

# Taller de Compra Pública Alimentaria Responsable

*Casos inspiradores | Licitaciones y pliegos de referencia | Monográficos*

*Aprende a integrar el consumo y el presupuesto con la producción agropecuaria local para generar una economía circular que ofrezca menús saludables, sostenibles y sabrosos.*

## En este taller:

- ⇒ Descubrirás los beneficios de una compra pública transformadora que impacta en nuestro entorno y bienestar.
- ⇒ Aprenderás de casos inspiradores que muestran cómo distintas regiones han implementado con éxito la compra pública alimentaria responsable.
- ⇒ Conocerás licitaciones y pliegos de referencia.
- ⇒ Tendrás la oportunidad de profundizar en temas específicos de tu interés y obtener herramientas prácticas y sencillas para impulsar una compra pública responsable.

## Destinado a:

- ⇒ Técnicos y juristas responsables de licitaciones de servicios de colectividad.
- ⇒ Directores y directoras de centros.
- ⇒ Entidades y personas con influencia en este ámbito.

## Fecha y lugar:

14 de noviembre de 10 h a 14 h

La Lleialtat Santsenca

C/ Olzinelles 31, Bajos | Barcelona



*Consulta el programa, inscríbete y selecciona el monográfico que consideres de tu interés.*

**+ INFO\_INSCRIPCIONES**

Organizado por:



Colabora:



Financiado por:



# Programa

## Taller de Compra Pública Alimentaria Responsable

- 10:00 h a 10:05 h **Introducción.** *Eva Torremocha, responsable del eje Alimentación sostenible, Fundación Daniel y Nina Carasso.*
- 10:05 h a 10:30 h **Por qué implementar una compra pública responsable.** Beneficios, licitaciones de referencia y criterios de salud y sostenibilidad.  
*Daniel Gaitán Cremaschi, Daniel Carasso Fellowship 2021, ICTA-UAB.*
- 10:30 h a 11:45 h **Casos inspiradores.**  
**Navarra: una visión desde la producción y los circuitos cortos.** Hemengoak, licitación SAD, centros escolares comarcales y hospital público de Navarra.  
*Jon Garai, coordinador de Ekoalde.*  
**Catalunya: Consell Comarcal d'Osona: una visión desde la administración.** Licitación del Servicio educativo y social de comedor escolar de los centros educativos públicos de la comarca de Osona con criterios saludables, sostenibles, de proximidad y ecológicos.  
*Ivette Costa, Servei d'Educació, Consell Comarcal d'Osona.*  
**Preguntas, aportaciones.**
- 11:45 h a 13:15 h **MONOGRÁFICOS** (A escoger uno).  
**1\_Redacción pliegos** (PPT – PPA).  
*Núria Casajuana, abogada, La Troca Serveis Jurídics.*  
» Solvencia técnica y económica en una compra pública alimentaria sostenible y saludable.  
» Criterios: formulación de criterios relacionados con la sostenibilidad y calidad nutricional.  
» Ponderación: el equilibrio entre aspectos técnicos, económicos y de sostenibilidad del servicio.  
**2\_Justificación económica y seguimiento de la ejecución.**  
*Carles Soler, técnico, Menjadors ecològics y Kiku Busquets, responsable de cocinas, Colectiva.*  
» Estudio de costes: identificación y análisis detallado de los diferentes costos asociados al servicio.  
» Partida alimentaria, potenciar los alimentos locales y/o ecológicos.  
» Personal: subrogación y ratios.  
» Seguimiento de la ejecución: procedimientos y herramientas para asegurar el cumplimiento de los requisitos establecidos en los pliegos de licitación.  
**3\_Claves para apostar por una compra pública alimentaria responsable: desde la producción al consumo.**  
*Nani Moré, técnica, Menjadors Ecològics.*  
» Disponibilidad y evaluación de la oferta de alimentos locales y/o ecológicos.  
» Estructura de menú, frecuencias y gramajes.  
» Precio del menú y costes del servicio.  
» Modelos de cocina: *in situ* - transportada y compartida.
- 13:15 h a 14:00 h **Devolución de los talleres.**  
14:00 h **Cierre.**

Organizado por:



Colabora:



Financiado por:

