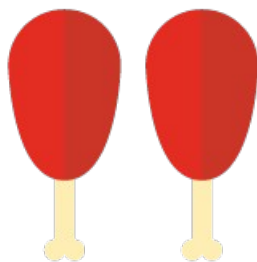
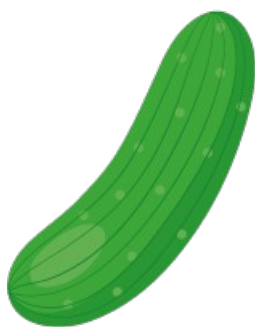
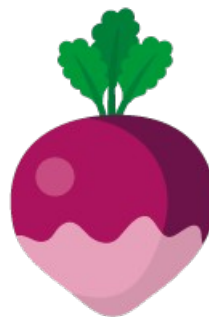


# BUENAS PRÁCTICAS INTERNACIONALES

---



Fichas elaboradas en el proyecto "Construyendo sistemas alimentarios sostenibles en el ámbito regional", desarrollado por el Grupo de Investigación en Economía Ecológica e Agroecología, Universidade de Vigo; y financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación.

<http://economiaecologica.webs.uvigo.gal>  
[ecoecoagro@uvigo.es](mailto:ecoecoagro@uvigo.es)



fundación  
daniel & nina carasso

Afiliada a la Fondation de France

## Indice

- Roma..... Pág. 3
- Copenhague..... Pág. 6
- Viena..... Pág. 9
- Canarias. Programa Ecocomedores Escolares..... Pág. 6
- Asturias. Proyecto Alimentación Saludable y de producción ecológica en los comedores escolares de Asturias..... Pág. 7
- Aprendizajes: barreras y retos..... Pág. 8

## Roma, Italia

### Competencias y organización:

<i>Escala</i>	Municipal. Marco legal estatal lo favorece (ley finanzas)
<i>Tipo de gestión</i>	Contratación de servicio de catering (incluye preparación, cocinado, servir comidas, limpieza y separación de residuos). Se divide contrato en 11 lotes, para permitir que nuevos proveedores de pequeñas y medianas empresas participen.  También hay modelo de autogestión por parte de los centros
<i>Costes</i>	Se reparten entre el municipio y los padres (tasa según sus ingresos)
<i>Tipo de comedores</i>	Escolares

### Alcance/escala (datos):

<i>Nº de comidas</i>	150.000 menús. 550 escuelas infantiles, colegios de primaria y secundaria.
<i>Inversión pública</i>	5.49 euros por comida (dato de la 4º fase, previamente 5.28).
<i>% de alimentos ecológicos</i>	70% de alimentos ecológicos (sin incluir en este porcentaje carne o pescado). 26% local   14% de comercio justo   2% de cooperativa social Libera (suelos confiscados mafia) (datos de 2010) Chocolate y plátano de comercio justo.
<i>Menús</i>	Se sirve carne (roja o blanca) dos veces a la semana como máximo. Menús adaptados a la temporada (160 recetas diferentes) Menús alternativos por motivos éticos o religiosos

### Agentes y acuerdos:

Ley de Finanzas 488 (1999): contexto normativo que fomenta compra ecológica municipal. Entre las medidas para facilitar el desarrollo de la economía y el empleo, el art 59 se refiere al desarrollo de la agricultura ecológica y de calidad, y hace referencia explícita a la gestión de comedores públicos.

Partido Verde en el Gobierno municipal lanza programa en 2001. En primer lugar se realizaron mesas consultivas, tanto con nutricionistas como con instituciones de producción ecológica, para evaluar la capacidad de producción nacional y el mayor impacto nutricional, y plantear unos objetivos progresivos, concluyendo que lo mejor era iniciar el programa con frutas y verduras.

Se pasa de una contratación negociada con 8 empresas que era el modelo previo, a una licitación abierta, dividida en 11 lotes que permite mayor transparencia y la entrada de nuevas empresas.

Se establecen mecanismo de control y seguimiento, para verificar que las empresas están sirviendo lo que se especifica en los contratos: controles desde los distritos, desde los departamentos municipales de Educación y de Sanidad, a través de auditorías externas y mediante las Comisiones de Comedor.

Como espacios de participación y diálogo se establecen una *Mesa redonda permanente* con participación de gobierno, productores y distribuidores, en la que se debaten los problemas logísticos y financieros, y las exigencias de calidad; aquí se negocia por ejemplo, que en el tercer concurso los contratos pasen de 3 a 5 años para permitir a las empresas realizar inversiones y planificar a medio plazo. Por otra parte en la *Comisión de comedores*, participan familias y alumnado, realizando acciones de seguimiento, control de calidad y evaluación.

### ***Tiempo y vigencia:***

Los contratos se establecen por periodos de 3 años en las dos primeras fases y de 5 en las siguientes (2002-2004; 2004-2007; 2007-2012 y 2013-2017)

En 2013 se produce cambio en gobierno municipal.

### ***Pliegos, criterios y obligaciones:***

Condiciones de calidad: fruta y verdura fresca y ecológica (1º año), se incorpora legumbre, pan, pastelería, pasta, arroz, huevos y tomate envasado (2º año). En el segundo concurso (2004) se incorporan nuevos requisitos: revisión de menús incorporando versiones según temporada (invierno/verano con 160 recetas diferentes); carne certificada; pan sin conservantes (establece periodo máximo entre horneado y consumo). En el tercero se incluyen menús con criterios étnicos, libres de OMG, fruta y verdura frescos (no más de tres días entre cosecha y consumo), carne fresca (no más de cuatro días desde envasado, y con denominación de origen). Además distribución de comida sobrante (raciones no servidas) a organizaciones asistenciales, uso de productos de limpieza con bajo impacto ambiental; vajilla, cristalería y cubertería no pueden ser de un solo uso. El cuarto concurso ha incluido además referencias a productos locales (radio de 150 km), procedentes de cooperativas sociales. Otros criterios son relativos a eficiencia energética, y compostaje cuando de comida sobrante.

Obligaciones y criterios de puntuación de ofertas en la última licitación (PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA. PERIODO 1.1.2013/30.06.2017.)

### **CAPITOLATO SPECIALE D' APPALTO (Especificaciones del contrato)**

Art. 23. Estructura del menú

Fruta de temporada (no menos de 3 variedades distintas a la semana)

Art 25. Dietas especiales

El adjudicatario, sin coste adicional, debe preparar: dietas especiales por motivos de salud, dietas especiales ligeras, dietas especiales de carácter ético-religioso (en esta categoría se incluye dieta vegetariana).

Art 26. Menús ligados a proyectos didácticos-educativos

El adjudicatario, a petición del Dpto de Servicios Educativos y Escolares, sin coste adicional, debe preparar menús especiales ligados a proyectos de contenido didáctico-educativo, no más de una vez al mes. Entre ellos puede requerirse menú temático: regional, con recetas y productos típicos del territorio romano, menú vegetariano, menú de integración cultural... por ejemplo.

Art 28. Características de los alimentos

La Administración, conforme a lo previsto en la normativa vigente, promueve el empleo de productos de calidad, productos ecológicos, DOP (denominación de origen protegida) y IGP (indicación geográfica protegida), productos tradicionales (según listado del Ministerio de Agricultura) y provenientes de agricultura social (por ejemplo fincas con integración de diversidad funcional, con integración de exconvictos, proyectos en terrenos confiscados a la mafia según iniciativa popular 109/96...).

Los menús promueven el uso de productos del territorio y respetuosos de las temporadas.

Está taxativamente prohibido el uso de alimentos transgénicos (OMG)

Art 40. Plan de transporte

Medios de transporte adecuados a transporte de alimentos, y de bajo impacto ambiental (Euro 5 /

Euro 6 – gas natural – eléctrico – híbrido).

El plan de transporte se organizará de modo que el tiempo entre la partida del centro dotado de cocina y la entrega en la terminal de consumo se reduzca al mínimo posible (máximo 15 minutos)

Art 58. Residuos

El adjudicatario, sin coste adicional para la administración, debe adoptar todas las medidas necesarias para reducir al mínimo el volumen de embalajes y contenedores, utilizando embalajes reciclables.

Recogida diferenciada de residuos.

(Anexos técnicos)

### Anexo 2. Especificaciones técnicas relativas a los menús para cada tipología

Define menú de verano y menú de invierno, incluye recetas

### Anexo 3. Especificaciones técnicas relativas a las características de los productos ...

Listado de productos requeridos de *comercio justo y solidario* (cada vez que aparezcan en el menú): plátano, chocolate, biscotti, hojaldre de maíz, galletas de queso, pulpa de plátano-manzana y de plátano-pera

Listado de productos requeridos de *agricultura ecológica* (cada vez que aparezcan en el menú):

Harina y pan

Arroz

Tagliatelle al huevo

Grissini, crackers, wafers

Productos hortofrutícolas frescos

Espinacas, guisantes, ajetes congelados

Legumbres y cereales

Mozzarella

Trucha arcoiris

Huevo

Vinagre

Miel, mermelada, gelatinas

Zumos de fruta, zumo de naranja, pulpa de fruta

Alcaparra IGP

### Anexo 5. Especificaciones técnicas relativas a los procedimientos operativos

Servilletas: de papel reciclable de un solo uso

Platos de cerámica, Vasos de vidrio, Cubertería de acero.

Cuando no hubiera sitio para la instalación de lavavajillas o para garantizar la higiene, previa autorización del municipio competente, se podrán usar platos y vasos de un uso (rígidos, todo el material de un uso debe ser biodegradable, compostable y reciclable)

### Anexo 12. Criterios de valoración de las ofertas

40/100 Oferta económica

25/100 Organización del servicio (varios subcriterios)

30/100 Política ambiental y cultural de aprovisionamiento de los productos:

17 pts. Ciclo de producción, transformación y envasado se produce dentro de un arco de 300 km [*creo que es diámetro => radio de 150 km*], y el transporte se realiza utilizando al menos para el 50% ferrocarril y/o vehículos euro4 y/o eléctricos y/o híbridos

4 pts. Productos provenientes de cooperativas sociales

2 pts. Proyecto pescado fresco

- 6 pts. Productos DOP ó IGP más allá de los previstos como obligatorios
- 1 pto. Productos de limpieza ecolabel o equivalentes de bajo impacto ambiental
- 5/100 Reciclaje de residuos de comedor
- 3 pts. Recogida y entrega a entidades benéficas de alimentos íntegros no repartidos
- 2 pts. Recogida y entrega de restos para consumo animal o compostaje

Especifica fórmulas de valoración según número de productos, peso, distancia, etc

**Factores de éxito:**

- Marco legislativo y voluntad política.
- Inclusión paulatina de nuevos criterios, permite adaptación de todos los agentes.
- Negociación y diálogo, espacios de sensibilización y participación para empresas, profesorado, personal de cocina y comedor, familias, alumnado.

**Barreras:**

- Cantidad de producción local insuficiente que obliga a depender de la gran distribución.
- Centralización logística, transporte largas distancias incluso de productos locales.

**Fuentes:**

Bock, Bettina (coord.) (2013) *Revaluing Public Sector Food Procurement in Europe - An Action Plan for Sustainability*. Informe. Foodlinks. [www.foodlinkscommunity.net](http://www.foodlinkscommunity.net)

Comune di Roma. PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA. PERIODO 1.1.2013/30.06.2017. CAPITOLATO SPECIALE D' APPALTO e ALLEGATI.

Servicio centralizado:

<https://www.comune.roma.it/pcr/it/newsview.page?contentId=NEW122052>

<https://www.comune.roma.it/pcr/it/newsview.page?contentId=NEW1207444>

servicio en autogestión:

<https://www.comune.roma.it/pcr/it/newsview.page?contentId=NEW122053>

GPP (2010) *Sustainable food procurement for schools in Rome. GPP in Practice. Green Public Procurement*, European Commission.

Legge 23 Dicembre 1999, n. 488. "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria 2000)" pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 302 del 27 dicembre 1999 - Supplemento ordinario n. 227. <http://www.camera.it/parlam/leggi/994881.htm>

Morgan, Kevin; Sonnino, Roberta (2010) *Rethinking School Food: The Power of the Public Plate. State of the World 2010*. World Watch Institute. Pp 69-74

Sonnino, Roberta (2009) *Quality food, public procurement, and sustainable development: the school meal revolution in Rome*. ENVIRONMENT AND PLANNING A Volumen: 41 Número: 2 Páginas: 425-440

## Copenhague, Dinamarca

### Competencias y organización:

<i>Escala</i>	Municipal. Marco intermunicipal (5 ciudades adheridas a red Green Cities)
<i>Tipo de gestión</i>	Municipal, distribución desde cocinas públicas municipales centrales.
<i>Costes</i>	
<i>Tipo de comedores</i>	Residencias, escuelas infantiles, colegios, instalaciones deportivas, comedores en centros de trabajo, etc

### Alcance/escala (datos):

<i>Nº de comidas</i>	20.000 a 60.000 diarias (según distintas fuentes). 80 cocinas municipales
<i>Inversión pública</i>	5,5 millones de euros en formación y asesoría (1,6% del presupuesto de compra pública de alimentos)
<i>% de alimentos ecológicos</i>	<i>Objetivo 90% en 2015 (porcentaje sobre peso). Ha logrado 88% en 2016</i>
<i>Menú</i>	Para no aumentar el presupuesto y mantener criterios nutricionales se han cambiado los menús. Principios: <ul style="list-style-type: none"><li>- Menos carne y más variada (días sin carne establecidos)</li><li>- Productos de temporada (pescado fresco semanalmente, verdura)</li><li>- Frescos (no precocinados)</li><li>- Más verdura y fruta, más cereales y legumbres</li><li>- Reducción de desperdicios mediante cocinado racional</li></ul>

### Agentes y acuerdos:

Departamento de Tecnología y Medio Ambiente, con equipo de funcionarios que desarrollan el programa. En 2009 se transfiere la gestión a la Casa de los Alimentos de Copenhague, fundación independiente no comercial.

Actividades de formación y sensibilización para el personal de catering (nuevos procedimientos y técnicas de cocina). Información a consumidores.

### Tiempo y vigencia:

Desde 1990 como parte de *Estrategia Estatal de Alimentación Sostenible* se ha realizado compra de alimentos ecológicos.

En 2000 adhesión municipal a red Dogme (actualmente Green Cities), programa de cooperación intermunicipal, uno de sus objetivos es la protección de aguas subterráneas contaminadas por pesticidas, por tanto actuar sobre prácticas agrícolas, y como una de las acciones concretas la promoción de compra pública de alimentos ecológicos.

### Pliegos, criterios y obligaciones:

Se realiza compra de los suministros, pero no se subcontrata el servicio, que es realizado por empleados públicos en las cocinas centrales municipales.

Puntuación en concurso de licitación de 2014 con vigencia de 2 años:

- 40/100. Oferta económica
- 35/100. Calidad
- 25/100. Variedad de productos (para asegurar los de temporada; en la práctica se han consumido 183 variedades de manzana, muchas de pequeños y medianos productores subcontratados, de toda Europa)

Criterios de reducción de embalaje y reciclabilidad.

Transporte: se deben utilizar vehículos que según su peso cuenten con certificado ambiental municipal, o con estándar de emisiones Euro 5. También es necesario informar de la cantidad de combustible consumido.

Antes de sacar el pliego hay proceso de “diálogo de mercado”, reuniones con las cocinas por una parte para ver sus necesidades concretas, y con los proveedores por otra para ver su capacidad de respuesta. Se recopilan las dudas de los proveedores y se publican anónimamente. Una vez escrito y publicado el pliego hay otro encuentro informativo en el que se explica por qué algunas cuestiones se han incluido y otras no.

### **Factores de éxito:**

- Establecer objetivos claros.
- Destinar presupuesto a formación, sensibilización y comunicación dentro de los servicios municipales.
- Se compran los productos sin preparar (frutas y verduras sin pelar ni cortar), y las piezas de carne completas, así se consigue precio menor y mayor aprovechamiento de los productos.
- Para apoyar a PYMEs se divide contrato en lotes. También se da apoyo a los concursantes sobre cómo rellenar los formularios.

### **Barreras:**

- División de competencias: la jurisdicción sobre las instalaciones de catering corresponde a otros departamentos municipales que no son los que gestionan el programa.
- Desconfianzas sobre cómo mantener calidad nutricional y presupuesto.
- Suministro: dificultad por parte de pequeños proveedores para cumplir con la cantidad, variedad, puntualidad y requerimientos de envasado. Por otra parte proveedores convencionales que abastecían a cocinas de mayor escala no estaban preparados para transición a ecológico.
- Aumento del precio de los alimentos, puede llevar a que se vuelva a convencional.

### **Objetivos de futuro:**

- Conseguir marco estatal para porcentaje de ecológico.
- Crear relación productor consumidor, especialmente con escolares
- Incorporar más criterios de sostenibilidad: huella de carbono, criterios sociales, transporte, etc

### **Fuentes:**

Bock, Bettina (coord.) (2013) *Revaluing Public Sector Food Procurement in Europe - An Action Plan for Sustainability*. Informe. Foodlinks. [www.foodlinkscommunity.net](http://www.foodlinkscommunity.net)

Bergmann, Bettina (2016) *Future Green public procurement in the municipality of Copenhagen*. EIP-AGRI Workshop Cities and Food, 21-22 Septiembre, Cracovia, Polonia. <https://ec.europa.eu/eip/agriculture/en/content/eip-agri-workshop-%E2%80%98cities-and-food-%E2%80%93-connecting-consumers-and-producers>

Chandler, Caroline ; Franklin, Antoinette; Ochoa, Amalia ; Clement, Simon. (2015) *Sustainable Public Procurement of School Catering Services. A good practice report*. INNOCAT Project (Procurement of Eco-Innovative Catering), ICLEI. [www.sustainable-catering.eu/.../INNOCAT\\_Catering\\_Report\\_FINAL.pdf](http://www.sustainable-catering.eu/.../INNOCAT_Catering_Report_FINAL.pdf)



## Viena, Austria

### Competencias y organización:

<i>Escala</i>	Municipal.
<i>Tipo de gestión</i>	Cocinas en los equipamientos (pocas) y también servicio de catering desde cocinas centrales municipales.
<i>Costes</i>	
<i>Tipo de comedores</i>	Hospitales, escuelas infantiles, colegios, residencias

### Alcance/escala (datos):

<i>Nº de comidas</i>	85.000 – 100.000 diarias
<i>Inversión pública</i>	14.000.000 € anuales en compra de alimento ecológico 300.000 € anuales para desarrollar más el programa, hacer estudios, revisar criterios, etc. Residencias de mayores: 3,40 €
<i>% de alimentos ecológicos</i>	Obligatorio al menos 30% del presupuesto. En hospitales se ha llegado al 38% con objetivo de alcanzar 50%. En escuelas infantiles y 90 colegios se ha alcanzado más del 50% y el 91% en lácteos En residencias solo llegan al 18%. En el hospital AKH el 100% del pan es ecológico y regional.
<i>Menú</i>	Reducción de carne para reducir emisiones y costes

### Agentes y acuerdos:

Departamento de Protección Medioambiental.

Grupos de trabajo: 180 personas de ONGs, distintas áreas municipales, empresas. Se encargan de elaborar los criterios para los adjudicatarios. Incorporación puntual de expertos externos si es necesario.

Asociación de productores ecológicos Bio Austria colabora en el programa.

Colabora también la Granja Urbana municipal de Viena, abasteciendo de patata ecológica.

### Tiempo y vigencia:

Desde 1999 programa EcoCompra (ÖkoKauf Wien)

(<http://www.wien.gv.at/english/environment/protection/oekokauf/>), como parte del programa de Protección Climática.

Recientemente se suma otro programa 'Natürlich Gut Teller' (platos naturalmente buenos).

### Pliegos, criterios y obligaciones:

Programa EcoCompra: Los criterios se revisan y renuevan. Obligatorios para todos los contratos públicos, aunque no hay sanciones si se incumplen.

Prioritarios criterios de producción ecológica y libre de OMGs. Además comercio justo y venta directa. Alimentación saludable: reducción de ácidos grasos transaturados. Otros como cantidades mínimas garantizadas por parte del proveedor. Bienestar animal.

Hospital AKH, el más grande de Viena, incluye en sus criterios que si falla algo en el suministro de lácteos, el proveedor debe efectuar otra entrega en menos de dos horas. De esta forma un productor austriaco ganó la licitación.

En el programa Natürlich Gut Teller: fruta y verdura ecológica y de temporada, menos carne. Mínimo 2/3 de ingredientes vegetales, 1/3 de productos regionales, un producto de comercio justo, sin embalajes.

**Factores de éxito:**

- Compromiso de algunos funcionarios.
- Compromiso de cocineros, especialmente de residencias (tienen cocina propia).
- Inversión pública en mejora y seguimiento del programa.
- Participación, mediante los grupos de trabajo, mejora y evaluación constante, además genera mayor aceptación.

