

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:

