



# Transformando sistemas alimentarios:

Compra pública alimentaria responsable,  
actores e iniciativas en España.

---

Este documento ha sido elaborado en el marco del proyecto de investigación *Compra Pública Alimentaria Sostenible en España. Evidencias hasta la fecha y oportunidades para su escalamiento*, liderado desde el ICTA-UAB y apoyado y financiado por la Fundación Daniel y Nina Carasso a través de la Daniel Carasso Fellowship 2021. Se aclara que las licitaciones mencionadas en este informe como “de referencia” son utilizadas con propósitos ilustrativos y no implican una valoración en términos de la formulación de los criterios de salud y sostenibilidad.

---

### **Coordinación y edición**

Daniel Gaitán Cremaschi  
Investigador Instituto de Ciencia  
y Tecnología Ambientales (ICTA-UAB)

### **Apoyo técnico y edición**

Valentina Córdoba Balcells  
Investigadora Instituto de Ciencia  
y Tecnología Ambientales (ICTA-UAB)

### **Diseño gráfico**

Miriam Arroyo Reina  
Diseñadora Gráfica & Editorial  
miriamar.com

### **Fotografía de portada**

Freepik

### **Institut de Ciència i Tecnologia Ambientals (ICTA-UAB)**

Edifici ICTA-ICP, Carrer de les Columnes s/n.  
Campus de la UAB, 08193  
08193 Cerdanyola del Vallès, Barcelona

04

---

## Introducción

06



---

## Navarra

Colaboración multi-actor para la transformación de la compra pública alimentaria.

41



---

## Barcelona

Procesos desde el sector privado y la administración pública.

79



---

## País Valencià

El poder de las organizaciones sociales como agentes de cambio.

107



---

## Islas Canarias

Las administración pública como catalizadora del cambio en la compra pública alimentaria responsable.

123

---

## Conclusiones

Claves de las cuatro regiones para una compra pública alimentaria responsable.

# Introducción

Este informe es parte de los resultados del proyecto *Compra Pública Alimentaria Sostenible en España: Evidencias hasta la fecha y oportunidades para su escalamiento*. Este proyecto, es liderado desde el Instituto de Ciencias y Tecnología Ambientales de la Universidad Autónoma de Barcelona (ICTA-UAB) y cuenta con el apoyo y financiamiento de la Fundación Daniel y Nina Carasso como parte de la Fellowship Daniel Carasso 2021. El objetivo de este proyecto de investigación es explorar la compra pública alimentaria responsable como herramienta para la transición hacia sistemas alimentarios saludables y sostenibles.

En este informe, nos centramos en las experiencias de cuatro regiones específicas: Navarra, Barcelona, Comunidad Valenciana e Islas Canarias, cada una aportando una perspectiva única. Navarra se destaca por la colaboración entre organizaciones sociales y entidades de la Administración pública, tanto a nivel municipal como regional, respaldada por la participación de familias y el sector productivo ecológico y local. En Barcelona, observamos procesos de transición hacia comedores escolares más saludables y sostenibles, impulsados por empresas de restauración colectiva locales y un centro de acopio y distribución agroecológicos. Simultáneamente, la Administración pública municipal ha liderado proyectos y cambios normativos en esta área que se espera faciliten una mayor implementación de la compra pública alimentaria responsable. Por otro lado, en la Comunidad Valenciana, son principalmente los movimientos de la sociedad

civil y las organizaciones sociales los que impulsan y fomentan estos procesos, creando un panorama estimulante tanto a nivel municipal como regional. Estos procesos se han visto favorecidos por la creación del Consejo Alimentario Municipal (CALM) de Valencia. Finalmente, en Islas Canarias, es la Administración pública quien lidera activamente la salud y sostenibilidad alimentaria en centros escolares a través de la apuesta y desarrollo de la producción agraria ecológica de las islas.

A lo largo de este informe, profundizaremos en estas experiencias, destacando a los actores clave y sus redes, así como las prácticas que han impulsado la transición hacia una compra pública alimentaria responsable. Al mismo tiempo, identificaremos los factores de éxito, los desafíos que han sido superados y los que aún deben ser abordados, brindando oportunidades de mejora.

Nuestro objetivo con este informe es proporcionar una perspectiva inspiradora y de utilidad para todos aquellos involucrados en la compra pública alimentaria responsable, y para aquellos interesados en comprender cómo lograr sistemas alimentarios más saludables y sostenibles a través esta herramienta adaptada a cada contexto regional.

Este informe se basa en un proceso de documentación que involucró el uso de fuentes primarias y secundarias, así como entrevistas en profundidad con actores clave de cada iniciativa. Además, la recopilación de documentos



técnicos, licitaciones y páginas web contribuyó a contextualizar este estudio y las iniciativas analizadas.

Cabe señalar que, en este informe, utilizamos principalmente el término “compra pública alimentaria responsable” para referirnos a la compra directa (suministro) o indirecta (como parte de un servicio de restauración colectiva o similar) de alimentos en entornos públicos, como escuelas y hospitales, con un enfoque en la salud y la sostenibilidad, aunque reconocemos que en todas las iniciativas que se presentan a continuación no implica necesariamente una compra directa por parte de la administración pública. Sin embargo, es importante destacar que este término puede ser intercambiable con “restauración colectiva pública responsable”, ya que ambos comparten el objetivo de promover sistemas alimentarios más saludables y sostenibles en el ámbito público.

## ¿Por qué optar por la compra pública alimentaria responsable?

La compra pública alimentaria responsable emerge como una herramienta fundamental en la construcción de sistemas alimentarios más saludables y sostenibles. Esta herramienta va más allá de la simple provisión de alimentos en instituciones públicas y privadas, como escuelas, hospitales o instalaciones penitenciarias. Reconoce la importancia de cada eslabón del sistema alimentario, desde la producción agrícola hasta el plato

del comensal, y busca integrar prácticas que fomenten la salud, la sostenibilidad ambiental y la equidad.

Este enfoque tiene el potencial de promover hábitos alimentarios saludables y mejorar la seguridad alimentaria y nutricional, especialmente para la población vulnerable que muchas veces no tiene acceso a una dieta saludable. Además, tiene un impacto positivo en las comunidades locales y en el medio ambiente. Por ejemplo, puede beneficiar a las pequeñas y medianas empresas agroalimentarias y a las empresas de restauración colectiva con fuertes vínculos en el territorio. También puede facilitar el desarrollo de canales cortos de comercialización, restablecer las relaciones entre productores y consumidores, y promover la relocalización de los sistemas alimentarios, así como reducir las emisiones de gases de efecto invernadero relacionadas con la distribución de productos. Por último, puede fomentar el uso de envases sostenibles, la prevención y gestión de residuos, la adopción de equipos eficientes en energía y agua, prácticas de comercio justo y equidad de género.

No obstante, para alcanzar una compra pública alimentaria responsable, se requiere un marco regulatorio y normativo que fomente su implementación, además de la colaboración y la articulación de todos los actores involucrados en el sistema alimentario. Solo a través de esta colaboración activa es posible transformar la compra pública alimentaria en una herramienta efectiva para construir sistemas alimentarios más sostenibles, locales y equitativos, en beneficio de toda la sociedad.



# Navarra

Colaboración multi-actor para la transformación de la compra pública alimentaria.

El desarrollo de la compra pública alimentaria responsable en Navarra sigue un proceso que ha articulado a un gran número y diversidad de agentes.

Los principales hitos que cabe destacar en este contexto son:

- los Parlamentos Abiertos de Soberanía Alimentaria (2016, 2018);
- la Ley Foral de Contratos Públicos 2018/2 y su Disposición Adicional 17 en *Calidad de productos agroalimentarios*;
- la creación del Grupo de Compra Pública y Soberanía Alimentaria de Navarra (GCPN);
- el proyecto “Hemengoak - De Aquí” y la primera licitación territorializada en la que productores ecológicos locales se presentan y son adjudicatarios;
- la licitación para el servicio de alimentación del Servicio de Ayuda a Domicilio del Ayuntamiento de Pamplona (SAD);
- la creación de janGela, asociación que agrupa a madres y padres de alumnos y alumnas (AMYPAS) de todo el territorio de Navarra;
- la licitación para el servicio de alimentación de los comedores escolares comarcales públicos de Navarra;
- la creación de Ekoalde, que es una asociación de productores y elaboradores ecológicos que ha impulsado la estructuración y profesionalización del sector primario ecológico de Navarra;
- la incorporación de alimentos ecológicos y de proximidad en el Hospital de Navarra.

Estos hitos han permitido que Navarra se convierta en un territorio de referencia en cuanto al consumo de alimentos saludables y sostenibles en el canal de la restauración colectiva, ejerciendo un efecto positivo en el sector primario ecológico local, y en la salud de la población.

## Los Parlamentos Abiertos de Soberanía Alimentaria

En el año 2016, como resultado de la movilización social en torno a la soberanía alimentaria, el gobierno de Navarra llevó a cabo dos Parlamentos Abiertos de Soberanía Alimentaria, uno en 2016 y otro en 2018. Estos encuentros, organizados por la Fundación Mundubat, fueron concebidos como espacios de diálogo y participación que congregaron a representantes de la Administración, parlamentarios, entidades locales y más de 200 agentes involucrados en el ámbito alimentario. El propósito fundamental de estos encuentros fue fomentar la reflexión y el debate en torno a la cocreación de sistemas alimentarios locales más saludables y sostenibles, fundamentados en los principios de la soberanía alimentaria. Los Parlamentos Abiertos de Soberanía Alimentaria se constituyeron como una plataforma significativa para posicionar en la agenda pública la importancia de la soberanía y la gobernanza alimentaria<sup>1</sup>. Un ejemplo de este compromiso se evidenció en la adhesión del Ayuntamiento de Pamplona al Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas de Milán en el año 2016, lo cual demuestra el interés de la ciudad en promover políticas alimentarias locales sostenibles con un enfoque específico en el entorno urbano.

<sup>1</sup> Construyendo Soberanía Alimentaria en Navarra: <https://mugarikgabenafarroa.org/wp-content/uploads/2020/09/Construyendo-soberania-alimentaria-navarra.pdf>



Durante los Parlamentos Abiertos de Soberanía Alimentaria, se constituyeron cuatro grupos de trabajo autogestionados, entre ellos el Grupo de Compra Pública y Soberanía Alimentaria de Navarra (GCPN). El GCPN fue conformado por la Fundación Mundubat, el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN-NNPEK), el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA), Veterinarios Sin Fronteras - Justicia Global (actualmente Justicia Alimentaria), Slow Food Iruña, Sindicatos de Enseñanza (LAB, STEILAS), mesa de madres y padres de alumnos (AMYPAS), sindicatos agrarios, parlamentarios de la Comisión de Desarrollo Rural y activistas de la Soberanía Alimentaria a título personal, entre otros.

El GCPN se conformó con el objetivo de defender la compra pública como herramienta de apoyo al campesinado local e instrumento de transición hacia un modelo de comedor más sano, cercano y justo, y que diera entrada a los productores locales. El grupo estuvo activo hasta 2018, con logros destacables como:

- incidencia política y acompañamiento inicial en la transformación del comedor escolar de las 10 escuelas infantiles municipales de Pamplona/Iruña con menús de producto ecológico, de proximidad, fresco, y de temporada a través del proyecto “Hemengoak - De Aquí”;
- incidencia para la aprobación de la Disposición Adicional 17 en la Ley Foral de Contratación Pública 2018/2, que establece una obligación específica referida para la contratación de productos ali-

mentarios en la que se valoran criterios de sostenibilidad y soberanía alimentaria;

- incidencia con el grupo del Parlamento de desarrollo rural;
- e incidencia política para que la Ley Foral de Contratación Pública 2018/2 y su Disposición Adicional 17 sean implementadas en la contratación de los servicios de alimentación por parte las entidades públicas, como por ejemplo en la licitación de los comedores comarcales públicos de Navarra.

---

## **Pamplona y el Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas de Milán**

De forma paralela a los Parlamentos de Soberanía Alimentaria y al trabajo desarrollado por el GCPN, en 2016, el Ayuntamiento de Pamplona se adhirió al Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas de Milán, asumiendo diversos compromisos con el fin de promover sistemas alimentarios sostenibles y dietas saludables. Uno de estos compromisos consistió en implementar el proyecto “Hemengoak - De Aquí”, cuyo objetivo radica en la transformación del modelo de alimentación escolar hacia menús saludables y sostenibles en todas las escuelas infantiles municipales de Pamplona. Un elemento fundamental para la implementación de este proyecto fue la creación de un grupo motor compuesto por el Organismo Autónomo de las Escuelas Infantiles de Pamplona el CPAEN-NNPEK, el INTIA y Menjadors Ecològics.

El proyecto “Hemengoak - De Aquí” dio paso en 2019 a la redacción de la primera licitación territorializada para el suministro de

alimentos a entidades públicas, en cumplimiento con la Ley Foral de Contratos Públicos 2018/2 y su Disposición Adicional 17. La experiencia acumulada durante la ejecución del proyecto “Hemengoak - De Aquí” permitió al CPAEN-NNPEK y al INTIA desempeñar un papel fundamental a nivel municipal al brindar asesoramiento en la formulación de la licitación para el Servicio de Ayuda a Domicilio (SAD) de Pamplona en 2021. En dicha licitación, se incorporan criterios de sostenibilidad tanto como requisitos obligatorios como puntuables, como, por ejemplo, la utilización de producto ecológico y de proximidad, entre otros aspectos.

---

## El Ayuntamiento de Pamplona se adhirió al Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas de Milán, asumiendo diversos compromisos con el fin de promover sistemas alimentarios sostenibles y dietas saludables.

---

### Contexto y procesos en la compra pública alimentaria responsable a nivel regional

En el año 2022 se hizo pública la nueva licitación correspondiente al contrato de servicios de comedores escolares comarcales públicos de Navarra, gestionados por el Departamento de Educación de Navarra. Esta licitación se destacó por incluir criterios relacionados con la promoción de la salud y la sostenibilidad, lo cual fue una respuesta a la presión ejercida por varios actores, entre

los que se encuentran la asociación janGela, el CPAEN-NNPEK y el GCPN.

En el periodo comprendido entre 2017 y 2019, se llevó a cabo en Navarra un proyecto de sensibilización cuyo objetivo principal fue concienciar a familias y centros escolares sobre la importancia del comedor escolar en el fomento de hábitos alimentarios saludables, sostenibles y justos. Este proyecto fue desarrollado por la asociación agroecológica Arrea, e impulsado y financiado por el CPAEN-NNPEK y el GCPN. Como resultado de este proceso de financiación surgió janGela, una asociación integrada por madres y padres de alumnos pertenecientes a las AMYPAS comprometidos en promover un modelo de comedor escolar saludable y sostenible. Unas de las acciones de mayor relevancia llevadas a cabo por janGela fue la movilización de las AMYPAS, y su interlocución con el Departamento de Educación de Navarra, con la finalidad de promover la incorporación de criterios de nutrición, salud y sostenibilidad en la licitación correspondientes a los comedores escolares comarcales Públicos de Navarra. En este sentido, cabe resaltar que la propuesta de janGela contó con el respaldo del CPAEN-NNPEK y el GCPN, quienes ejercieron presión para que se incluyeran los mencionados criterios, en cumplimiento de la Ley Foral de Contratos Públicos 2018/2 y su Disposición Adicional 17, así como la estrategia del Gobierno de Navarra para el cumplimiento de la Ley de Cambio Climático.

La mejora de la licitación fue respaldada por un estudio encargado en 2019 por el Departamento de Educación al INTIA, con el objetivo de analizar la situación de los

42 comedores escolares comarcales. En los resultados de dicho estudio se proponen cambios en la licitación, así como la remodelación de las cocinas, para permitir la preparación de alimentos *in situ* en lugar de transportarlos desde cocinas centrales.

En el proceso a nivel regional es también fundamental destacar a Ekoalde, una asociación de productores y elaboradores ecológicos de Navarra que ha venido desempeñando una función clave en la estructuración y pro-

fesionalización del sector primario ecológico. Desde su creación en 2018, en el marco del proyecto “Centro de Acopio de alimentos ecológicos de Navarra para los canales cortos de comercialización”, financiado por la medida 16.2 del Programa de Desarrollo Rural de Navarra, Ekoalde ha actuado como la principal plataforma de acopio, logística y distribución capaz de satisfacer las exigencias del canal de la restauración colectiva tanto pública como privada.

---

**En el año 2022 se hizo pública la nueva licitación correspondiente al contrato de servicios de comedores escolares comarcales públicos de Navarra, gestionados por el Departamento de Educación de Navarra.**





**Actores,  
redes e  
iniciativas  
hacia una  
compra  
pública  
alimentaria  
responsable  
en Navarra**

Proyecto “Hemengoak - de Aquí”

---

Licitación servicio de alimentación a los usuarios del Servicio de Atención a Domicilio (SAD) del Ayuntamiento de Pamplona

---

Licitación servicio de Comedores Escolares Comarcales Públicos de Navarra

---

Ekoalde - Asociación de productores y elaboradores ecológicos de Navarra

---

Asociación janGela (Mesa de AMYPAS de Navarra / Nafarroako Geen Mahaia)



# Proyecto “Hemengoak - de Aquí”

📍 Pamplona - Iruña, Navarra

🌐 [bit.ly/45BCu15](https://bit.ly/45BCu15)



Fotografía: Hemengoak - De aquí.

## Objetivos

Los objetivos de Hemengoak son:

- cambiar el sistema de gestión de los comedores de escuelas infantiles cuyo alumnado tiene de 0 a 3 años ofreciendo productos de calidad, ecológicos, de proximidad, frescos, y de temporada, y directamente adquiridos a los productores mediante un proceso de compra pública; y
- ampliar el proyecto pedagógico a través de campañas de sensibilización y jornadas de formación.

## Impacto

El impacto de la implementación del proyecto “Hemengoak - De Aquí” se ha hecho evidente en el consumo de menús saludables y sostenibles en las once escuelas infantiles municipales de Pamplona (1.106 menús diarios para un total de 1.134 plazas). Estas escuelas se abastecen en un 90% de producto ecológico, 80% producto de proximidad, 75% de canal directo, y 100% de producto fresco (para aquellos productos en que es factible).

**90%**  
producto  
ecológico

**80%**  
producto de  
proximidad

**75%**  
canal  
directo

**100%**  
producto  
fresco



## Descripción

En 2016, nació el proyecto "Hemengoak – De Aquí", con el propósito de reconfigurar el modelo alimentario de las once Escuelas Infantiles municipales de Pamplona, incorporando criterios de salud y sostenibilidad.

Para llevar a cabo este proyecto de manera efectiva, se formó un grupo motor compuesto por el Organismo Autónomo de las Escuelas Infantiles de Pamplona, encargado de gestionar las escuelas infantiles municipales; el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN-NNPEK), una entidad semipública que certifica, promueve y dinamiza la producción ecológica en Navarra (ver recuadro 6); el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA), una sociedad pública adscrita al Departamento Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra que apoya la transferencia e innovación en el sector primario; y Menjadors Ecològics, especializada en el asesoramiento y propuesta de menús con alimentos ecológicos, de proximidad, frescos, y de temporada, así como en la formación de equipos de cocina (ver recuadro 10).

Gracias al conocimiento específico de cada miembro del grupo motor, se implementó un enfoque sistémico y multiactor con el fin de articular e implicar a todos los agentes involucrados en el proyecto. Esto incluye a productores ecológicos locales, escuelas y personal educativo (directores, equipo docente, personal de cocina), profesionales de la salud (dietistas, pediatras), y familias. Este enfoque se estructuró en base a diagnósticos y planes de acción, que incluyeron el análisis de la capacidad productiva y de abastecimiento del sector primario ecológico de Navarra, la evaluación de la viabilidad técnica y económica de la modificación de los menús, y la implementación de planes de formación y asesoramiento dirigidos a todos los actores implicados<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> Proyecto Hemengoak: para una alimentación sana y sostenible. INTIA y CPAEN en las escuelas infantiles municipales de Pamplona-Iruña. Navarra agraria, ISSN 0214-6401, N° 238, 2020, pp: 19-24.



**El grupo motor está compuesto por el Organismo de Escuelas Infantiles, el CPAEN-NNPEK, INTIA y Menjadors Ecològics.**

Una de las estrategias clave del proyecto fue el fomento y desarrollo de un circuito corto de comercialización adaptado a las condiciones del sector ecológico local de Navarra. Esto se hizo con el fin de abordar la falta de organización y estructuración del sector productivo, una de las principales barreras que limita la entrada de productos ecológicos y de proximidad en la restauración pública colectiva. En la creación de este circuito de comercialización, se trabajó junto a productores ecológicos locales, evaluando aspectos como los precios, los formatos de venta para colectividades, la calidad del producto y la logística para el suministro de alimentos en las escuelas.

El proyecto "Hemengoak - De Aquí" se inició en dos escuelas piloto y, a principios de 2018, se extendió a las once escuelas infantiles municipales de Pamplona, a través de la formulación de la primera licitación territorializada para el suministro de productos en comedores escolares públicos. En esta licitación se incluyeron criterios de sostenibilidad, como el uso de producto ecológico, de proximidad, fresco, y de temporada, y la utilización de envases reutilizables, y etiquetas ambientales para los vehículos usados en el transporte, entre otros. En el recuadro 1 se detallan algunos de los criterios de salud y sostenibilidad más relevantes.





---

**El proyecto "Hemengoak - De Aquí" se inició en 2 escuelas piloto y, a principios de 2018, se extendió a las 11 escuelas infantiles municipales de Pamplona.**

## Recuadro 1

Licitación para el suministro de alimentos para menú Hemengoak de las escuelas infantiles municipales de Pamplona (2019 - 2021, prorrogable hasta 2023)<sup>3</sup>

<sup>3</sup> <https://hacienda.navarra.es/sicportal/mtoAnunciosModalidad.aspx?Cod=1902141358189E67954F>

 <p><b>Objeto del contrato</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suministro de alimentos frescos, ecológicos, de temporada y proximidad, así como la recepción, almacenamiento y transporte de los menús "Hemengoak" en la red de escuelas infantiles del ayuntamiento de Pamplona.</li> </ul>
 <p><b>Características</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suministro de productos para 11 escuelas infantiles municipales con cocina <i>in situ</i>.</li> <li>• El contrato se divide en 12 lotes de productos y 1 lote de logística. Los licitadores pueden presentar oferta a un máximo de un lote de alimentos y además pueden presentar oferta al lote de gestión logística.</li> </ul>
 <p><b>Criterios obligatorios</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 50% de productos procedentes de agricultura o ganadería ecológica (inclusive en período de conversión).</li> <li>• Producto 100% fresco (excepto el pescado).</li> <li>• Producto 100% no procesado.</li> <li>• Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.</li> <li>• Centro logístico ubicado a no más de 50 kilómetros del término municipal de Pamplona (lote de logística).</li> </ul>
 <p><b>Criterios puntuables</b> (100 puntos)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oferta económica (hasta 20 puntos)</li> <li>• Se valora el porcentaje de producto ecológico. Se otorga la mayor puntuación si el 100% del lote es de producto ecológico (hasta 15-30 puntos dependiendo del lote).</li> <li>• Se valora el empleo de canales directos de comercialización (sin ningún intermediario), o por el empleo de canales cortos de comercialización (hasta un intermediario). (hasta 5-20 puntos dependiendo del lote y de si es un canal directo o corto de distribución).</li> <li>• Se valora el porcentaje de producto de proximidad ofertado (hasta 10 - 15 puntos dependiendo del lote).</li> <li>• Se valora la distancia del centro logístico respecto a la sede del órgano de contratación (hasta 10 puntos).</li> </ul>

▼ Continuación Recuadro 1

## ▲ Continuación Recuadro 1

**Criterios puntuables**  
(100 puntos)

- Se valora que el 100% del suministro de alimentos (aceite de oliva y ternera) posea Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP) (hasta 7-10 puntos dependiendo del lote).
- Se valora si el 100% del lote de ternera procede de razas autóctonas o equivalentes (hasta 10 puntos), y si las verduras y/o legumbres proceden de variedades tradicionales (hasta 10 puntos en cada lote).
- Se valora el uso de envases exclusivos y reutilizables (hasta 6-8 puntos dependiendo del lote), y de formatos propios de cocinas centrales (hasta 2-7 puntos dependiendo del lote).
- Se valora cuando los vehículos para el transporte de los suministros (lote de logística) poseen distintivo ambiental (hasta 20 puntos).
- Se valora que en entre el personal de la empresa de logística haya presencia de mujeres y jóvenes (hasta 10 puntos).

El suministro de los productos para las escuelas infantiles de Pamplona se encuentra regido por la estructura de los menús "Hemengoak - De Aquí". Los menús son diseñados con una perspectiva saludable y sostenible, sin incluir alimentos precocinados ni frituras, y con una alta presencia de frutas y verduras variadas, cereales integrales y aceite de oliva extra. Para garantizar una adecuada articulación entre la estructura de los menús y la producción ecológica, de proximidad y de temporada, se designó una coordinadora de cocinas, contratada directamente por el Organismo Autónomo de las Escuelas Infantiles, responsable de supervisar y organizar el proyecto en las escuelas<sup>2</sup>. En sus inicios, esta tarea era llevada a cabo por Menjadors Ecològics.

<sup>2</sup> Proyecto Hemengoak: para una alimentación sana y sostenible. INTIA y CPAEN en las escuelas infantiles municipales de Pamplona-Iruña. Navarra agraria, ISSN 0214-6401, Nº 238, 2020, pp: 19-24.





A inicios del año 2023, se ha publicado una nueva licitación que tendrá una vigencia que abarca desde abril de 2023 hasta junio de 2024, con la posibilidad de ser prorrogados dos años adicionales. La finalidad de esta nueva licitación es simplificar el proceso administrativo, mediante la inclusión de un único lote. Algunos de los criterios obligatorios se han modificado, por ejemplo, el uso de producto ecológico, que en esta nueva licitación pasa a ser un criterio de valoración. Los principales criterios de salud y sostenibilidad de la nueva licitación se describen en el recuadro 2.

**A inicios del año 2023, se ha publicado una nueva licitación que tendrá una vigencia que abarca desde abril de 2023 hasta junio de 2024, con la posibilidad de ser prorrogados dos años adicionales.**

## Recuadro 2

Licitación para el suministro de alimentos, gestión de pedidos, almacenamiento y reparto para la elaboración de los menús saludables de las escuelas infantiles municipales del Ayuntamiento de Pamplona (2023 - 2024, prorrogable hasta 2026)<sup>4</sup>

<sup>4</sup> <https://hacienda.navarra.es/sicportal/mtoAnunciosModalidad.aspx?Cod=2212301230539A1A3C5F>

 <p><b>Objeto del contrato</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suministro de alimentos de calidad para la elaboración de los menús saludables de las Escuelas Infantiles del Ayuntamiento de Pamplona, así como la gestión de los pedidos, su almacenamiento y transporte y su puesta a disposición en las escuelas, aplicándose criterios de sostenibilidad y protección ambiental.</li> </ul>
 <p><b>Características</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suministro de productos para 12 escuelas infantiles municipales con cocina <i>in situ</i>.</li> <li>• No se divide el contrato por lotes.</li> </ul>
 <p><b>Criterios obligatorios</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto 100% fresco.</li> <li>• Producto 100% no procesado.</li> <li>• Productos 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.</li> </ul>
 <p><b>Criterios puntuables</b> (100 puntos)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oferta económica (hasta 30 puntos).</li> <li>• Se valora el porcentaje ofertado de producto ecológico por encima del 80% hasta su totalidad (hasta 15 puntos).</li> <li>• Se valora el uso de productos (ternera, pollo, huevos, aceite) que poseen Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP) (hasta 13 puntos).</li> <li>• Se valora si la carne de ternera procede de razas autóctonas o equivalentes (hasta 14 puntos), y si las frutas, verduras, y legumbres provienen de variedades tradicionales u otras de carácter semejante (hasta 14 puntos).</li> <li>• Se valora el empleo de canales directos de comercialización (sin ningún intermediario), o por el empleo de canales cortos de comercialización (hasta un intermediario), así como el porcentaje de producto de cercanía ofrecido por encima del 80% (hasta 7 puntos).</li> </ul>

▼ Continúa Recuadro 2

## ▲ Continuación Recuadro 2



**Criterios puntuables**  
(100 puntos)

- Se valora cuando los vehículos para el transporte de los productos poseen distintivo ambiental (hasta 6 puntos).
- Se valora el uso de envases primarios (el que contacta directamente con el alimento) que sean reutilizables y/o retornables y/o reciclables (hasta 3 puntos).

**Las ponderaciones en lo que corresponde a producción ecológica, así como denominaciones de origen y similares o variedades tradicionales serán incompatibles entre sí de modo que, en el caso de que sobre un mismo grupo de alimentos ofertados coincidan las ofertas en dos o más de estas categorías, sólo puntúa una de ellas, la más alta en puntuación.**

A pesar de la denuncia formulada por diversos colectivos respecto al retroceso en la territorialización de los pliegos de licitación, la entidad adjudicataria seleccionada para suministrar alimentos ha sido la asociación Ekoalde. Esta asociación agrupa a productores y elaboradores ecológicos de Navarra, promueve circuitos cortos de comercialización, y su desarrollo se enmarca en el proyecto "Hemengoak - De Aquí". La trayectoria de Ekoalde ha permitido su estructuración y profesionalización, así como también tener una oferta diversa que le permite competir con éxito en este tipo de licitaciones.

## Factores de éxito/lecciones aprendidas

- Enfoque sistémico y multiactor: "Hemengoak - De Aquí" se presenta como un proyecto colaborativo y diverso. Su carácter colaborativo se refleja en la amplia gama de participantes, que incluye productores locales de alimentos ecológicos, cocineros, educadores, directores de centros escolares, nutricionistas, pediatras, psicólogos, funcionarios públicos y otros profesionales. Además, su diseño incorpora de manera integral diversas perspectivas con el propósito común de reformar el modelo de comedores escolares. Esta colaboración colectiva resulta crucial para garantizar la sostenibilidad a largo plazo de las modificaciones impulsadas, sustentadas en un enfoque interdisciplinario.
- En "Hemengoak - De Aquí" ha sido crucial contar con un grupo motor compuesto por actores con diversos conocimientos, desde la producción agrícola hasta la elaboración de los menús y el proyecto educativo en las escuelas.
- Uno de los éxitos de "Hemengoak - De Aquí" ha sido la formulación de la primera licitación que contribuye a la territorialización del sistema alimentario. Aunque la licitación actual se percibe como un retroceso en este sentido, la territorialización fue un elemento clave para la estructuración y profesionalización del sector primario ecológico de Navarra y la creación de la asociación Ekoalde.



- "Hemengoak - De Aquí" ha contado con una coordinadora de cocina que articula la demanda de los alimentos (elaboración de los menús) con la producción ecológica, de proximidad y de temporada. La coordinadora también es responsable de realizar el seguimiento y control del cumplimiento de los criterios establecidos en la licitación.
- La experiencia acumulada durante la ejecución del proyecto "Hemengoak - De Aquí" ha sido un recurso fundamental para el posterior cambio en la licitación del Suministro de alimentación para los usuarios del Servicio de Atención a Domicilio (SAD) del Ayuntamiento de Pamplona.

## Barreras

- La concienciación en torno a la transformación del modelo de comedor escolar en Pamplona aún se encuentra en desarrollo, con un número significativo de familias en las escuelas infantiles que todavía no cuentan con información sobre la relevancia de incorporar productos ecológicos, locales, frescos y de temporada, directamente de los productores, en los menús escolares.
- La sensibilización y divulgación de los beneficios del proyecto "Hemengoak - De Aquí" entre la población de Pamplona se percibe aun en una fase temprana. Por lo tanto, es esencial dar a conocer el proyecto y sus ventajas para incentivar la participación de la comunidad.
- La continuidad de proyectos como "Hemengoak - De Aquí" podría estar expuesta a riesgos relacionados con cambios de gobierno o la falta de apoyo político. Para garantizar la sostenibilidad de estos proyectos, se requiere el respaldo y el compromiso de diversos actores políticos. La evaluación del impacto económico, ambiental y social puede proporcionar evidencia sólida para asegurar estos compromisos a largo plazo.



# Licitación servicio de alimentación a los usuarios del Servicio de Atención a Domicilio (SAD) del Ayuntamiento de Pamplona

📍 Pamplona - Iruña, Navarra

🌐 <https://bit.ly/SADPamplona>



Fotografía: Freepik.

## Objetivos

Suministrar comidas y cenas, con reparto a domicilio de los usuarios del Servicio de Atención a Domicilio del Ayuntamiento de Pamplona, con criterios de salud y sostenibilidad.

## Impacto

Se reparten 600 menús (comidas y cenas repartidas en 400 domicilios). El 50% de las verduras y hortalizas, legumbres, y cereales son de origen ecológico y de proximidad.

**600**

menús  
repartidos

**400**

domicilios  
repartidos

**50%**

producto ecológico  
y de proximidad



## Descripción

El Servicio de Atención a Domicilio (SAD) es un servicio básico de servicios sociales proporcionado por el Ayuntamiento de Pamplona, cuyo objetivo es mejorar la calidad de vida de las personas y familias a través de la asistencia en actividades de la vida diaria. Entre las prestaciones que se ofrecen, se encuentra el suministro de comidas y cenas, con entrega a domicilio para los usuarios del SAD, el cual está sujeto a un contrato de licitación.

En 2021, se modificó la licitación de este contrato, incorporando criterios de salud y sostenibilidad, como son el uso de productos ecológicos y de proximidad, prácticas de gestión de residuos, y la utilización de envases reutilizables, entre otros. La inclusión de estos criterios fue posible gracias a la experiencia adquirida durante la ejecución del proyecto “Hemengoak – De Aquí”, lo que permitió al Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN-NNPEK) brindar asesoramiento en la formulación de los pliegos (ver recuadro 6).

La licitación de este servicio consta de un solo lote y se adjudica a una única empresa que se encarga de la adquisición de los productos, así como de la preparación de menús saludables y sostenibles en una cocina central, su envasado, transporte y reparto a domicilio. Los criterios de salud y sostenibilidad más relevantes se detallan en el recuadro 3.





Los criterios de salud y sostenibilidad más relevantes se detallan en el recuadro 3.



### Recuadro 3

Licitación para el suministro de alimentación a usuarios del servicio de ayuda a domicilio de Pamplona (SAD) (2021 - 2022, prorrogable hasta 2024)<sup>5</sup>

<sup>5</sup> <https://hacienda.navarra.es/sicportal/mtoAnunciosModalidad.aspx?Cod=2106031521416950DFD7>

 <p><b>Objeto del contrato</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suministro de comidas y cenas, con reparto a domicilio de los usuarios del Servicio de Atención a Domicilio del Ayuntamiento de Pamplona.</li> </ul>
 <p><b>Características</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adquisición de las materias primas, elaboración de menús, envasado, transporte y reparto a domicilio.</li> <li>• Preparación de comidas y cenas en cocina central.</li> <li>• No se divide el contrato por lotes.</li> </ul>
 <p><b>Criterios obligatorios</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El 50% de las verduras y hortalizas, y el 10% de las frutas servidas deben ser frescas, de temporada, de proximidad y ecológicas.</li> <li>• El 50% de las lentejas y garbanzos servidos deben ser ecológicos y de proximidad.</li> <li>• El 50% del arroz y de la avena servidos serán ecológicos y de proximidad.</li> <li>• Dos veces al mes deberá servirse carne de ternera ecológica y de proximidad.</li> <li>• El 50% del yogur deberá proceder de ganadería ecológica.</li> <li>• El 50% de toda la carne, y el 100% de los huevos servidos deberán ser frescos.</li> <li>• Los alimentos precocinados, preparados, procesados y ultraprocesados se limitan a cuatro productos de este tipo máximos al mes, y los fritos a máximo dos veces a la semana (uno en la comida y uno en la cena).</li> <li>• La carne roja se limitará a dos días a la semana como máximo.</li> <li>• Productos 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.</li> </ul>
 <p><b>Criterios puntuables</b> (100 puntos)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oferta económica (hasta 22 puntos).</li> <li>• Se valora el compromiso de utilización de producto ecológico y de proximidad como ingrediente principal en el primer o segundo plato, por encima del mínimo establecido (hasta 10 puntos).</li> <li>• Se valora que al menos el 50% de los huevos sean ecológicos (hasta 2 puntos).</li> </ul>

▼ [Continuación Recuadro 3](#)

## ▲ Continuación Recuadro 3


**Crterios  
puntuables**  
(100 puntos)

- Se valora el compromiso de utilización de hortalizas y verduras frescas y de temporada en la elaboración del menú como ingrediente principal de primer plato, por encima del mínimo establecido (hasta 7 puntos).
- Se valora el compromiso de utilización de carne fresca en la elaboración del menú como ingrediente principal del segundo plato por encima del mínimo establecido (hasta 5 puntos).
- Compromiso de utilización de fruta fresca, de proximidad y de temporada como postre, por encima del mínimo establecido (hasta 3 puntos).
- Se valora que la energía eléctrica contratada provenga en un 100% de energías renovables (hasta 2 puntos).
- Se valora que el reparto de las raciones sea con recipientes biodegradables, y el reparto del pan sea en papel reciclable u otro material biodegradable (hasta 10 puntos).
- Se valora cuando los vehículos para el transporte de los alimentos poseen distintivo ambiental (5 puntos).
- Se valora la proximidad de la cocina central o centro de almacenamiento (hasta 4 puntos).

La empresa adjudicataria del suministro de comidas y cenas para los usuarios del SAD adquiere la mayoría de los productos a través de Ekoalde, una asociación que agrupa a productores y elaboradores ecológicos de Navarra y promueve circuitos cortos de comercialización.

Mediante la formalización de un convenio de colaboración con el Ayuntamiento de Pamplona, el CPAEN-NNPEK desplegó su apoyo en el seguimiento y control de la licitación. Con este propósito, se constituyó un grupo motor conformado por nutricionistas, técnicos del SAD y del CPAEN-NNPEK, así como otros actores relevantes. Este grupo motor llevó a cabo una serie de acciones que abarcaron diferentes aspectos. Entre estas acciones, se incluyeron catas de comida realizadas por las trabajadoras sociales responsables, con el fin de evaluar el gramaje, la calidad y las características organolépticas de los alimentos proporcionados por la empresa adjudicataria. Adicionalmente, se llevaron a cabo visitas sorpresa a las cocinas centrales, con el objetivo de verificar el cumplimiento de los requisitos y criterios establecidos en el pliego de licitación. Asimismo, se propuso un protocolo de evaluación para la revisión de la documentación presentada por la empresa adjudicataria. El protocolo incluyó la supervisión de fichas técnicas, dietas proporcionadas a los usuarios, albaranes y facturas, a fin de constatar el cumplimiento de los gramajes, y los requisitos relacionados con las características de las materias primas, entre otros aspectos relevantes.

En la actualidad, el convenio ha llegado a su término, y el control y seguimiento de la licitación son llevados a cabo por dos miembros del equipo del SAD. Estas personas tienen la responsabilidad de tomar medidas correctivas y aplicar las sanciones correspondientes en caso de incumplimientos detectados.

## Factores de éxito/lecciones aprendidas

- El proyecto “Hemengoak - De Aquí” aportó la experiencia necesaria para la elaboración de la licitación del SAD, estableciendo criterios de salud y sostenibilidad que se han aplicado en la práctica.
- La licitación del SAD ha sido fundamental para respaldar la consolidación de la asociación Ekoalde. Además, Ekoalde ha desempeñado un papel crucial al asegurar el suministro continuo de productos ecológicos, de proximidad, frescos y de temporada para la preparación de las comidas y cenas del SAD, ya que es uno de los principales proveedores.
- Un factor clave de éxito ha sido la determinación y compromiso de los funcionarios del SAD para implementar los cambios en el modelo de licitación.

## Barreras

- Aunque se han implementado medidas para supervisar y asegurar el cumplimiento de los criterios de salud y sostenibilidad establecidos en la licitación, en ocasiones, la falta de sanciones o penalizaciones por incumplimientos es resultado de la complejidad burocrática y administrativa asociada a estas medidas. Se busca simplificar y agilizar estos procedimientos.
- Las empresas de restauración pueden enfrentar desafíos en su proceso de adaptación, especialmente cuando necesitan realizar modificaciones en su cadena de suministro de alimentos y relaciones con proveedores, más aún si ya tienen contratos vigentes con otros proveedores.
- La licitación para el SAD tiene un alcance más limitado en comparación con la licitación del proyecto “Hemengoak - De Aquí”. Esto se debe, entre otros motivos, a que se trata de un servicio externalizado y centralizado en una cocina central.





# Licitación servicio de Comedores Escolares Comarcales Públicos de Navarra

📍 Navarra

🌐 <https://bit.ly/LicitacionComarcales>



Fotografía: Pixabay.

## Objetivos

Contratar el servicio de los comedores escolares comarcales saludables y sostenibles de los centros escolares públicos de Navarra.

## Impacto

La implementación de la licitación para el contrato de servicios de comedores escolares comarcales públicos de Navarra ha tenido un impacto significativo en el consumo de más de 7.500 menús saludables y sostenibles en 42 comedores escolares comarcales. En línea con los requisitos establecidos en la licitación, las empresas adjudicatarias incluyen más de 10 platos al mes con productos ecológicos, y se fomenta el consumo de productos de proximidad. Esta licitación ha sido uno de los principales factores que ha contribuido al aumento de la escala de las operaciones de la asociación de productores y elaboradores ecológicos Ekoalde.

## Descripción

En el año 2022, se publicó la licitación para el contrato de servicios de comedores escolares comarcales públicos de Navarra, un servicio externalizado gestionado por el Departamento de Educación de Navarra. Esta licitación abarca desde la adquisición de las materias primas, la planificación de los menús y su preparación, hasta la atención, apoyo y supervisión de los estudiantes, así como la limpieza de las instalaciones.

El proceso de licitación ha incorporado criterios de salud y sostenibilidad en respuesta a la presión ejercida por diversos actores, entre ellos la asociación janGela, compuesta por madres y padres de alumnos (AMYPAS) comprometidos con la promoción de un modelo de comedor escolar sostenible y saludable, el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN-NNPEK) y el Grupo de Compra Pública de Navarra (GCPN). Estos actores hicieron un llamado a los legisladores para que se tuvieran en cuenta la Ley Foral de Contratos Públicos 2018/2 y su Disposición Adicional 17, así como la estrategia del Gobierno de Navarra para el cumplimiento de la Ley de Cambio Climático en la redacción de los nuevos pliegos de licitación.

Esta solicitud encontró respaldo en el estudio encargado por el Departamento de Educación en 2019 al Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA S.A.), que evaluó la situación de los 42 comedores escolares comarcales de Navarra. El estudio ofreció recomendaciones para la remodelación de las cocinas de varios centros, permitiendo la preparación in situ en lugar de transportar la comida desde cocinas centrales, así como la inclusión de alimentos ecológicos y de proximidad en la elaboración de los menús.

La nueva licitación promueve la utilización de alimentos ecológicos y la adquisición de productos de proximidad. Además, fomenta un mayor uso de verduras, hortalizas y frutas frescas y de temporada en los menús, el consumo de cereales integrales y lácteos ecológicos, naturales y sin azúcar, entre otros aspectos. En la licitación, también se restringe el uso de alimentos precocinados, preparados, procesados y ultraprocesados, se prohíbe la compra de pescados provenientes de largas distancias y se establecen límites en el uso de carnes rojas. Por último, en la licitación se valora la gestión de residuos, la reducción del desperdicio alimentario y la implementación de programas de formación para las familias sobre alimentación saludable. Los criterios de salud y sostenibilidad más relevantes se detallan en el recuadro 4.

---

**La nueva licitación promueve la utilización de alimentos ecológicos y la adquisición de productos de proximidad.**

**Recuadro 4****Licitación para el contrato de servicios de comedores escolares comarcales públicos de Navarra (2022-2023, prorrogable hasta 2026)<sup>6</sup>**<sup>6</sup> <https://hacienda.navarra.es/sicportal/mtoAnunciosModalidad.aspx?Cod=220422084027FD31FC0A>**Objeto del contrato**

- Contratación del servicio de los comedores escolares comarcales saludables y sostenibles de los centros escolares públicos, todos ellos en la modalidad de gestión “Elaboración in situ en el propio centro”.

**Características**

- El servicio incluye la adquisición de los productos, elaboración de los menús, atención, apoyo y vigilancia del alumnado, limpieza.
- Cocina in situ.
- Se divide el contrato en 6 lotes. Cada licitador se puede presentar al número de lotes que estime oportuno.

**Criterios obligatorios**

- Legumbre ecológica y de proximidad al menos dos veces al mes.
- El 100% de la lechuga/escarola y de la patata debe ser fresca y sin procesar.
- La verdura y hortaliza que sea el ingrediente principal debe ser fresca y de temporada al menos una vez a la semana.
- Las frutas deben ser frescas y de temporada.
- El pan debe ser integral al menos una vez a la semana, y la pasta y el arroz al menos una vez al mes.
- Se debe servir yogur natural sin azúcar y de proximidad al menos una vez a la semana.
- La carne roja se limita a un máximo de un día a la semana.
- Los alimentos precocinados, preparados, procesados y ultraprocesados se limitan a un producto de este tipo máximo al mes, y los fritos a máximo de una vez a la semana.
- No se permite servir pescados provenientes de largas distancias como los pescados asiáticos, o pescados africanos, ni pescados con altos contenidos de mercurio.

**Criterios puntuables (100 puntos)**

- Oferta económica (hasta 15 puntos).
- Se valora el compromiso de utilización de producto fresco, ecológico y de proximidad, como ingrediente principal en primer y segundo plato y/o postre por encima del mínimo establecido (20 puntos).

▼ [Continuación Recuadro 4](#)

▲ Continuación Recuadro 4



**Criterios puntuables**  
(100 puntos)

- Se valora el compromiso de utilización de producto fresco y de temporada en la elaboración del menú por encima del mínimo establecido (17 puntos).
- Se valora el compromiso de utilización de producto integral en la elaboración del menú por encima del mínimo establecido (8 puntos).
- Se valora la utilización de productos con Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP) o Producción Integrada (hasta 6 puntos).
- Se valora el contar con un plan de gestión de residuos y desperdicio alimentario (hasta 4 puntos).
- Se valora la formación a las familias en alimentación saludable (hasta 4 puntos).

La empresa de restauración colectiva Ausolan ha sido una de las principales adjudicatarias del contrato, siendo responsable del suministro en 38 centros escolares comarcales públicos. Esta empresa adquiere una parte importante de la materia prima a través de la asociación Ekoalde.

El control y seguimiento de los criterios establecidos en la licitación es actualmente insuficiente. En este sentido, varios actores, incluyendo el CPAEN-NNPEK, ejercieron presión sobre el Departamento de Educación de Navarra, lo que resultó en el compromiso de contratar a un nutricionista para supervisar el servicio. Actualmente, esta persona realiza visitas a las empresas adjudicatarias y a los centros educativos para evaluar el cumplimiento de los criterios establecidos en el contrato de licitación.

---

**Parte importante de la materia prima para la elaboración de los menús proviene de la asociación Ekoalde.**

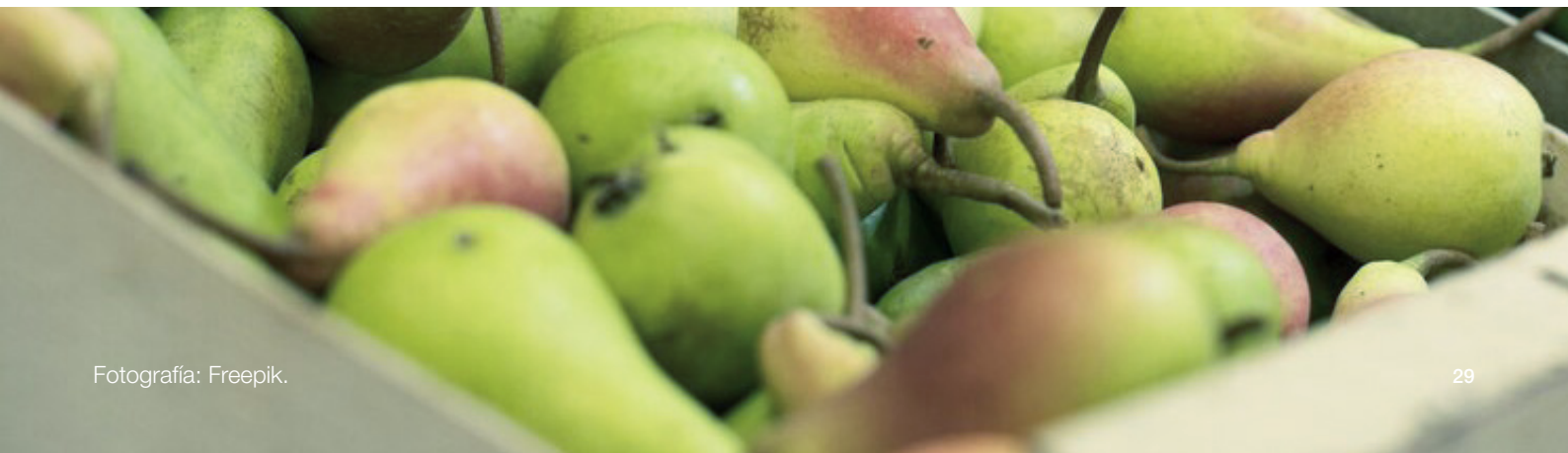


## Factores de éxito/lecciones aprendidas

- La movilización de las familias a través de la asociación janGela ha sido un factor determinante para que las autoridades educativas de Navarra consideren el establecimiento de un modelo de comedor sano y sostenible. Así mismo, la incidencia ejercida por el GCPN y el CPAEN-NNPEK ha resultado esencial para que la licitación del servicio de comedor de las escuelas públicas comarcales de cumplimiento a la Ley Foral de Contratos Públicos y su Disposición Adicional 17.
- La implementación de la licitación para el contrato de servicios de comedores escolares comarcales públicos de Navarra ha tenido un impacto significativo en el desarrollo y fortalecimiento del sector primario ecológico de Navarra. En particular, ha permitido a la asociación Ekoalde consolidarse y profesionalizarse en el sector de la restauración colectiva. Esto se refleja en su oferta de calidad, estructurada y variada que permite a empresas como Ausolan adquirir productos ecológicos y de proximidad a precios competitivos, respaldados por una logística eficiente.

## Barreras

- La ponderación de la oferta económica sigue siendo un elemento relevante en el proceso de adjudicación de la licitación.
- Algunas gestoras consideran que la dotación económica establecida en la licitación es insuficiente para gestionar algunos centros escolares públicos comarcales.
- Las garantías, y las solvencias económica y financiera establecidas en la licitación representan una barrera para la participación de pequeñas y medianas empresas locales del sector de la restauración colectiva.
- Actualmente, el control y seguimiento de la licitación está a cargo de una única persona nutricionista. A pesar de su trabajo, se reconoce la posibilidad de mejorar el cumplimiento de los estándares de salud y sostenibilidad establecidos en los pliegos por parte de las empresas.
- Las empresas de restauración colectiva pueden mostrar resistencia al cambio al tener que modificar sus proveedores y procesos de adquisición de alimentos, especialmente si ya tienen contratos con otros proveedores. Esta resistencia al cambio puede estar relacionada con la preocupación de que la incorporación de los criterios de salud y sostenibilidad pueda afectar negativamente sus intereses económicos.



# Ekoalde - Asociación de productores y elaboradores ecológicos de Navarra

📍 Noain, Navarra

🌐 <https://www.ekoalde.org/>



Fotografía: Ekoalde.

## Objetivos

Los objetivos de Ekoalde son:

- crear y promover canales cortos de comercialización en común para afianzar la actividad del sector primario ecológico de Navarra;
- poner en valor los productos ecológicos producidos y elaborados en Navarra;
- impulsar el desarrollo rural y contribuir a la viabilidad del sector primario ecológico dignificando la labor de los/as productores/as locales; y
- dar servicio y asesoría a sus asociados.

## Impacto

La asociación Ekoalde cuenta con 66 miembros, de los cuales 54 son productores, 33 son elaboradores y uno es importador. Sus miembros ocupan casi el 9% de toda la superficie ecológica inscrita en la Comunidad Foral de Navarra. Además, Ekoalde ha logrado un importante salto de escala, al pasar de suministrar productos para la elaboración de 1.800 menús ecológicos diarios a 11.500 menús en tan solo cuatro años.

**66**

miembros

**54**

de ellos son  
productores

**33**

elaboradores

**1**

es importador

## Descripción

Ekoalde es una asociación sin ánimo de lucro que tiene como objetivo agrupar a los productores y elaboradores ecológicos de Navarra. Entre sus miembros se encuentran cooperativas de productores, micro cooperativas, asociaciones, entre otros. Ekoalde representa una parte importante del sector ecológico de Navarra, ya que abarca el 72% de la superficie cultivada de legumbres ecológicas, el 25% de las hortalizas ecológicas, el 35% de la fruta ecológica, y el 27% de las ganaderas, lo que representa cerca del 9% de la superficie ecológica inscrita en Navarra.


La creación de Ekoalde se remonta al año 2018, como parte del proyecto “Centro de Acopio de alimentos ecológicos de Navarra para los canales cortos de comercialización” financiado por la medida 16.2 del Programa de Desarrollo Rural de Navarra. El proyecto contó con la participación del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN-NNPEK) (ver recuadro 6), el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA S.A), y la Asociación de Empresarios Ecológicos de Navarra (AEN).

**Ekoalde ha desempeñado un papel fundamental en la estructuración y profesionalización del sector productivo ecológico de la región.**

Ekoalde ha desempeñado un papel fundamental en la estructuración y profesionalización del sector productivo ecológico de la región. A través de la generación de conocimiento estratégico (ej. análisis de oferta de capacidad productiva y escenarios de demanda de alimentos pública), la coordinación de los productores en temas como la planificación productiva, y el establecimiento de protocolos de calidad y abastecimiento, ha contribuido a la consolidación del sector. Además, Ekoalde actúa como el representante de sus miembros ante la administración pública, lo que le confiere visibilidad y una voz colectiva en la toma de decisiones.



Ekoalde ha sido un actor clave en la implementación de licitaciones con criterios de salud y sostenibilidad en la restauración colectiva. A su vez, la inclusión de estos criterios ha permitido que Ekoalde se consolide como la principal plataforma de acopio, logística y distribución de alimentos ecológicos y locales capaz de satisfacer las necesidades y exigencias del canal de la restauración colectiva. Entre las licitaciones y proyectos en los que participa se encuentra el suministro de productos para las escuelas infantiles de Pamplona (proyecto “Hemengoak - De Aquí”), el suministro de comidas y cenas para los usuarios del Servicio de Ayuda a Domicilio de Pamplona (SAD), y el contrato de servicios de comedores escolares comarcales públicos de Navarra. Ekoalde también suministra productos a diversos comedores de ikastolas de ámbito concertado, y ha sido clave en la introducción de productos ecológicos y de proximidad en el Hospital Universitario de Navarra (ver recuadro 5).



**Ekoalde se ha consolidado como la principal plataforma de acopio, logística y distribución de alimentos ecológicos y locales.**



## Recuadro 5

### Productos ecológicos y de proximidad para el Hospital Universitario de Navarra<sup>7</sup>

<sup>7</sup> <https://www.navarraecologica.org/es/periodico-navarra-bio/el-hospital-universitario-de-navarra-introduce-alimentos-ecologicos-de-navarra-en-sus-menus>.

<https://www.ekoalde.org/es/actualidad/producto-ecologico-en-los-menus-de-los-hospitales-navarros>.

#### Incorporación de alimentos ecológicos y de proximidad en el Hospital Universitario de Navarra

El Hospital Universitario de Navarra ha llevado a cabo una iniciativa pionera en la comunidad foral al incorporar alimentos ecológicos, de proximidad, frescos y de temporada en sus menús para pacientes, gracias a la colaboración de Ekoalde y al compromiso del CPAEN/NNPEK en la promoción de la compra pública sostenible.

Los productos que se están adquiriendo son, en su mayoría, frutas y verduras, pero se espera aumentar gradualmente la oferta e introducir otros grupos de alimentos.

El salto a los hospitales es el resultado de un trabajo que comenzó hace tres años. Los grandes suministros del hospital se adquieren por licitaciones y tienen unos requisitos exigentes de difícil cumplimiento para los productores ecológicos de Navarra. Sin embargo, a través de las llamadas compras menores, se encontró la manera de acceder al circuito corto promovido por la asociación de productores y elaboradores ecológicos Ekoalde.

Para el CPAEN/NNPEK y Ekoalde es un gran logro que un hospital público de Navarra incluya este tipo de productos en su alimentación, dada la relevancia que esto tiene para la salud, el medio ambiente y el territorio.

En el transcurso del año 2022, la asociación Ekoalde ha experimentado un notable aumento en el suministro de alimentos, pasando de abastecer, ya sea de forma directa o indirecta, alimentos para la elaboración de 1.800 menús diarios a 11.500 menús al día. Este incremento ha generado un retorno de 450.000 euros al sector durante el curso escolar y ha fomentado la relocalización del sistema alimentario.



## Factores de éxito/lecciones aprendidas

Los factores clave del éxito en la creación de Ekoalde y su entrada en los canales de restauración colectiva en Navarra se basan en los siguientes aspectos:

- El compromiso y la colaboración de los productores y elaboradores asociados, que constituyen la base y estructura de Ekoalde.
- La labor de Ekoalde ha sido clave para fomentar la estructuración del sector primario ecológico de Navarra y la profesionalización tanto de sus miembros como de su centro logístico. Este proceso ha resultado esencial para poder acceder al canal de la restauración colectiva tanto pública como privada.
- Ekoalde ha demostrado una notable capacidad de flexibilidad y adaptación a las demandas del canal de la restauración colectiva, lo que se ha traducido en su habilidad para desarrollar nuevos formatos, establecer protocolos de calidad, mejorar los procesos de logística y distribución, así como para planificar la producción de manera efectiva, entre otros aspectos.
- La demanda segura y constante de productos ecológicos y de proximidad, generada por las licitaciones de suministro de productos o servicios de comedor escolar, ha brindado a Ekoalde la capacidad de realizar inversiones destinadas a su profesionalización. Esta demanda sostenida ha respaldado la mejora de su gestión, la adquisición de tecnología y la expansión de su capacidad de producción y distribución. Como resultado, la organización ha fortalecido su posición en el mercado, lo que ha beneficiado tanto a sus miembros como al sector ecológico de Navarra en su conjunto.
- La participación colectiva de sus miembros, a través de Ekoalde, en los procesos de licitación ha abierto la oportunidad para que aquellos con explotaciones de menor tamaño accedan al canal de la restauración colectiva.





## Barreras

- El establecimiento de Ekoalde como intermediario en el proceso de comercialización puede llevar a la pérdida de cercanía entre los consumidores y los productores.
- En algunos casos, se identifica una falta de motivación entre ciertos productores y elaboradores asociados a Ekoalde para participar activamente en las actividades de la asociación. Es esencial promover un mayor compromiso por parte de estos productores, fomentando su disposición a invertir tiempo y recursos en la asociación.
- La dificultad en la actualización de los precios establecidos en las licitaciones plantea desafíos para la viabilidad económica de los productores, especialmente cuando estos precios no se ajustan para cubrir los efectos de la inflación y el aumento en los costos de producción.
- La entrada al canal de la restauración colectiva implica un proceso de adaptación que puede resultar costoso y complejo para los productores, lo que puede desincentivar su participación en este canal de comercialización.
- Falta de financiación y apoyo público para proyectos como el de Ekoalde, lo que dificulta su desarrollo, consolidación y sostenibilidad a largo plazo.



**Ekoalde ha demostrado una notable capacidad de flexibilidad y adaptación a las demandas del canal de la restauración colectiva.**

## Recuadro 6

### Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN-NNPEK)

 <https://www.cpaen.org/es>

El CPAEN-NNPEK ejerce las funciones de única autoridad de control en el territorio de la Comunidad Foral de Navarra para:

- realizar el control, certificación y promoción de los alimentos derivados de la actividad agraria ecológica;
- realizar las inspecciones a productores, productoras e instalaciones, la toma de muestras correspondientes y los análisis realizados en laboratorios independientes, como paso previo a la certificación de un producto procedente de la agricultura ecológica,
- controlar anualmente todas las explotaciones ecológicas de Navarra;
- difundir, potenciar y promocionar el consumo de alimentos ecológicos a través de diferentes actividades informativas, formativas, lúdicas, publicitarias, etc.



#### Descripción

El CPAEN-NNPEK lleva a cabo tres acciones principales en relación con la promoción de una compra pública alimentaria responsable.

- Acompañamiento: acompaña a entidades públicas y actores del sector privado en el cambio del modelo de licitación y/o de comedor hacia un modelo que fomente la sostenibilidad y que permita incorporar hábitos de consumo saludable.
- Estructuración del sector primario ecológico: el CPAEN-NNPEK trabaja y acompaña a las asociaciones del sector primario ecológico de Navarra en su estructuración y profesionalización. Como resultado de este trabajo se apoyó en la creación de Ekoalde.
- Sensibilización: el CPAEN-NNPEK lleva a cabo actividades de sensibilización dirigidas a los diversos actores que participan en la compra pública alimentaria responsable, como productores, empresas de restauración colectiva, cocineros, direcciones de centros escolares, familias y funcionarios de la Administración pública.

En mayo 2023, el CPAEN-NNPEK ha presentado los datos recogidos en el Dossier 2022, donde se detalla la situación del sector ecológico en Navarra. Entre los resultados, se destaca el incremento de la superficie agraria ecológica de Navarra, que ha pasado de ocupar el 7% del territorio foral a final de 2021 al 7,4% un año después, lo que supone un incremento de 4.693 hectáreas en un año, hasta alcanzar las 66.736 hectáreas, un 7,6% más respecto al año pasado. Así como el incremento en el número de personas y empresas operadoras involucradas en esta práctica, que han pasado de 746 a 806 (aumento de 8%), con más de 2.500 alimentos de 35 sectores certificados en ecológico en Navarra<sup>8</sup>.

<sup>8</sup> <https://cadenaser.com/navarra/2023/05/11/la-agricultura-ecologica-de-navarra-suma-806-operadoras-y-66736-hectareas-en-2022-radio-pamplona/>



▲ Continuación Recuadro 6

La reciente publicación del Decreto Foral 13/2023, que regula la producción agraria ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios en Navarra, ha restringido las funciones del CPAEN-NNPEK. Como resultado, esta entidad se verá imposibilitada para llevar a cabo las acciones de asesoramiento, formación y proyectos de estructuración del sector ecológico de Navarra, limitando así la posibilidad de continuar impulsando la estructuración de este sector y la promoción de la compra pública alimentaria responsable.

---

**El CPAEN ejerce las funciones de única autoridad de control en el territorio de la Comunidad Foral de Navarra.**

# Asociación janGela (Mesa de AMYPAS de Navarra / Nafarroako Geen Mahaia)

📍 Navarra

🌐 <https://jangelaapymas.wordpress.com/>



## Objetivos

Entre los objetivos de janGela se encuentran:

- exigir una normativa europea, estatal, autonómica y municipal que introduzca en los comedores escolares criterios de consumo y producción saludables, sostenibles y responsables;
- recuperar la función pedagógica del comedor escolar;
- crear o mantener los servicios de cocina y comedor in situ y respetar la autonomía de los centros de enseñanza;
- consolidar el servicio de comedor de los centros educativos públicos como herramienta para la corrección de desigualdades sociales;
- controlar y supervisar la calidad del servicio;
- fomentar y reforzar la promoción de la salud en comedores escolares; y
- colaborar en el desarrollo rural, mediante el consumo de producciones locales.

## Descripción

En el año 2017, se inició en Navarra un proceso de concienciación sobre los beneficios de la alimentación saludable y sostenible en los comedores escolares. Este proceso fue llevado a cabo por la asociación agroecológica Arrea, e impulsado por el Grupo de Compra Pública y Soberanía Alimentaria de Navarra (GCPN) y el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN-NNPEK). Tras una campaña de más de 30 sesiones de sensibilización en diferentes centros educativos, coordinadas inicialmente por la propia asociación Arrea, algunas asociaciones de madres y padres de alumnos (AMYPAS) decidieron conformar la asociación janGela.

**janGela es un ejemplo del potencial de la movilización de madres y padres en el sector de la restauración colectiva y su impacto en la promoción de cambios por parte de la Administración pública.**

La asociación janGela reivindica la importancia de mejorar la alimentación en las escuelas de sus hijos incrementando la presencia de productos ecológicos, de proximidad, frescos, y de temporada en los menús escolares. Así mismo, buscan recuperar el comedor como un espacio educativo, tal como indica el juego de palabras de su nombre: “jan” (comer) y “Gela” (aula escolar), en lugar de jantoki (lugar de comer / comedor).

Aunque janGela no posee una estructura legal formal, se ha convertido en un grupo de influencia en el Departamento de Educación de Navarra. En este sentido, su rol en la aprobación e implementación de la licitación para el contrato de servicios de comedores escolares comarcales públicos de Navarra es especialmente relevante, abogando con éxito por la inclusión de criterios de salud y el uso de productos ecológicos, de proximidad, frescos y de temporada. janGela es un ejemplo del potencial de la movilización de madres y padres en el sector de la restauración colectiva y su impacto en la promoción de cambios por parte de la Administración pública.

## Factores de éxito/lecciones aprendidas

- janGela ha logrado movilizar a madres y padres comprometidos con una alimentación escolar saludable y sostenible.
- janGela ha logrado ejercer influencia sobre la Administración pública, específicamente sobre el Departamento de Educación de Navarra, a pesar de no contar con un reconocimiento formal como órgano representativo. Su capacidad de influencia ha resultado efectiva en la incorporación de criterios de salud y sostenibilidad en la licitación para el contrato de servicios de comedores escolares comarcales públicos de Navarra.
- janGela ha colaborado con el Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra (ISPLN) en la elaboración de la “Guía de alimentación para la planificación de menús escolares.



## Barreras

- Los madres y padres necesitarían más tiempo para reunirse, llegar a acuerdos y tomar decisiones. La colaboración de algunas profesionales del CPAEN-NNPEK ha sido muy importante para el funcionamiento de janGela.
- La persistencia de un modelo patriarcal estructural en la toma de decisiones relacionadas con la alimentación escolar, que perpetúa roles y estereotipos de género, hace que las madres aún sean las principales encargadas de tomar decisiones sobre sus hijos, mientras que los padres muestran una menor implicación.
- Buena parte de las monitoras y monitores de comedor precisarían más formación y motivación, para incrementar su interés en la educación alimentaria de los niños en el espacio de comedor.
- La presión de los actores alimentarios, como grandes productores y distribuidores, es considerable. El patrón alimenticio generalizado es preocupante, y se requiere una mayor implicación de diversas instancias gubernamentales, como Educación, ISPLN, Desarrollo Rural, Sanidad y los ayuntamientos. Además, es esencial involucrar a pediatras y personal sanitario de Atención Primaria. Para abordar este desafío, es necesario llevar a cabo campañas regulares de concienciación dirigidas tanto a la población en general como a madres y padres, destacando la importancia de una alimentación saludable y la adopción de hábitos alimentarios adecuados en niños y adultos.

**El patrón alimenticio generalizado es preocupante, y se requiere una mayor implicación de diversas instancias gubernamentales.**







# Barcelona

Procesos desde el sector privado  
y la Administración pública.



En Barcelona, múltiples actores están colaborando activamente para impulsar iniciativas que fomentan la soberanía alimentaria y la alimentación basada en principios ecológicos, a través de la adopción de modelos de compra pública alimentaria responsable. Esta transformación está siendo promovida tanto por el sector público como por el sector privado. En este último, se destaca la colaboración de la sociedad civil, empresas dedicadas a la gestión de comedores escolares ecológicos, asociaciones y otros colectivos que están uniendo esfuerzos para explorar alternativas a un modelo de comedor escolar que se ha caracterizado por su falta de salud y sostenibilidad.

---

### **Administración pública, Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas de Milán y Capitalidad**

En el año 2015, el Ayuntamiento de Barcelona se sumó al Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas de Milán, dando lugar al primer instrumento municipal de política alimentaria: la Estrategia de Impulso de la Política Alimentaria (2016-2019). Esta Estrategia impulsó las primeras dinámicas de trabajo transversal del Gobierno Municipal, y permitió la ejecución de algunas acciones, entre las que destaca el avance en la inclusión de criterios de alimentación saludable y sostenible en la licitación del servicio de alimentación de los comedores de las Escuelas Bressol de Barcelona que se venía haciendo hace 15 años.

Durante el periodo comprendido entre 2020 y 2023, el Gobierno Municipal de Barcelona

ha intensificado su enfoque en la promoción de un sistema alimentario más saludable, sostenible y justo. Dentro de las diversas acciones llevadas a cabo se encuentran la Declaración de Emergencia Climática 2020-2030, la nueva agenda económica Barcelona Green Deal, la Estrategia de impulso de la Agenda Barcelona 2030, la Estrategia de Ciudad de la Economía Social y Solidaria en Barcelona 2030 y la Carta Alimentaria de la Región Metropolitana de Barcelona. Estas iniciativas han propiciado el marco político e institucional que ha contribuido al proyecto Barcelona Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021, que ha puesto en el centro de la agenda pública la transformación del sistema alimentario. Entre los logros destacados de este proyecto, se encuentran el desarrollo de la Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible 2030, la creación de una sección específica dedicada a la alimentación sostenible, la generación de espacios y herramientas de coordinación intramunicipales, y la implementación de la Medida de Gobierno por una Alimentación Sostenible 2020-2021, cuyo objetivo es impulsar la transformación del sistema alimentario en línea con los compromisos adquiridos en la adhesión al Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas de Milán<sup>9</sup>.

Del mismo modo, el proyecto Barcelona Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021 ha propiciado el fomento y desarrollo de más de noventa proyectos y doscientas actividades relacionadas con la alimentación sostenible, en colaboración con el sector agrario, asociaciones, empresas, la academia y la Administración pública<sup>9</sup>. Entre los proyectos y actividades más relevantes enfocados

---

<sup>9</sup> Ayuntamiento de Barcelona (2021) Las Políticas Alimentarias de Barcelona. Barcelona, Catalunya.

en la promoción de una compra pública alimentaria responsable, se encuentran la actualización de la Instrucción Técnica de Compra Pública Alimentaria para la contratación de servicios de catering permanente o de servicio regular de comida municipal, servicios de catering puntual, y servicios o instalación de máquinas de venta automática (vending), y el proyecto “Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles” (MEMSS). Ambos proyectos son considerados “proyectos tractor” de la reciente Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible 2030, desarrollada también en el marco de la capitalidad. Asimismo, se destaca el proyecto “Alimenta” que establece un nuevo modelo de alimentación social para garantizar el derecho a la alimentación inclusiva y digna, en colaboración con entidades y agentes sociales.

---

### **Articulación del sector privado como catalizador hacia comedores escolares sanos y sostenibles**

En el ámbito de la alimentación escolar, Cataluña (y por ende Barcelona) se destaca por su modelo de gestión altamente descentralizado y flexible, en el cual los Consejos Comarcales, Ayuntamientos, Asociación de Familias de Alumnos (AFAs) o direcciones de centros escolares son los encargados de decidir y gestionar el modelo de servicio de comedor. Esta descentralización ha dado lugar a una amplia variedad de iniciativas lideradas por el sector privado y la sociedad civil, orientadas a promover comedores

escolares saludables y sostenibles<sup>10</sup>. Entre estas iniciativas destacan las empresas gestoras de comedores escolares, como son Ecomenja, Ecoarrels, Dovella, y la XupXup, así como la cocina del colegio privado St. Paul’s School. Asimismo, estas iniciativas han propiciado el surgimiento de la central agroecológica Ecocentral, un intermediario logístico alternativo que articula el sector productivo ecológico y de proximidad con los comedores escolares. A su vez, han creado la Xarxa Agroecològica de Menjadors Escolars de Catalunya (XAMEC), una red que busca abrir camino, hacer incidencia y consolidar la transición necesaria hacia un modelo de comedor escolar agroecológico.

A pesar de que el modelo de gestión de comedores escolares en Cataluña ha brindado un entorno propicio para el surgimiento de diversas iniciativas, este ha estado en constante disputa durante los últimos años. En el año 2018, el Departamento de Educación de la Generalitat impulsó un proyecto de Decreto-Ley con el fin de aplicar la Directiva Europea que obliga a contratar los servicios de comedor a través de un proceso de licitación pública. Ante esta propuesta, varias AFAs y otros actores se unieron y crearon “SOS Menjadors”, una plataforma que reivindica la gestión directa del comedor por parte de las AFAs y defiende el derecho a una alimentación saludable y sostenible. Durante los últimos años, el proyecto de Decreto-Ley se ha paralizado y se espera que, en el transcurso de 2023, se presente una nueva versión de este, ajustada a las demandas planteadas por la sociedad civil.

---

<sup>10</sup> Raddatta, N & Custodio, C (2020) Radiografía del sector dels Menjadors escolars: impacte del model de gestió en el Drets a l’alimentació: Impactes del model de gestió en el dret a l’alimentació. Observatorio DESC, Barcelona.

**Actores,  
redes e  
iniciativas  
hacia una  
compra  
pública  
alimentaria  
responsable  
en Barcelona,  
Cataluña**

Central de Compras Agroecológica Ecocentral

---

Alterbanc - Modelo de ayuda alimentaria con base agroecológica

---

Empresas gestoras de comedores escolares saludables y sostenibles

---

Xarxa agroecològica de Menjadors Escolars de Catalunya (XAMEC)

---

Certificación Ecolocal

---

Licitación para el servicio de alimentación en las Escoles Bressol de Barcelona

---

Instrucción Técnica de Compra Pública alimentaria de Barcelona

---

Menjadors Més Sans i Sostenibles (MEMSS)

---





# Central de Compras Agroecológica Ecocentral

📍 Hospitalet de Llobregat, Cataluña

🌐 <https://ecocentral.cat/es/>



Fotografía: Ecocentral.

## Objetivos

Los objetivos de Ecocentral son:

- suministrar alimentos ecológicos y de proximidad a las empresas gestoras de comedores escolares y comedores escolares autogestionados, a través de iniciativas locales y el apoyo a pequeños productores y cooperativas;
- establecer una logística y distribución transparente con precios justos para los productores y un precio viable para las empresas gestoras de comedores escolares y comedores escolares autogestionados;
- fomentar la sostenibilidad ambiental mediante la utilización de envases y empaques reutilizables; y
- apoyar a colectivos en situación de vulnerabilidad e inseguridad alimentaria.

## Impacto

Actualmente, Ecocentral suministra alimentos ecológicos y de proximidad a 88 escuelas, lo que supone 17.000 menús diarios y 800.000 kilos de producto, con una media de 84% de producto ecológico, y 73% de compra directa al agricultor (el 27% restante es suministrado por empresas de distribución, aunque también pueden ser empresas locales).

**88**

escuelas  
suministradas

**73%**

compra al  
agricultor

**84%**

producto  
ecológico

## Descripción

Ecocentral es una central de compras especializada en el acopio, logística y distribución de productos ecológicos y de proximidad, con sede en Hospitalet de Llobregat, Cataluña. Fundada en 2011, ofrece sus servicios a empresas gestoras de comedores escolares y comedores escolares autogestionados en el área metropolitana de Barcelona y sus alrededores.

Ecocentral surge del proyecto Eco d'Aquí, en el que se colaboró con productores ecológicos locales para distribuir sus productos a tiendas, restaurantes, cooperativas de consumo y personas afines al movimiento Slow Food, promoviendo así el circuito corto de comercialización, precios justos para los productores y un alimento sano y nutritivo para los consumidores. Con el tiempo, Eco d'Aquí redirigió sus actividades hacia la restauración escolar, dando lugar a Ecocentral, que considera que los comedores escolares son un verdadero punto de apoyo al cambio político-social a través de la alimentación.

**Ecocentral considera que los comedores escolares son un verdadero punto de apoyo al cambio político-social a través de la alimentación.**

Ecocentral se distingue por su función como intermediario logístico alternativo entre los productores y cooperativas ecológicas, por un lado, y las empresas gestoras de comedores escolares, por el otro. Este modelo se basa en preacuerdos comerciales establecidos directamente entre los productores y las empresas gestoras, los cuales se derivan de las Jornadas Anuales de Planificación de Cultivos coordinadas por Ecocentral. Durante estas jornadas, Ecocentral se reúne con los productores locales, así como con las empresas gestoras, para acordar los precios del próximo curso, planificar los cultivos en función de los precios acordados y los consumos del curso anterior, y asignar los consumos previstos de las escuelas a cada productor. En la asignación de consumos se consideran varios criterios, como el cumplimiento de la planificación de cultivos del año anterior, la capacidad de producción del productor, la ubicación de las escuelas y los productores, y la equidad en la distribución de los consumos. Este modelo permite a los productores la posibilidad de vender directamente a las empresas gestoras a través de Ecocentral.

Ecocentral aplica una tarifa por el servicio de facturación y una tarifa plana por el acopio, la logística y la distribución de los alimentos. La implementación del servicio de facturación conlleva una reducción de los costos administrativos tanto para los productores como para las empresas gestoras. Además, la tarifa plana garantiza que el costo de distribución se mantenga constante, independientemente de la cantidad de kilos distribuidos, lo que evita la especulación con los productos. Un aspecto importante de este modelo es la trazabilidad horizontal. Tanto los productores como las empresas gestoras tienen conocimiento de a quién se envía el producto y de qué productores proviene, asegurando así un proceso transparente, eficiente y que genera vínculos de confianza.

Ecocentral ha ampliado su gama de productos para responder a las necesidades de las empresas gestoras, incluyendo alimentos como arroz, pasta, legumbres, cereales, leche, vegetales, huevos, aceite, entre otros, adquiridos en Cataluña u otras regiones del estado español.

Ecocentral colabora con diversas empresas gestoras que promueven la alimentación saludable y sostenible en comedores escolares, tales como Ecomenja, Ecoarrels, Dovella, La XupXup, así como la cocina del colegio privado St. Paul's School. Sin embargo, también suministra sus productos a grandes empresas de restauración colectiva tradicionales, una de ellas anterior adjudicataria de varios lotes en la licitación del servicio de alimentación de las Escoles Bressol de Barcelona.





Ecocentral forma parte de la Xarxa Agroecològica de Menjadors Escolars de Catalunya (XAMEC), una red que busca promover y consolidar la transición hacia un modelo de comedor escolar agroecológico.

Por último, Ecocentral participa activamente de Alterbanc, un modelo alternativo de ayuda alimentaria basado en la agroecología que surgió a raíz de la pandemia COVID-19. Alterbanc es una alianza entre los productores ecológicos locales, Ecocentral, las redes de apoyo vecinal y otros actores, para suministrar alimentos ecológicos, de proximidad, frescos, y de temporada a familias con riesgo social e inseguridad alimentaria en Barcelona.

## Factores de éxito/lecciones aprendidas

- La profesionalización de Ecocentral en el suministro de productos ecológicos y de proximidad a centros escolares ha permitido mejorar en aspectos técnicos como los protocolos de calidad y sanitarios, formatos aptos para la restauración colectiva, gestión y logística de pedidos, sistemas de trazabilidad, entre otros. Esta capacidad ha generado una profesionalización similar en los productores que abastecen a Ecocentral.
- El trabajo colaborativo entre productores y empresas gestoras de comedores escolares sanos y sostenibles a través de las jornadas anuales de planificación de cultivos ha permitido establecer precios justos para los productores y viables para las empresas gestoras.
- Ecocentral da salida a productos agrícolas que tendrían poco valor comercial debido a manchas, calibres mayores o características que los hacen menos atractivos para otros canales de comercialización, pero que son adecuados para las colectividades.
- Ecocentral ha adoptado un modelo alternativo basado en una tarifa plana y un servicio de facturación que disminuye la especulación sobre los precios de los productos, mejora la trazabilidad y centraliza las operaciones. Además, este modelo permite a las empresas gestoras obtener más kilos de alimentos por un mismo precio de distribución.
- La estrategia de diversificación de productos permite a Ecocentral satisfacer las necesidades de las empresas gestoras y sacar el máximo rendimiento de su estructura logística.
- El almacén de Ecocentral permite agrupar los pedidos de distintas empresas gestoras y almacenar los productos de larga caducidad, cuya entrega se programa según las necesidades semanales de los comedores escolares.
- La gestión de centros de acopio, logística y distribución por parte de los productores se ve limitada por parte de los productores por su falta de tiempo y herramientas de gestión y organización. Por tanto, la presencia de un actor especializado como Ecocentral se vuelve fundamental para la sostenibilidad del modelo, aunque se reconoce que lo ideal sería que los productores pudieran encargarse de estas tareas.



- El compromiso entre las empresas gestoras y los productores resulta imprescindible en el modelo de Ecocentral. Las empresas gestoras garantizan una demanda anual que le brinda estabilidad a los productores y les permite planificar cultivos e inversiones, mientras que los productores garantizan el suministro de productos de calidad a un precio previamente acordado.

## Barreras

- Mantener el compromiso con los precios acordados resulta un desafío en un contexto de cambio climático, inflación, y volatilidad de los mercados. En este contexto, los productores pueden verse tentados a utilizar canales de distribución que les ofrezcan mejores precios, mientras que las empresas gestoras pueden sentirse atraídas por adquirir los productos a precios inferiores a los acordados en ciertos períodos de sobreoferta, lo que pone en riesgo el compromiso establecido.
- Otro desafío al que se enfrentan las centrales de compra como Ecocentral es la falta de financiación pública. La viabilidad y sostenibilidad de este tipo de iniciativas requiere de un soporte económico para su desarrollo y consolidación.
- La dispersión geográfica de los productores es un factor que complejiza la puesta en marcha de iniciativas como la de Ecocentral.
- El modelo de Ecocentral depende de un número reducido de individuos y no de los productores.



# Alterbanc - Modelo de ayuda alimentaria con base agroecológica

📍 Barcelona, Cataluña

🌐 <https://alterbanc.org/>



Fotografía: Ecocentral.

## Objetivos

Los objetivos incluyen:

- conectar la agroecología con los movimientos de barrio para suministrar alimentos a las familias con riesgo social y alimentario; y
- conformar nuevos modelos de ayuda alimentaria a la actual basados en los principios de la economía social y solidaria y la soberanía alimentaria.

## Impacto

Alterbanc brindó apoyo a más de 250 personas durante las 9 semanas de confinamiento. Asimismo, permitió mantener viva la actividad del campesinado y de Ecocentral durante el confinamiento.



## Descripción

Alterbanc es un modelo de ayuda alimentaria que se basa en la agroecología como enfoque fundamental, con el propósito de proveer alimentos ecológicos, de proximidad, frescos y de temporada a familias que presentan riesgo social y alimentario. Esta propuesta se caracteriza por la horizontalidad y transparencia, donde los movimientos vecinales, de la Economía Social y Solidaria, y de la Soberanía Alimentaria interactúan en conjunto con el campesinado agroecológico.

Para llevar a cabo este modelo, Alterbanc adquiere los alimentos ecológicos, de proximidad, frescos, y de temporada a productores a un precio justo. Posteriormente, se distribuyen a redes vecinales con el apoyo de Ecocentral. Las redes vecinales preparan las cestas de alimentos para su entrega a las familias con riesgo social y alimentario. Una de las claves del proyecto es repetir la fórmula que Ecocentral utiliza con su distribución a comedores escolares. No se cobra nada a los productores ecológicos por distribuir su producto, ni se especula sobre el precio de los alimentos.

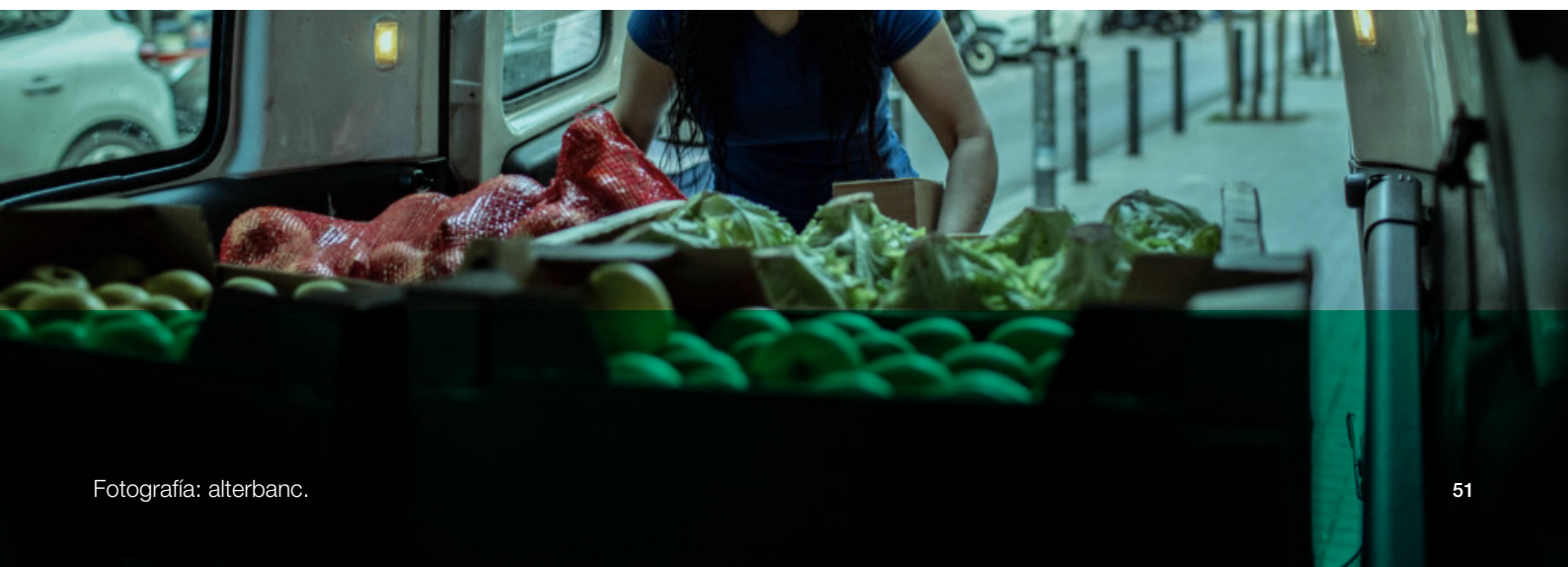
La iniciativa de Alterbanc surge en el contexto de la pandemia de la COVID-19, donde se acentuaron los efectos de la inseguridad alimentaria en ciertos colectivos aislados. El proyecto recibió financiamiento inicial de la Fundación Daniel y Nina Carasso.

## Factores de éxito/lecciones aprendidas

- Alterbanc se caracteriza por su enfoque de distribución directa y la reducción de intermediarios, en comparación con el modelo convencional de banco de alimentos. Esta estrategia conlleva una disminución en los costos, al tiempo que impulsa la economía local y reduce la inseguridad alimentaria, promoviendo una dieta más saludable y variada

## Barreras

- Falta de financiamiento público para el desarrollo y consolidación de iniciativas como Alterbanc.



# Empresas gestoras de comedores escolares sanos y sostenibles

📍 Vallès Oriental, Vallès Occidental, Penedès, Barcelonès y el Maresme, Cataluña

🌐 <https://ecomenja.com/>, <https://ecoarrels.cat/es/>, <http://www.dovellase.cat/>, <https://www.laxupxup.cat/>, <https://www.stpauls.es/servicios-e-instalaciones/comedor-colegio/>



Fotografía: La Xup Xup.

## Objetivos

Las empresas gestoras de comedores escolares sanos y sostenibles persiguen diversos objetivos principales:

- brindar a los niños en edad escolar un menú con alimentos ecológicos y de proximidad, al tiempo que fomentan la educación en una alimentación saludable y sostenible;
- utilizar productos de temporada para revitalizar la cultura culinaria local;
- promover circuitos cortos de comercialización que conecten a los productores ecológicos locales, asegurando un trato comercial equitativo y justo;
- colaborar estrechamente con las AFAs y los equipos directivos de las escuelas, adaptándose a sus particularidades y necesidades específicas.
- apoyar a colectivos en situación de vulnerabilidad e inseguridad alimentaria



## Impacto

En conjunto, las empresas gestionan un total de 32 escuelas que abarcan niveles de educación infantil, primaria y secundaria, proporcionando aproximadamente 8,200 menús diarios. La gran mayoría de los ingredientes utilizados en la preparación de los menús (especialmente verduras y frutas) son frescos y de temporada, siempre que sea factible, con un rango que varía entre el 70% y el 85% de productos certificados como ecológicos y un 75% - 80% de producto de proximidad.

**70% - 85%**  
producto ecológico

**75% - 80%**  
productos de proximidad

## Descripción

Las empresas de gestoras de comedores escolares ecológicos como Ecomenja, Ecoarrels, Dovella, y la XupXup, junto con la cocina del colegio privado St. Paul's School, destacan por su labor en la gestión de comedores escolares con un enfoque en la promoción de una alimentación saludable y sostenible. Prestan sus servicios a escuelas públicas y privadas de educación infantil, primaria y secundaria, ubicadas en las comarcas del Vallès Oriental, Vallès Occidental, Barcelonès, Penedès y el Maresme. En la última década, estas iniciativas se han especializado en la gestión integral de servicios de comedor escolar, con un fuerte compromiso por la utilización de alimentos ecológicos, frescos, de proximidad y de temporada en sus menús.

Para garantizar el suministro constante de estos productos, estas empresas colaboran activamente con la central de compras agroecológicas Ecocentral, participando en sus jornadas anuales de planificación de cultivos. En estos encuentros, se determinan los precios de los productos agrícolas y se elabora un plan de abastecimiento que tiene en consideración tanto la producción como la estacionalidad de los alimentos. En aquellos casos en los que no es posible adquirir productos a través de Ecocentral, las empresas recurren a circuitos cortos de comercialización o a la compra directa a productores.

**Ecomenja, Ecoarrels, Dovella, y la XupXup, junto con la cocina del colegio privado St. Paul's School, son algunas de las empresas gestoras de comedores escolares saludables y sostenibles.**

Asimismo, estas gestoras cuentan con un proyecto pedagógico que incluye, en su mayoría, la educación alimentaria de valores, de hábitos y de respeto por el medio ambiente. Cabe destacar también su compromiso con la reducción del desperdicio alimentario, por ejemplo, adaptando las cantidades de la comida a cada niño, o mediante la implementación de

una política de aprovechamiento de aquellos productos agrícolas que serían descartados por los canales de comercialización convencionales debido a factores estéticos, como el tamaño o las manchas. Esta estrategia no solo reduce los costos de adquisición de los productos, sino que también apoya a los productores de proximidad en la venta de sus cosechas.

Las gestoras de comedores escolares saludables y sostenibles y el St. Paul's School son miembros de la Xarxa Agroecològica de Menjadors Escolars de Catalunya (XAMEC), una red orientada a hacer incidencia y consolidar la transición necesaria hacia un modelo de comedor escolar agroecológico en Cataluña.

## Factores de éxito/lecciones aprendidas

- Algunas iniciativas han recibido la distinción Slow Food Comedor KM0, una distinción que premia a los establecimientos que dan prioridad a la producción agrícola ecológica y de proximidad, los alimentos de temporada y evitan el uso de organismos modificados genéticamente.
- En colaboración con la central de compras agroecológicas Ecocentral, estas empresas gestoras han desempeñado un papel clave en la creación de una red de actores dentro del sector. Además, participan activamente en la XAMEC. Esta colaboración ha permitido el intercambio de lecciones aprendidas, la resolución de obstáculos y la mejora continua del modelo de comedor escolar agroecológico.
- El trabajo realizado por estas empresas gestoras demuestra que es posible incluir alimentos ecológicos, de proximidad, frescos y de temporada manteniendo el precio establecido por la Generalitat de Cataluña de 6,20€ por comensal. Esto se logra mediante la reducción de costos en los menús escolares, a través, por ejemplo, de disminuir el uso de proteínas de origen animal y aumentar la variedad de platos basados en verduras y proteínas vegetales locales y de temporada. Además, se ha fomentado la compra de productos que no tienen salida comercial en canales convencionales, lo que ha contribuido a reducir los costos de la materia prima.
- Estas empresas gestoras implementan activamente medidas contra el desperdicio alimentario en los comedores escolares, involucrando y sensibilizando a toda la comunidad educativa.
- La promoción de una alimentación saludable y sostenible forma parte integral del proyecto educativo de las escuelas. Además, la mayoría de estas empresas ofrecen talleres que abordan diversas temáticas relacionadas con la alimentación y el medio ambiente, enriqueciendo así la experiencia educativa.

## Barreras

- La partida alimentaria de un comedor escolar ecológico es equivalente a la de uno con productos convencionales, pero los costos de la materia prima son más altos, lo que resulta en márgenes de beneficio más reducidos. Para asegurar la rentabilidad en este modelo, se vuelve esencial llevar a cabo una planificación eficiente de los costos y brindar capacitación al personal en el uso de productos ecológicos, de proximidad, frescos y de temporada, que requieren una mayor manipulación.
- En ocasiones, las empresas que gestionan comedores escolares saludables y sostenibles se enfrentan a competidores desleales que afirman utilizar productos ecológicos y de proximidad, cuando en realidad no lo hacen. En el ámbito de la restauración colectiva escolar, la falta de transparencia y control es evidente.
- En muchos casos, las administraciones no asumen los costos asociados con el equipamiento y el mantenimiento de las cocinas en los centros escolares. Esto lleva a algunas escuelas a exigir a las empresas gestoras que asuman estos costos como parte del servicio integral de comedor escolar. Esta práctica, a su vez, tiene un impacto negativo en la viabilidad económica del modelo de comedor escolar de la empresa.
- Las empresas gestoras encuentran obstáculos para aumentar la proporción de proteína de origen vegetal en los menús escolares y reducir la proteína de origen animal. Además, la inclusión de proteína vegetal puede disminuir los costos de los alimentos, pero implica un aumento en los costos de manipulación y la necesidad de un mayor nivel de conocimientos técnicos por parte del personal encargado de la preparación de los alimentos.



**Las empresas gestoras encuentran obstáculos para aumentar la proporción de proteína de origen vegetal en los menús escolares y reducir la proteína de origen animal.**



# Xarxa agroecològica de Menjadors Escolars de Catalunya (XAMEC)

📍 Barcelona, Catalunya

🌐 <https://xamec.cat/>



Fotografía: Ecoarrels.

## Objetivos

La XAMEC promueve la transición agroecológica en los comedores escolares. Los ámbitos de acción son:

- defensa del modelo de comedor escolar agroecológico;
- promoción de buenas prácticas y de transparencia en el sector de la restauración colectiva escolar; y
- educación y sensibilización en el conjunto de la sociedad sobre la importancia de una alimentación sostenible.



## Impacto

Los miembros de la XAMEC ofrecen aproximadamente 8.500 menús diarios, y gestionan 32 escuelas, con la inclusión de productos ecológicos certificados, productos de proximidad, frescos y de temporada. Así mismo, la XAMEC ha desarrollado la certificación estatal Ecolocal para facilitar la transparencia en la restauración colectiva.

## Descripción

La Xarxa Agroecològica de Menjadors Escolars de Catalunya (XAMEC) es una sociedad sin ánimo de lucro que se constituyó en 2019 con el propósito de liderar y promover la transición hacia un modelo de comedor escolar agroecológico, a través de una estrategia de influencia y consolidación de buenas prácticas.

Las áreas de acción de XAMEC abarcan la incidencia política y la visibilización del impacto social y ambiental de un modelo de comedor escolar agroecológico, la promoción de buenas prácticas y la transparencia en el sector de la restauración colectiva, y la sensibilización de la sociedad en general sobre la importancia de una alimentación saludable y sostenible.

La XAMEC está integrada por seis empresas gestoras de comedores escolares, entre los que se encuentran Ecomenja, Ecoarrels, Dovella, La XupXup, así como por el colegio privado St. Paul's School, la central de compras agroecológica Ecocentral, la ONG Slow Food Barcelona Vázquez Montalbán, y el proyecto de huerta agroecológica la Kosturica, que representa a varios de los productores ecológicos vinculados a Ecocentral.

**La Xarxa Agroecològica de Menjadors Escolars de Catalunya (XAMEC) es una sociedad sin ánimo de lucro que se constituyó en 2019 para promover un modelo de comedor escolar agroecológico.**

XAMEC ha establecido criterios éticos para su funcionamiento, que son requisito para formar parte de la red. Las empresas gestoras se comprometen a trabajar en la planificación de cultivos con los productores, potenciar y promover las compras directas y de proximidad productor - escuela, facilitar información sobre su funcionamiento en relación con el consumo real de productos ecológicos y de proximidad, y trabajar en red. En cuanto a la compra de productos, las empresas gestoras se comprometen a adquirir exclusivamente productos ecológicos en fruta, verdura, legumbres, cereales, yogur y huevos, y a no ofrecer pescados de piscifactoría de agua dulce, tilapia, perca o panga.

La transparencia es un criterio fundamental de XAMEC, por lo que las empresas gestoras también se comprometen a realizar auditorías anuales con Intereco para garantizar el cumplimiento de los criterios de sostenibilidad. En el caso de que las empresas gestoras no ofrezcan el menú ecológico en todas sus escuelas, se establece el compromiso de un mínimo del 51% de menús ecológicos y de aumentar el porcentaje de estos menús en un período de 3 años.

Ecocentral, como parte de la XAMEC, se compromete a realizar una gestión y logística justa y transparente en la relación entre cliente (empresa gestora) y proveedor (productor ecológico).

Entre las principales actividades llevadas a cabo por la XAMEC, destacan la creación de un banco de recursos en el ámbito agroalimentario de Barcelona con el propósito de apoyar al profesorado de los centros de educación infantil, primaria y secundaria a través de La Maleta Agroecológica. Además, han desarrollado la certificación estatal Ecolocal, con el apoyo de la subvención “Impulsem el que fas”, que financia proyectos de alimentación sostenible en Barcelona.

Para generar una mayor incidencia política y social la XAMEC participa en diferentes plataformas y colabora con diversos actores, como Justicia Alimentaria, la plataforma SOS Menjadors, Slow Food Catalunya y Mensa Cívica. Estas colaboraciones permiten ampliar el alcance de la XAMEC y trabajar en conjunto para promover la importancia de una alimentación con base agroecológica en la comunidad educativa y en la sociedad en general.



**XAMEC participa en diferentes plataformas y colabora con diversos actores.**

## Factores de éxito/lecciones aprendidas

- La colaboración multiactor entre asociaciones, empresas gestoras, centrales de compra y productores, entre otros actores, resulta esencial para la creación y el desarrollo de la XAMEC. La experiencia y conocimientos de cada actor son fundamentales para identificar las dificultades y necesidades específicas de cada colectivo al implementar un modelo de comedor agroecológico.
- Hostelco Awards ha otorgado a la XAMEC el premio a la Mejor Restauración Colectiva 2020. Desde Hostelco Awards destacan la creación de un modelo alimentario completamente nuevo, de proximidad y muy vinculado al territorio, y valoran que la XAMEC esté comprometida con la sostenibilidad, la economía circular y completamente integrada en el proyecto educativo en el que trabajan.

## Barreras

- La dificultad para acceder a financiamiento es una de las principales barreras que enfrenta la XAMEC, ya que depende de subvenciones para su funcionamiento y actividades.
- Los miembros de la XAMEC, especialmente los productores, tienen limitaciones de tiempo y recursos para participar activamente en las diferentes actividades de la red.
- La XAMEC requiere de un coordinador que dinamice la red y coordine las actividades y esfuerzos de los diferentes actores.



**La colaboración multiactor entre asociaciones, empresas gestoras, centrales de compra y productores, entre otros actores, resulta esencial para la creación y el desarrollo de la XAMEC.**



# Certificación Ecolocal

📍 Estatal

🌐 <https://ecolocal.eco/>



## Objetivos

Los objetivos de la certificación Ecolocal son:

- reconocer la restauración comprometida con el uso de producto ecológico y de proximidad;
- evitar el fraude y brindar transparencia en el sector de la restauración colectiva; y
- facilitar la contratación pública que contemple criterios ecológicos y de proximidad.

## Impacto

La certificación Ecolocal está siendo impulsada en el sector de la restauración colectiva a nivel estatal a través de Intereco y la Xarxa Agroecològica de Menjadors Escolars de Catalunya (XAMEC). El Ayuntamiento de Barcelona ha incorporado la certificación Ecolocal como una de las herramientas de certificación disponibles en la Instrucción Técnica de Compra Pública Alimentaria, considerando que su uso no puede ser obligatorio.

## Descripción

Ecolocal es el primer certificado estatal oficial dirigido a comedores escolares, restaurantes y colectividades que valora la incorporación de producto ecológico y de proximidad.

Ecolocal nace con el objetivo de reconocer la restauración comprometida y sostenible, brindar transparencia y facilitar la contratación por parte de actores privados, y de la administración pública en servicios de alimentación. Este último aspecto es posible gracias a la seguridad jurídica de su aplicación en licitaciones públicas, y a un sistema externo de auditoría profesional llevado a cabo por Intereco, una asociación sin ánimo de lucro que agrupa a las autoridades de control de la producción ecológica en España.

El diseño del certificado Ecolocal fue fruto de un trabajo colaborativo liderado por XAMEC, junto con diversos agentes públicos, privados y de la sociedad civil, como Intereco, el Ayuntamiento de Barcelona, el Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural de la Generalitat, el Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica (CCPAE), Slow Food - Asociación de chefs Km0 de Cataluña, Justicia Alimentaria y Mensa Cívica. El diseño de Ecolocal fue financiado por el Ayuntamiento de Barcelona en el marco de *“Impulsem el que fas”*, una subvención para financiar proyectos de alimentación sostenible.

Los criterios de certificación para Ecolocal se basan en dos aspectos principales:

- la calidad ecológica de los productos que parte del certificado ecológico emitido por el consejo regulador de la agricultura ecológica de cada comunidad autónoma y
- la proximidad del producto.

El criterio de proximidad se define en términos de distancia (kilometraje) y no por el ámbito geográfico, estableciendo una distancia máxima de 200 km entre el lugar de producción y consumo, y un máximo de un intermediario.

La certificación Ecolocal establece una única categoría de certificación que fija un umbral mínimo de productos ecológicos y de proximidad que deben ser certificados para cada familia de alimentos. El número de productos ecolocales se expresa en valores absolutos y no en porcentajes, y se detallan en el recuadro 7. Es importante destacar que la certificación Ecolocal no permite la coexistencia de productos ecolocales y no ecolocales en el transcurso del año. Aquellos que soliciten la certificación, tienen la posibilidad de incrementar voluntariamente el número mínimo de productos establecido, incluyendo tantos productos por familia de alimentos como lo consideren necesario.

### Recuadro 7

Umbral mínimo de productos ecolocales por familia de alimentos para la certificación Ecolocal

	<b>3</b>	Verdura
	<b>2</b>	Fruta
	<b>2</b>	Cereales y transformados
	<b>1</b>	Legumbres
	<b>0/1*</b>	Carne
	<b>1</b>	Huevos y lácteos
	<b>1</b>	Aceites
	<b>0/2*</b>	Bebidas

\* En restauración



## Proceso de certificación

El proceso de certificación de Ecolocal se inicia mediante la presentación formal de solicitud por parte del comedor escolar, restaurante o colectividad a través del sitio web de Intereco. Una vez recibida la solicitud, se procede con la evaluación documental y certificación de los alimentos ecológicos y de proximidad seleccionados. Es esencial que el solicitante tenga un buen nivel de desarrollo en sus procesos de compra, para permitir una evaluación previa por parte de Intereco de los canales de distribución de los alimentos a las cocinas. Posteriormente, se realiza una auditoría doble, la primera en las cocinas del solicitante y la segunda en sus oficinas. Durante la segunda auditoría, se seleccionan facturas de menús de diferentes períodos para su análisis aleatorio. Las auditorías se realizan anualmente, y si los resultados no son satisfactorios o se detectan no conformidades, se pueden llevar a cabo auditorías adicionales. La certificación se renueva anualmente.

## Factores de éxito/lecciones aprendidas

- Ecolocal representa el primer certificado estatal oficial que evalúa tanto el producto ecológico como el de proximidad, respaldado por una inspección profesional externa realizada por Intereco, y un sistema de validación claro, sencillo y con un margen de flexibilidad para que cada establecimiento pueda certificar más alimentos de los estrictamente necesarios.
- Ecolocal es plenamente aplicable en las licitaciones públicas para la contratación de servicios de alimentación, ofreciendo a la Administración pública una herramienta que simplifica el control y seguimiento del cumplimiento de los criterios de producción ecológica y proximidad. Sin embargo, es importante tener en cuenta que en las licitaciones no se puede imponer el uso de un certificado específico.
- La Instrucción Técnica de Compra Pública Alimentaria de Barcelona apoya el uso de Ecolocal, o certificaciones similares, como herramienta a incluir en las licitaciones para la contratación de servicios de alimentación.



- El diseño de Ecolocal se gestó a través de un proceso de colaboración multiactor que integró conocimientos especializados en temas de producción y consumo de alimentos en colectividades. Este enfoque fue fundamental para establecer criterios de producto ecológico y de proximidad y sus umbrales mínimos de forma viable desde una perspectiva técnica y económica. Para ello, se contó con la colaboración de diferentes actores. Por ejemplo, la central agroecológica Ecocentral aportó conocimientos técnicos especializados en temas de producción, estacionalidad y producción local. Las empresas gestoras contribuyeron con su experiencia en la definición de criterios viables teniendo en cuenta las partidas alimentarias, los equipos y las instalaciones de las cocinas. Intereco, por su parte, proporcionó información valiosa sobre la viabilidad de establecer mecanismos de control y auditoría para cada uno de los criterios acordados, así como el coste de la certificación.

---

## Barreras

- La definición del criterio de proximidad representó un desafío, ya que no existía en España una certificación de referencia para este criterio.
- El proceso de tramitación y documentación requerido para obtener la certificación de Ecolocal es complejo y puede constituir un obstáculo para las pequeñas empresas de restauración colectiva.
- El personal técnico y jurídico de la administración pública, en ocasiones, puede experimentar ciertas resistencias al cambio y a la adopción de nuevas iniciativas, como la certificación de Ecolocal. Estas resistencias suelen ser comprensibles y pueden originarse por diferentes motivos, como la falta de familiaridad con este tipo de certificaciones, la dificultad de modificar procesos establecidos, el temor a posibles implicaciones legales, y la tendencia natural hacia la inercia organizativa, entre otros factores. Identificar y abordar estas resistencias de manera proactiva puede ser un paso importante para facilitar la transición hacia iniciativas como Ecolocal en la administración pública.
- Para las pequeñas empresas de restauración colectiva, el costo de la auditoría anual requerida para la certificación de Ecolocal, que asciende a 1.000 euros, puede ser significativo desde el punto de vista económico.

---

**La definición del criterio de proximidad representó un desafío, ya que no existía en España una certificación de referencia para este criterio.**

# Licitación para el servicio de alimentación en las Escoles Bressol de Barcelona

📍 Barcelona, Cataluña

🌐 <https://contractaciopublica.cat/ca/detall-publicacio/200127815>



Fotografía: Freepik.

## Objetivos

Contratar el servicio global de alimentación en las Escoles Bressol municipales de Barcelona con medidas de contratación pública sostenible.

## Impacto

El Instituto Municipal de Educación de Barcelona (IMEB) realiza la gestión del servicio de alimentación en 105 Escoles Bressol, proporcionando aproximadamente 7.700 menús diarios. Se ha logrado alcanzar un nivel del 95% de productos ecológicos utilizados en la elaboración de dichos menús, mediante la combinación de criterios obligatorios y puntuables.

**95%**  
producto  
ecológico

**105**  
escoles  
Bressol

**7.700**  
menús  
diarios




## Descripción

El Ayuntamiento de Barcelona dispone de una red de más de 100 Escoles Bressol municipales que brindan atención a niños en el primer ciclo de educación infantil, abarcando edades desde los 4 meses hasta los 3 años. La gestión de las Escoles Bressol y su servicio de alimentación está a cargo del IMEB. Para llevar a cabo el servicio de alimentación, se contratan empresas gestoras encargadas de adquirir las materias primas y preparar los menús en las instalaciones de las propias Escoles Bressol.

Desde hace 15 años el IMEB ha promovido la incorporación de alimentos ecológicos certificados en los menús escolares, fomentando además la inclusión de criterios de sostenibilidad en los pliegos de licitación para el servicio de alimentación de estas escuelas. Estos criterios han evolucionado y se han reformulado a lo largo del tiempo, gracias a la experiencia acumulada, las recomendaciones de la Agencia de Salud Pública de Cataluña (ASPC) y el estudio del sector y la disponibilidad del mercado.

Para el curso 2023-2024, se ha establecido un contrato de licitación para el conjunto de las 105 escuelas, que albergan 8.500 alumnos, y ofrecen aproximadamente 7.700 menús diarios. Los criterios de sostenibilidad comprenden requisitos nutricionales obligatorios (por ejemplo, la exclusión de frituras y alimentos ultraprocesados), consideraciones sobre el origen y la calidad de los productos (como la preferencia por aquellos de origen ecológico o con denominación de origen protegido), y la minimización del impacto ambiental (por ejemplo, mediante la implementación de un plan de manejo de residuos y el uso de productos de limpieza sostenibles). Asimismo, los pliegos de licitación establecen criterios puntuables para la oferta de productos ecológicos, de proximidad y provenientes de centros especiales de trabajo o empresas de inserción social. En el recuadro 8 se detallan algunos de los criterios de salud y sostenibilidad más relevantes. La asignación de puntos para cada producto ofrecido como ecológico y de proximidad se determina en función de los consumos históricos, la disponibilidad estacional de dichos productos y la diferencia de precios entre el mercado convencional y el ecológico.







**La gestión de las Escoles Bressol y su servicio de alimentación está a cargo del IMEB.**

## Recuadro 8

Criterios establecidos en el pliego de condiciones para el servicio de alimentación de las Escoles Bressol municipales (2023 – 2025, prorrogable hasta tres cursos más)<sup>11</sup>.

<sup>11</sup> <https://contractaciopublica.cat/ca/detall-publicacio/200127815>

 <p><b>Objeto del contrato</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Servicio global de alimentación en las Escoles Bressol municipales de Barcelona con medidas de contratación pública sostenible.</li> </ul>
 <p><b>Características</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los contratos se dividen en 10 lotes por escuelas. El número de lotes que se pueden adjudicar a una única empresa licitadora es de 4 lotes.</li> </ul>
 <p><b>Criterios obligatorios</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdura y cereales para desayuno 100% de producción ecológica 100%. El plátano, aunque no es obligatorio que sea ecológico, debe tener el sello de Indicación Geográfica Protegida (IGP) Plátano de Canarias.</li> <li>• Productos 100% frescos, excepto judía verde (puede ser congelada fuera de temporada) y los guisantes.</li> <li>• Consumo de carnes rojas a un máximo de un día a la semana de cada cuatro semanas.</li> <li>• Dos días al mes se da exclusivamente proteína vegetal (legumbres con verduras)</li> <li>• Cuatro días al mes adicionalmente se da legumbres acompañadas de pescado.</li> <li>• Uso de aceite de oliva virgen extra tanto para cocinar como para aliñar.</li> <li>• Las frituras se limitarán a máximo una vez al mes.</li> </ul>
 <p><b>Criterios puntuables (100 puntos)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precio (hasta 35 puntos).</li> <li>• Se valora la oferta de productos ecológicos (hasta 35 puntos).</li> <li>• Se valora la oferta de productos de proximidad – con menos emisiones de CO<sub>2</sub> (hasta 25 puntos).</li> <li>• Se valora la oferta de productos procedentes de centros especiales de trabajo o empresas de inserción social de (hasta 5 puntos).</li> </ul>

## Factores de éxito/lecciones aprendidas

- Un 95% de los productos utilizados en los menús son ecológicos certificados, mediante la combinación de criterios obligatorios y puntuables. Se incluyen productos como leche, verduras, pollo, ternera, frutas (manzanas, peras), pan, arroz, patatas, pasta y legumbres, entre otros.
- La implementación de cambios en la alimentación se lleva a cabo de manera gradual, con un enfoque que involucra a toda la comunidad educativa, incluyendo directoras, cocineros, auxiliares, monitores, alumnos y familias.
- Se realizan reuniones periódicas con las empresas de restauración colectiva adjudicatarias de los lotes de la licitación. Esto ha facilitado ajustar y adaptar los criterios de sostenibilidad, especialmente los relacionados con la temporalidad y proximidad de los alimentos, considerando las condiciones de producción y del mercado.
- El personal de cocina es propio de las Escoles Bressol, lo que aumenta el compromiso y la motivación para implementar el modelo de comedor saludable y sostenible.
- Las direcciones de las escuelas valoran mensualmente aspectos determinados del servicio lo que permite un mejor seguimiento y control del cumplimiento de los criterios del contrato. Además, desde el IMEB se revisan aleatoriamente los albaranes que llegan mensualmente a las escuelas para comprobar el cumplimiento de las ofertas de producto ecológico, de proximidad y procedente de centros especiales de trabajo o empresas de inserción social.

## Barreras

- Existen limitaciones en el control y seguimiento del criterio de proximidad establecido en la licitación, ya que no siempre los albaranes facilitan información de la procedencia y se tiene que recurrir a las empresas adjudicatarias para que soliciten esta información a sus proveedores.
- Los precios establecidos en la licitación no están sujetos a revisión ni actualización durante la duración del contrato según establece la Ley de Contratos del Sector Público. Con el aumento de los costos de producción y la inflación, cumplir con el precio establecido en la licitación puede resultar inviable para las empresas.
- Es necesario avanzar aún más en la reducción de la proteína de origen animal en los menús y en la mayor incorporación de proteína de origen vegetal. El IMEB se ha encontrado con la resistencia por parte de algunas familias y/o directoras que entienden una oferta menor de proteína de origen animal como una forma de reducir costos por parte de la administración o como un menú de menor calidad nutricional. Hace falta pedagogía.
- Podrían plantearse criterios de solvencia financiera que favoreciesen a empresas más pequeñas y de arraigo local, manteniendo un balance con la viabilidad económica del proyecto.



# Instrucción Técnica de Compra Pública alimentaria de Barcelona

📍 Barcelona, Cataluña

🌐 <https://bit.ly/InstruccionAlimentaria>



Fotografía: Freepik.

## Objetivos

Actualizar, ampliar e incorporar criterios ambientales, sociales y de salud en la compra pública de alimentos llevada a cabo por los distintos órganos de contratación de Barcelona para promover dietas saludables y sostenibles.

## Impacto

La Instrucción Técnica de Compra Pública Alimentaria debe ser implementada por todos los órganos de contratación que requieran de:

- la contratación de servicios de catering permanente o de servicio regular de comida (servicios de comedor de jardines de infancia municipales, de comedores sociales, de comidas a domicilio, comidas en compañía y de otros comedores de competencia municipal);
- la contratación de servicios de catering puntual, y
- la contratación de servicios o instalación de máquinas de venta automática (vending).

## Descripción

La Instrucción Técnica de Compra Pública Alimentaria en Barcelona abarca la contratación de servicios de catering permanente o regular de comida, servicios de catering puntuales y el servicio o la instalación de máquinas de venta automática (vending). Esta normativa municipal tiene como objetivo principal promover la sostenibilidad, la salud y la equidad social en los criterios de adquisición de alimentos por parte de la administración pública en la ciudad.

Su actualización y redacción fueron el resultado de un proceso colaborativo impulsado por la Sección de Políticas Alimentarias Urbanas y Consumo Responsable en conjunto con la Dirección General de Contratación, el Área de Ecología Urbana y otros agentes municipales. Entre los participantes se encuentran diversas áreas internas de la Administración, como el Departament d'Acció Climàtica i Territorial, la Oficina de Canvi Climàtic i Sostenibilitat, la Gerència de Serveis Urbans, el Servei Central de Compres, el Departament de Coordinació Transversal d'Edificis, Barcelona Activa, la Direcció de Justícia Global i Cooperació Internacional, la Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB), el Institut Municipal de Serveis Socials y el Institut Municipal d'Educació de Barcelona (IMEB). También se involucraron áreas y agentes de forma puntual, además de contar con la participación de entidades expertas como Prodeca de la Generalitat de Cataluña.

**La Instrucción consolida, amplía e incorpora nuevos criterios ambientales, sociales y de salud para la contratación de servicios de alimentación, en complemento a los establecidos en la versión anterior desarrollada en 2015.**

La Instrucción se actualizó y redactó en conformidad con el kit de herramientas para la compra pública verde de la Unión Europea, el Plan Clima (2018-2030) aprobado como respuesta al Pacto de Alcaldes y Alcaldesas por el Clima y la Energía Sostenible (2017), la Ley 3/2020 de Prevención de las Pérdidas y el Despilfarro Alimentario de Cataluña, la Ley 7/2021 de Cambio Climático y Transición Energética, y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030, que incluyen un hito específico para promover prácticas de contratación pública sostenible, en línea con las políticas y prioridades nacionales.

La Instrucción consolida, amplía e incorpora nuevos criterios ambientales, sociales y de salud para la contratación de servicios de alimentación, en complemento a los establecidos en la versión anterior desarrollada en 2015. Se establecen requisitos mínimos de obligado cumplimiento, que pueden ser ampliados por los órganos de contratación mediante la aplicación de criterios de puntuación automáticos.

Entre los criterios mínimos obligatorios se incluyen:

- dos tipos de menú según frío/calor con al menos el 75% de frutas y verduras frescas y de temporada según el calendario suministrado;
- límites máximos mensuales para alimentos procesados, ultraprocesados y azúcares libres;
- límites máximos para proteína animal y mínimos para proteína vegetal;
- un mínimo de 7 a 10 productos alimenticios de origen ecológico del conjunto de productos que incluye la Instrucción;
- al menos 2 productos de temporada y de circuito corto y/o venta directa;
- inclusión de alimentos de calidad diferenciada;
- incorporación de alimentos de comercio justo, como café y chocolate;
- obligación de utilizar bandejas, platos, vasos y cubiertos reutilizables de existencia previa (o uso de estos materiales en caso de no haberlos), y prohibición de utilizar papel de un solo uso;
- implementación y consolidación de prácticas para prevenir el despilfarro alimentario y gestionar adecuadamente los residuos;
- introducción y mejora de la eficiencia energética de la maquinaria utilizada;
- un mínimo de 6 horas de formación y sensibilización en temas de alimentación sostenible, ambiental y de salud para el personal de cocina, monitores y usuarios;
- incorporación de criterios para reducir el impacto del transporte y la distribución; y
- mejora de la participación de pequeñas y medianas empresas, así como de empresas de la economía social y solidaria.

Además, la Instrucción establece las sanciones por el incumplimiento de cada uno de los criterios, así como los mecanismos y procesos de seguimiento y control durante la fase de licitación como la fase de ejecución del contrato. Los responsables del órgano de contratación, la Sección de Políticas Alimentarias Urbanas y Consumo Responsable, el Área de Ecología Urbana (a través del programa Ajuntament + Sostenible) y Barcelona Activa, ofrecen asesoramiento y formación en el proceso de licitación, así como en el control y seguimiento mediante la creación de herramientas específicas.



## Factores de éxito/lecciones aprendidas

- La Instrucción es considerada un “proyecto tractor” de la reciente Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible 2030, iniciada en el marco de Barcelona Capital Mundial de la Alimentación 2021. Esta estrategia enmarca la compra pública alimentaria sostenible como una de las principales acciones para la transición hacia sistemas alimentarios más saludables, justos y sostenibles.
- La Sección de Políticas Alimentarias Urbanas y Consumo Responsable, el Área de Ecología Urbana y Barcelona Activa brindarán formación y asistencia técnica a los órganos de contratación para garantizar el cumplimiento gradual de los criterios de sostenibilidad.
- La colaboración interinstitucional entre diferentes entidades, como la Dirección de Contratación del Ayuntamiento, el programa Ajuntament + Sostenible, la Agencia de Salud Pública de Barcelona y la Direcció de Justícia Global i Cooperació Internacional, ha sido esencial para la redacción y actualización de la Instrucción. Además, la experiencia previa del IMEB en la inclusión de criterios de sostenibilidad en el servicio de alimentación de las Escoles Bressol de Barcelona ha sido un aporte para definir y establecer los criterios de sostenibilidad.

## Barreras

- La inclusión de numerosos criterios de sostenibilidad, tanto ambientales como sociales, puede plantear desafíos para cumplir con ellos de manera simultánea.
- La implementación amplia de la Instrucción requiere el desarrollo de circuitos de distribución locales que suministren productos variados, ecológicos, de proximidad y de temporada.
- Una vez implementada la Instrucción, es necesario evaluar la factibilidad técnica y económica de cumplir con los criterios de sostenibilidad y los umbrales mínimos establecidos para cada uno de ellos. En caso de no ser viable, se deben realizar ajustes en dichos criterios.
- La incorporación de nuevos criterios de salud y sostenibilidad en la compra pública alimentaria representa una oportunidad para la formación y sensibilización del personal técnico encargado de redactar los pliegos y llevar a cabo las contrataciones en esta materia.
- La implementación, el control y el seguimiento de los criterios pueden ser complejos y requerir recursos significativos por parte de los órganos de contratación del Ayuntamiento.

# Menjadors Més Sans i Sostenibles (MEMSS)

📍 Barcelona, Catalunya

🌐 <https://bit.ly/ProyectoMEMSS>



Fotografía: Freepik.

## Objetivos

Los objetivos del proyecto MEMSS son:


- hacer más saludables y sostenibles las dietas escolares de los centros educativos de primaria y secundaria de Barcelona;
- fortalecer la economía local aumentando el consumo de productos de proximidad, frescos y de temporada; y
- combatir la emergencia climática, a través de la promoción de menús con mayor presencia de legumbres, frutas y hortalizas y favoreciendo la reducción del consumo de proteína de origen animal, haciendo a la vez los centros educativos más sostenibles.

## Impacto

En el curso 2021-2022, 39 escuelas participaron en el proyecto MEMSS, transitando hacia menús escolares más saludables y sostenibles. MEMSS es una medida incluida en la declaración de emergencia climática y forma parte de la agenda de la Estrategia d'Alimentació Sostenible Barcelona 2030, que busca consolidar el legado de Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021.

## Descripción

El proyecto Menjadors Més Sans i Sostenibles (MEMSS) es una iniciativa liderada por la Agencia de Salud Pública de Barcelona (ASPB) y la Sección de Políticas Alimentarias Urbanas y Consumo Responsable del Ayuntamiento de Barcelona, con el respaldo del Consorcio de Educación de Barcelona. Su objetivo principal es promover una alimentación infantil equilibrada, saludable y sostenible. Para lograr este propósito, el proyecto MEMSS ofrece asesoramiento y acompañamiento a las escuelas de primaria y secundaria en la transformación de los menús escolares (recuadro 9). En este proceso, la ASPB proporciona criterios de salud para la transformación del menú escolar, mientras que la Sección de Políticas Alimentarias Urbanas y Consumo Responsable establece los criterios para que el comedor escolar no sea solo saludable, sino también sostenible.



**El proyecto MEMSS ofrece asesoramiento y acompañamiento a las escuelas de primaria y secundaria de Barcelona en la transformación de los menús escolares.**



## Recuadro 9

### Modelo de gestión de los comedores escolares vinculados al proyecto MEMSS

La gestión del comedor de los centros escolares de educación primaria y secundaria es realizada por las direcciones de los centros o las asociaciones de familias de alumnos, que, a su vez, contratan el servicio de alimentación a través de empresas de restauración colectiva escolar.

El diagnóstico de los menús, sus características y las partidas alimentarias constituyen el punto de partida para el diseño de los planes de mejora en la alimentación escolar. Estos planes contemplan actividades, objetivos y plazos específicos que permiten avanzar hacia una alimentación más saludable y sostenible. La transformación del menú implica incrementar el consumo de verduras frescas y proteínas de origen vegetal, disminuir el consumo de proteínas de origen animal y/o procesadas, fomentar el uso de aceite de oliva y promover el uso de productos ecológicos, de temporada y provenientes de productores locales a través de canales de comercialización de proximidad. Estos cambios en el menú se complementan con actividades formativas y de acompañamiento dirigidas a toda la comunidad educativa, incluyendo la dirección, el profesorado, las familias, los cocineros, los auxiliares de cocina, los monitores y las empresas gestoras de comedores. Estas actividades formativas abarcan desde fundamentos generales de la alimentación saludable y sostenible hasta capacitaciones específicas, como la elaboración de recetas con productos frescos y de temporada que se imparten a los cocineros. Dentro del marco del proyecto MEMSS, se ofrece asesoramiento personalizado durante un número limitado de horas. Tanto las formaciones como el asesoramiento son impartidos en muchos casos por Menjadors Ecològics (ver recuadro 10) o por nutricionistas técnicos de la ASPB.

En el curso 2020-2021, el proyecto MEMSS se implementó en 6 escuelas piloto, y se amplió a 39 escuelas en el curso 2021-2022. En la actualidad, el proyecto está en proceso de expansión para todas las escuelas que deseen participar.

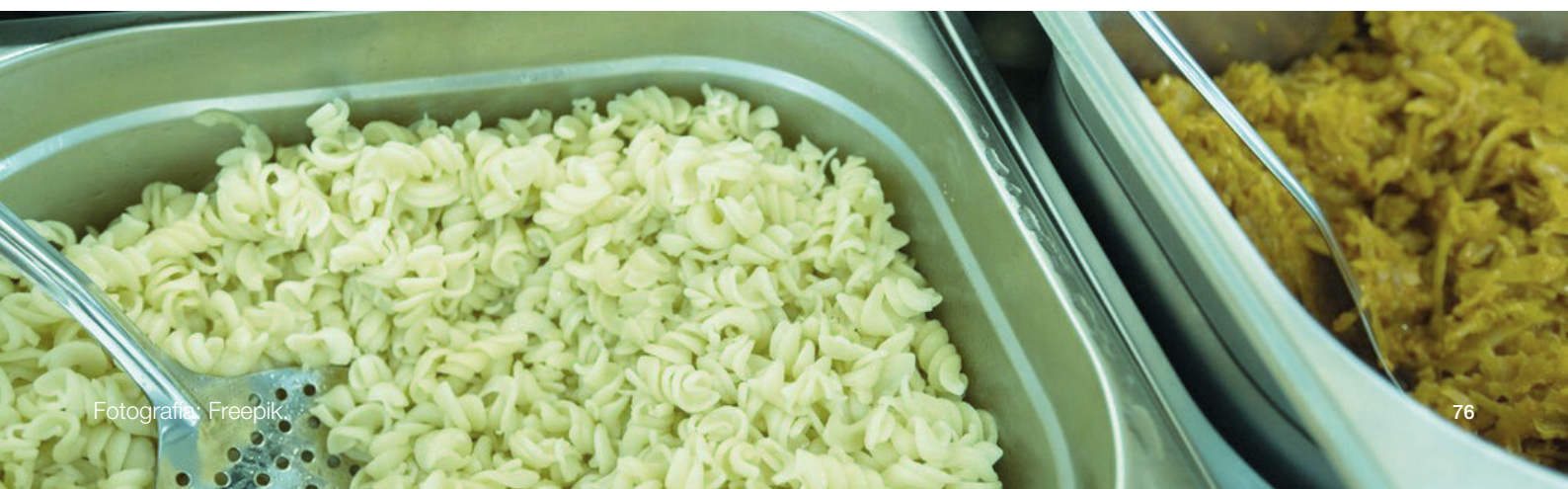


## Factores de éxito/lecciones aprendidas

- Uno de los factores determinantes en el éxito del proyecto MEMSS ha sido el análisis de la partida alimentaria. A menudo, existe resistencia a la transición hacia un comedor escolar saludable y sostenible debido a la percepción de que conlleva costos adicionales. Sin embargo, más de la mitad de las escuelas no habían realizado un análisis de costos que respaldara esta afirmación. Un cálculo preciso de la partida alimentaria resulta fundamental para determinar el margen de mejora a partir del precio público máximo establecido en Cataluña. La experiencia ha demostrado que, destinando al menos 1,5 euros de este precio a la alimentación, se puede lograr la transición a un comedor saludable y sostenible sin incurrir en costos adicionales significativos.
- Se ha brindado formación y capacitación en el binomio salud – sostenibilidad a todos los actores involucrados en la gestión del servicio de comedor escolar, incluyendo cocineros y auxiliares de cocina, directores, profesores, monitores de comedor, empresas gestoras y familias. Esto ha permitido mejorar la calidad de la comida ofrecida y la gestión de los recursos.
- La iniciativa MEMSS ha recibido el XV Premio Estrategia NAOS a la promoción de una alimentación saludable en el ámbito escolar, otorgado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y el Ministerio de Consumo.

## Barreras

- El proyecto MEMSS todavía opera como una guía de recomendaciones no vinculante (obligatorio), lo que limita el impacto y la efectividad de su implementación.
- La descentralización en la gestión de los comedores escolares en Cataluña representa una limitación para la aplicación de criterios y directrices alimentarias adecuadas. La ausencia de una política alimentaria explícita y un marco regulatorio apropiado para los servicios de comedores escolares a nivel regional restringe la capacidad de imponer estándares mínimos de salud y sostenibilidad en los comedores escolares.
- En el proyecto MEMSS, se pone de manifiesto la importancia de continuar enfocando los esfuerzos en la formación y el conocimiento necesarios para involucrar de manera efectiva a la comunidad educativa y a todos los colectivos implicados en el proceso, ya que se continúa observando una falta de compromiso e implicación.



## Recuadro 10

### Menjadors Ecològics

 Asociación Menjadors Ecològics

 <https://www.menjadorsecologics.cat/>

Promover la producción agroecológica local y los comedores ecológicos y de proximidad como modelo saludable, sostenible y justo.



#### Descripción

Menjadors Ecològics es una asociación sin ánimo de lucro conformada por un equipo interdisciplinario de profesionales. Ofrece servicios de asesoría técnica especializada en las colectividades para apoyar la transición de modelo, trabajando principalmente en la producción, la cocina y las administraciones públicas.

Menjadors Ecològics ha desempeñado un papel activo y destacado en diversos proyectos y actividades orientadas a promover la implementación de la compra pública alimentaria responsable. Algunos de estos proyectos y actividades incluyen:

#### Navarra

- Forma parte del grupo motor del proyecto “Hemengoak - De Aquí”, asumiendo labores de asesoramiento, coordinación en cocinas, realizando estudios de viabilidad para la transformación de menús y ofreciendo formación especializada al personal de las escuelas.
- Asesora en la redacción de las licitaciones para el suministro de alimentos en escuelas infantiles de Pamplona.

#### Cataluña

- Asesora y lleva la secretaría técnica del proyecto “Menjadors Més Sans i Sostenibles (MEMSS)” del Ayuntamiento de Barcelona, donde realiza estudios diagnósticos de las cocinas y elabora planes de acción para la mejora los menús escolares, garantizando así una alimentación más saludable y sostenible para la comunidad educativa.
- Menjadors Ecològics ha desarrollado el software “Colectiva”, una herramienta innovadora diseñada para la gestión eficiente de cocinas colectivas.
- Asesora en la redacción de las licitaciones de escuelas infantiles y centros escolares de Malgrat de Mar y la Vallalta, Granollers, y el servicio de alimentación escolar de la comarca de Osona, entre otros casos relevantes.

▼ Continuación Recuadro 10



▲ Continuación Recuadro 10

**Comunidad  
Valenciana**


- Colaboró en la elaboración de la Guía de Compra Pública, un recurso para fomentar prácticas sostenibles en la compra pública alimentaria de Valencia.
- La asociación participa actualmente en el proyecto Horta-Cuina, donde realiza estudios de viabilidad en cocinas y ofrece capacitación.

**Islas  
Canarias**

- Menjadors Ecològics ha asumido la coordinación de la mesa técnica de alimentación del programa de Ecocomedores (ver recuadro 18).

**Estatatal**

- Ha liderado la creación de redes como la Red CHEF 2030, conformada por cocineros y cocineras de colectividades motivados por contribuir a la construcción de un nuevo modelo alimentario más saludable y equitativo.
- Elaboró la guía Menú 2030, que presenta una alternativa basada en un modelo de comedor saludable y sostenible, estableciendo los pasos necesarios para la transición a este tipo de modelo desde la producción hasta el comedor.



**Menjadors Ecològics es una asociación sin ánimo de lucro que busca promover la producción agroecológica local y los comedores ecológicos y de proximidad como modelo saludable, sostenible y justo.**



## País Valencià

El poder de las organizaciones sociales como agentes de cambio.



---

## **Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas de Milán y Consejo Alimentario Municipal (CALM)**

Desde el año 2000, emerge en Valencia un movimiento social dedicado a la defensa del territorio y la huerta, conformado por agricultores, entidades y ecologistas. Entre estos actores, destacan Per L'Horta, una asociación impulsora de la movilización en defensa del territorio histórico de la huerta de Valencia, y la Plataforma de Soberanía Alimentaria del País Valenciano, que agrupaba a agricultores, grupos de consumo y entidades como el Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI) y Justicia Alimentaria, entre otros, con el propósito de promover un modelo de alimentación acorde con la soberanía alimentaria y la agroecología.