-

**Barreras:**

- Presupuestos congelados, aunque el precio de la comida haya aumentado: ya se ha reducido al máximo el gasto en carne, es previsible que lo próximo sea recortar adquisiciones ecológicas
- Poca disponibilidad de ciertos productos (pescado fresco, carne blanca...)
- Centralización de la licitación debido a requerimiento de gran volumen a precio bajo, algunos productos son de mercado internacional (carne, queso)
- Pocas cocinas, predomina sistema de catering con cocinas centralizadas. Esto es así en las escuelas infantiles, será también el caso de los hospitales en el futuro (cocinas antiguas que no cumplen estándares) y se están planificando cocinas centrales.
- Presión de las grandes empresas de catering. La externalización está en discusión.

**Fuentes:**

Bock, Bettina (coord.) (2013) *Revaluing Public Sector Food Procurement in Europe - An Action Plan for Sustainability*. Informe. Foodlinks. [www.foodlinkscommunity.net](http://www.foodlinkscommunity.net)

Kromp, Bernhard (2016) *Criteria for Green Public Food Procurement in Vienna: Status Quo and prospects for the future*. EIP-AGRI Workshop Cities and Food, 21-22 Septiembre, Cracovia, Polonia. <https://ec.europa.eu/eip/agriculture/en/content/eip-agri-workshop-%E2%80%98cities-and-food-%E2%80%93-connecting-consumers-and-producers>

## Malmö, Suecia

### Competencias y organización:

<i>Escala</i>	Municipal.
<i>Tipo de gestión</i>	Planificación centralizada de menús para colegios de toda la ciudad. Los alimentos se adquieren y cocinan en 25 cocinas públicas, desde las que se distribuyen. También hay cocinas en las escuelas.
<i>Costes</i>	Comedor escolar gratuito para familias, financiación municipal
<i>Tipo de comedores</i>	Principalmente escolares Además residencias, cafeterías, centros sociales y de ocio, y el catering de los eventos organizados por el ayuntamiento.

### Alcance/escala (datos):

<i>Nº de comidas</i>	40.000 comidas escolares, se está empezando a trabajar también en escuelas infantiles y centros de mayores.
<i>Inversión pública</i>	15 millones de euros anuales
<i>% de alimentos ecológicos</i>	Objetivo 100% en 2020. En 2014 el 44% era ecológico. En 2020 las emisiones relacionadas con la alimentación se reducirán un 40% respecto a 2002.
<i>Cambio en menú</i>	Opción vegetariana, reducción de proteína animal y selección de carne según su huella de carbono. Todos los días se ofrece menú vegetariano, que es obligatorio un día a la semana.

### Agentes y acuerdos:

Iniciativa de funcionarios y del Green Party, cuenta con fondos del Dpto de Medio Ambiente. Se realiza proceso participativo con cocineros, profesores, otro personal escolar y políticos.

### Tiempo y vigencia:

Desde 1996 había compra de alimentos ecológicos en colegios. En 2010 se aprueba la Política municipal para Desarrollo Sostenible y Alimentación, que establece objetivos para 2020.

### Pliegos, criterios y obligaciones:

La prioridad es el alimento ecológico y la reducción de emisiones. Además hacer menús más saludables e incrementar productos de temporada. Hortalizas y pan son locales.

### Factores de éxito:

- Se ha mantenido presupuesto bajo, por debajo de la media de Suecia.
- Proyectos de sensibilización y formación para profesorado, personal de cocina y comedor, padres y madres.

### Barreras:

- Producción ecológica nacional no será suficiente para la demanda.
- No todos los colegios tienen cocina, por tanto servicios de catering con alimentos procesados.

**Fuentes:**

Chandler, Caroline; Franklin, Antoinette; Ochoa, Amalia; Clement, Simon. (2015) *Sustainable Public Procurement of School Catering Services. A good practice report*. INNOCAT Project, ICLEI.

Bock, Bettina (coord.) (2013) *Revaluing Public Sector Food Procurement in Europe - An Action Plan for Sustainability*. Informe. Foodlinks. [www.foodlinkscommunity.net](http://www.foodlinkscommunity.net)

Política municipal para Desarrollo Sostenible y Alimentación.

[http://malmo.se/download/18.d8bc6b31373089f7d9800018573/Foodpolicy\\_Malmo.pdf](http://malmo.se/download/18.d8bc6b31373089f7d9800018573/Foodpolicy_Malmo.pdf)