones públicas.
- Ofrece un análisis del mercado con información sobre los productos alimentarios y los proveedores.
- Ofrece transparencia del producto, incluyendo una lista de tipos de alimentos debidamente denominados y sus características.
- Permite la supervisión y el control de la certificación válida de las empresas alimentarias.

6 CONCLUSIONES

Este informe, elaborado en colaboración con el proyecto SchoolFood4Change, compradores públicos y expertos jurídicos, es el primer análisis exhaustivo de lo que es una compra pública de alimentos innovadora, sostenible y saludable y de cómo puede ser aplicada en la práctica por las ciudades para avanzar en sus objetivos de salud y sostenibilidad. El informe se ha elaborado con el objetivo de proporcionar un conjunto de criterios de referencia y criterios opcionales que sirvan como "complemento" para las ciudades que pretendan avanzar en los objetivos de un área de sostenibilidad concreta, como el cambio climático, las cadenas cortas de suministro de alimentos, la economía alimentaria regional o los informes de sostenibilidad. Así pues, el enfoque jurídico de este informe se ha diseñado de manera que proporcione conjuntos de criterios inclusivos, ambiciosos y jurídicamente sólidos que ofrezcan un máximo de flexibilidad a las ciudades para alcanzar los resultados deseados en materia de salud y sostenibilidad de una licitación, ya sean principiantes o precursores. Por último, el informe también ofrece un amplio y profundo conocimiento práctico a través de un conjunto de ejemplos de buenas prácticas basadas en la evidencia y estrategias útiles con el objetivo de lograr un cambio sistémico dentro de la contratación pública de alimentos en su conjunto, desde la granja hasta la mesa.

7 RECONOCIMIENTOS

Este informe se ha elaborado en el marco del proyecto School Food For Change (101036763), financiado por Horizonte Europa 2020. Su elaboración ha sido coordinada por ICLEI ES, con la colaboración de autores de más de 14 países.

La revisión legal de los criterios y los enfoques innovadores estuvo a cargo de Public Procurement Analysis.



THANKS FOR THE FOOD!



It's time for a new menu

info@schoolfood4change.eu

www.schoolfood4change.eu

#SchoolFood4Change

The sole responsibility for the content lies with the SchoolFood4Change project partners. The content does not necessarily reflect the opinion of the European Commission. The European Commission is also not responsible for any use that may be made of the information contained therein.



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101036763.