---

## **El CALM es un órgano consultivo y participativo del Ayuntamiento de Valencia cuyo objetivo es fomentar un sistema agroalimentario local más sostenible, saludable y equitativo.**

Con el cambio del gobierno local en 2015, las cuestiones relacionadas con la defensa del territorio y la Huerta ya habían comenzado a ganar relevancia en la agenda política. El nuevo gobierno local demostró un mayor interés y apertura hacia estos temas al establecer la Delegación de Agricultura, Alimentación Sostenible y Huerta en el Ayuntamiento de Valencia. Esta Delegación se mostró receptiva a las demandas y preo-

cupaciones planteadas por los movimientos sociales dedicados a la defensa del territorio y la soberanía alimentaria. Además, en ese mismo año, 2015, el Ayuntamiento de Valencia suscribe el acuerdo para adherirse al Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas de Milán.

En 2018, los compromisos del Pacto de Milán se materializan mediante la creación del Consejo Alimentario Municipal (CALM) (<https://consellalimentari.org/es/>). El CALM es un órgano consultivo y participativo del Ayuntamiento de Valencia cuyo objetivo es fomentar un sistema agroalimentario local más sostenible, saludable y equitativo. Está conformado por más de 60 organizaciones, que incluyen a la sociedad civil, el sector privado, la academia y representantes de cada partido político, entre otros.

El CALM se apoya en la Estrategia Agroalimentaria de Valencia 2025, aprobada por unanimidad en el Pleno del Consejo Alimentario en 2018, y posteriormente presentada por el CALM en el Pleno Municipal. Esta estrategia establece directrices para la transición hacia la agroecología, el desarrollo de una economía local de alimentos, la promoción de una cultura alimentaria responsable, la gobernanza alimentaria, el derecho a la alimentación y la planificación territorial.

El CALM se estructura a través del Pleno del CALM, la Comisión Permanente encargada de dar seguimiento y continuidad a las actividades, y ocho grupos de trabajo que operan como foros de debate y generación de propuestas. Entre estos grupos, el Grupo de Compra Pública y Alimentación Sostenible y el Grupo de Canales Cortos de



Comercialización son actores clave en la promoción de una compra pública alimentaria responsable. En 2022, en respuesta al creciente volumen de trabajo del CALM, se estableció la figura de la Secretaría Técnica, compuesta por representantes del Ayuntamiento y las entidades coordinadoras de cada grupo de trabajo.

El Grupo de Compra Pública y Alimentación Sostenible tiene como objetivo promover la inclusión de criterios de sostenibilidad en la compra pública alimentaria del Ayuntamiento de Valencia. Este grupo está coordinado por la organización Justicia Alimentaria (ver recuadro 11) y cuenta con la participación de varias organizaciones, entre las que se incluyen el CERAI, el Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad Valenciana (CODiNuCoVa), Mensa Cívica, la Plataforma por la Soberanía Alimentaria, la Sociedad Española de Agricultura Ecológica - Agroecología (SEAE), el Colegio Oficial de Veterinarios, la Unión de Consumidores, la fundación Las Naves y la Coordinadora Camperola-COAG, entre otras. Entre las iniciativas más destacadas de este grupo se encuentra la creación de una “Guía de recomendaciones para la licitación del Servicio de Comedor Escolar con criterios de Sostenibilidad,” la cual se ha incorporado en

la licitación del servicio de comedor escolar de las escuelas infantiles bajo la competencia del Ayuntamiento.

Por otro lado, el Grupo de Canales Cortos de Comercialización tiene su enfoque en promover la creación de redes y estructuras de comercialización de proximidad, con el propósito de establecer una conexión más directa entre los productores locales y los consumidores. La coordinación de este grupo recae en la Delegación de Agricultura, Alimentación Sostenible y Huerta, en colaboración con el CERAI (ver recuadro 13). La interacción y colaboración de diversas entidades y organizaciones en este espacio de trabajo dieron lugar a la oportunidad de poner en marcha el proyecto Ecotira, seguido posteriormente por el programa Horta-Cuina. La Ecotira es un centro de acopio cooperativo que permite a los productores ecológicos de Valencia comercializar sus productos directamente con la restauración colectiva y otros canales de distribución. Horta-Cuina refuerza la propuesta de la Ecotira y brinda las herramientas necesarias para llevar a cabo la transición hacia una alimentación escolar más saludable y sostenible, colaborando estrechamente con empresas de restauración colectiva en este proceso de cambio y mejora.





**Actores,  
redes e  
iniciativas  
hacia una  
compra  
pública  
alimentaria  
responsable  
en Valencia  
ciudad**

Licitación del servicio de comedor escolar y monitores para las escuelas infantiles de gestión municipal en Valencia

---

Programa Horta-Cuina

---

Proyecto “Objetivo Campus Sostenible”

---

Plataforma “Escoles que Alimenten”





# Licitación del servicio de comedor escolar y monitores para las escuelas infantiles de gestión municipal en Valencia

📍 Valencia, Comunidad Valenciana

🌐 <https://bit.ly/ValenciaEscuelas>



Fotografía: Freepik.

## Objetivos

Introducir criterios de salud y sostenibilidad, conforme al Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas de Milán y la Estrategia agroalimentaria de Valencia, en el contrato de servicio de comedor escolar y monitores de las escuelas infantiles bajo competencia del Ayuntamiento de Valencia.

## Impacto

Para la elaboración de los menús se utiliza el 100% de las frutas y verduras frescas, y de temporada. De ellas, el 100% de la naranja y la mandarina y el 50% de las verduras son de producción ecológica certificada. Además, se utilizan cítricos valencianos con Indicación Geográfica Protegida (IGP), y el arroz y aceite de oliva con Denominación de Origen Protegido (DOP) de Valencia.

**100%**

fruta y verdura  
fresca de temporada

**100%**

naranja y mandarina  
ecológica

**50%**

verdura  
ecológica



## Descripción

La inclusión de criterios de sostenibilidad en el contrato del servicio de comedor escolar de las escuelas infantiles, bajo la competencia de la Concejalía de Educación del Ayuntamiento de Valencia, destaca como una acción llevada a cabo por el Grupo de Compra Pública y Alimentación Sostenible. Este grupo de trabajo es parte del Consejo Alimentario Municipal (CALM) de Valencia y es coordinado por Justicia Alimentaria (ver recuadro 11), en colaboración con diversas organizaciones como el Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI), el Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad Valenciana (CODiNuCoVa), Mensa Cívica, la Plataforma por la Soberanía Alimentaria, la Sociedad Española de Agricultura Ecológica - Agroecología (SEAE), el Colegio Oficial de Veterinarios, la Unión de Consumidores, la Fundación Las Naves y la Coordinadora Camperola-COAG, entre otras.

### Recuadro 11

#### Justicia Alimentaria

 <https://justiciaalimentaria.org/>

Promover el Derecho a la Alimentación, sobre todo de las personas más vulnerables, impulsando la transición a un modelo alimentario más justo, saludable y sostenible, a través de la investigación, la educación y la movilización social.



#### Descripción

Justicia Alimentaria es una organización no gubernamental de cooperación y desarrollo (ONGD) de carácter asociativo. Su principal objetivo es promover una estrategia productiva agroecológica integral que englobe todos los aspectos de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo de alimentos.

Una de las líneas principales de acción de Justicia Alimentaria para la transición de los sistemas alimentarios es el fortalecimiento de la compra pública alimentaria sostenible. Entre las actividades más relevantes de Justicia Alimentaria en relación con la promoción de la compra pública alimentaria sostenible se encuentran:

#### Comunidad Valenciana

- Lidera la articulación de actores, como la plataforma “Escoles que Alimenten”.
- Participa en la Comisión Permanente del CALM, desempeñando un papel dinamizador en el grupo de trabajo específico sobre compra pública y alimentación sostenible. Así mismo, lidera el grupo de trabajo de Derecho a la Alimentación, desde el que se están repensando las ayudas alimentarias a personas en situación de vulnerabilidad y se están promoviendo sistemas de garantía alimentaria más dignos, más sanos y sostenibles.

▼ Continúa en Recuadro 11

**Comunidad Valenciana**

▲ Continuación Recuadro 11

- Desarrolla actividades de sensibilización y formación en temas de salud, sostenibilidad alimentaria, y compra pública, dirigidas a la comunidad educativa de centros de educación primaria y secundaria, formación profesional, universidades, personal técnico de las administraciones y a la sociedad en general, con el objetivo de promover transformaciones sociales.
- Realiza estudios y propuestas relacionadas con sistemas de seguimiento y control de las licitaciones de las administraciones públicas.
- Elaboración de un estudio para mejorar la alimentación de cinco residencias de salud mental y para incorporar criterios de compra pública responsable en los pliegos de contratación.

**Cataluña**

- Colabora con la XAMEC en el desarrollo de Ecolocal entre otras actividades.
- Participa en la plataforma SOS Menjadors, que defiende la gestión directa del comedor por parte de las AMPAs y el derecho a una alimentación saludable y sostenible.
- Con el observatorio de Políticas Públicas Alimentarias se han elaborado los materiales de un ciclo de formaciones virtuales sobre compra pública sostenible para personal de las administraciones públicas.

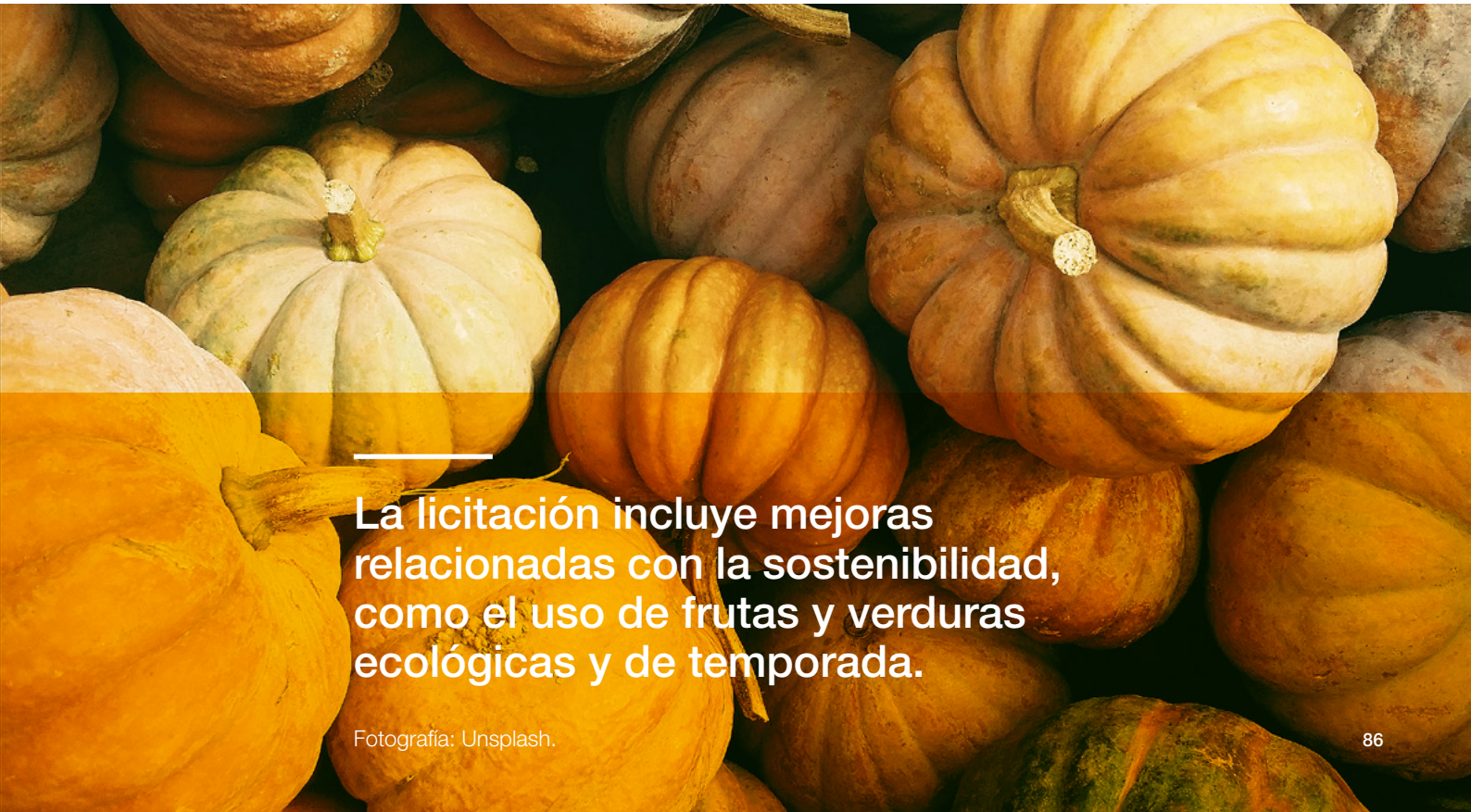
**Otras comunidades autónomas**

- Publica la Guía para la incorporación de criterios de sostenibilidad alimentaria en la compra pública (Madrid).
- Brinda acompañamiento en el proceso de dinamización del entorno agrario en Orduña, Markina, Laukariz y Gernika (País Vasco), a través del abastecimiento de los comedores públicos de los municipios con productos ecológicos, locales y de temporada.
- Colabora en la iniciativa “Gure Platera Gure Aukera”, que busca lograr comedores escolares más saludables, justos, sostenibles y educativos en el País Vasco, apoyando a los productores locales y reduciendo la huella ecológica de la alimentación escolar.
- Organiza las Jornadas Internacionales de Alimentación Escolar Sana y Sostenible - GOZO, donde se aborda el papel de las políticas públicas y los agentes sociales en la transición alimentaria (País Vasco).



Con el fin de mejorar el contrato del servicio de comedor escolar, el Grupo de Compra Pública y Alimentación Sostenible elaboró en 2020 la “Guía de recomendaciones para la licitación del Servicio de Comedor Escolar con criterios de Sostenibilidad”. Esta guía, aprobada por el Pleno Municipal como un desarrollo específico de la Instrucción de contratación pública responsable y guía inclusiva de clausulado social y sistema de verificación de cumplimiento, establece el marco de actuación para proponer mejoras en el pliego de licitación. Durante más de un año, el Grupo de Compra Pública y Alimentación Sostenible trabajó colaborativamente con el personal técnico de la Concejalía de Educación, brindando asesoramiento técnico y jurídico para incorporar las recomendaciones de la guía. Finalmente, en 2022, se publicó el nuevo contrato del servicio de comedor escolar de las escuelas infantiles municipales, que incorpora varios de los criterios de salud y sostenibilidad propuestos.

Uno de los cambios más significativos en la licitación es la reducción del peso de la oferta económica en la puntuación total para la adjudicación, pasando del 49% al 10%. Esto implica que las ofertas son evaluadas principalmente en función de su calidad técnica en lugar de la oferta económica. Además, la licitación incluye mejoras relacionadas con la sostenibilidad, como el uso de frutas y verduras ecológicas y de temporada, así como la prohibición de algunas especies de pescados por su baja calidad nutricional (ej. piscifactoría intensiva, alta presencia de mercurio). También se han establecido criterios nutricionales importantes, como el aumento en el consumo de pescado fresco y cereales integrales, así como la reducción en el consumo de carne roja y alimentos procesados. Asimismo, el pliego valora el compromiso de incrementar la variedad de verduras en los menús. Los criterios de salud y sostenibilidad más relevantes se detallan en el recuadro 12.



**La licitación incluye mejoras relacionadas con la sostenibilidad, como el uso de frutas y verduras ecológicas y de temporada.**



## Recuadro 12

Licitación del servicio de comedor escolar y monitores para las escuelas infantiles de gestión municipal en Valencia (2022 – 2025, prorrogable hasta 2027)<sup>12</sup>.

<sup>12</sup> <https://bit.ly/ValenciaEscuelas>



### Objeto del contrato

- Contrato de servicio de comedor escolar y monitores en cinco escuelas infantiles, incluyendo criterios de sostenibilidad social y ambiental, conforme al Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas de Milán y la Estrategia agroalimentaria de Valencia.



### Características

- El servicio para 5 escuelas infantiles incluye la adquisición de las materias primas, la elaboración de menús, la prestación de servicios de personal de cocina y monitores del comedor escolar, y la gestión económica derivada de la actividad de comedor.
- El contrato se divide en 4 lotes, uno por escuela. Un lote integra dos escuelas. Las empresas gestoras pueden ofertar a los cuatro lotes, y pueden ser adjudicatarias de todos ellos.



### Criterios obligatorios

- Uso de cítricos valencianos con Indicación Geográfica Protegida (IGP).
- El 100% de las frutas y verduras deben de ser frescas y escogidas en función de la temporada.
- El 50% de las verduras y hortalizas empleadas deben ser de cultivo ecológico.
- La naranja y la mandarina ofertadas deben ser 100% ecológicas. Uso de cítricos valencianos con Indicación Geográfica Protegida (IGP).
- El arroz y aceite de oliva utilizado debe ser Denominación de Origen de Valencia.
- Los cereales empleados deben ser al menos el 50% integrales.
- Se limita el consumo de carnes a máximo dos raciones a la semana, preferiblemente carne blanca. La carne roja se puede servir solo dos veces al mes, como máximo.
- Se prohíbe el uso de algunas especies de pescados por su baja calidad nutricional.
- El suministro de los productos se debe realizar en recipientes reutilizables.



### Criterios puntuables (100 puntos)

- Oferta económica (hasta 10 puntos).
- Se valorará el compromiso de utilizar verduras y frutas ecológicas (hasta 25 puntos).
- Se valora el compromiso de emplear en los menús verduras, frutas y legumbres con un radio de proximidad para cada grupo de alimentos, con el fin de disminuir los gases de efecto invernadero (hasta 20 puntos).

▼ Continúa Recuadro 12

▲ Continuación Recuadro 12



**Criterios  
puntuables**  
(100 puntos)

- Se valora el compromiso de emplear en los menús alimentos adquiridos a través de un canal directo, es decir, sin intermediarios (hasta 10 puntos).
- Se valora el compromiso de garantizar la presencia de diferentes variedades de verduras por semana (hasta 10 puntos).
- Se valora el proyecto educativo del alumnado vinculado, entre otros aspectos, a la soberanía alimentaria (15 puntos).
- Se valora el plan de formación relativos a recetas de temporada, uso de cereales integrales, manejo integral de residuos, entre otros (hasta 5 puntos).
- Se valora la calidad medioambiental del servicio con relación a la limpieza con productos de sostenibilidad, y el manejo adecuado de los residuos (hasta 5 puntos).

En la actualidad, el Grupo de Compra Pública y Alimentación Sostenible trabaja en la propuesta de un sistema de control y seguimiento para evaluar el cumplimiento de los criterios establecidos en el pliego de licitación. En esta propuesta se ha implicado el Servicio de Sanidad del Ayuntamiento, con sus propios inspectores, que están haciendo visitas a las cocinas y los comedores.

---

**En esta propuesta se ha implicado el  
Servicio de Sanidad del Ayuntamiento, con  
sus propios inspectores.**

## Factores de éxito/lecciones aprendidas

- El Grupo de Compra Pública y Alimentación Sostenible juega un rol crucial en la introducción de criterios sociales y medioambientales en los documentos de licitación. Este grupo se distingue por su considerable capacidad de proporcionar asesoramiento técnico y su legitimidad como un órgano de participación ciudadana, ya que cuenta con la representación de diversas entidades. Además, las acciones emprendidas por este grupo cuentan con el respaldo tanto de la Comisión Permanente como del Pleno del CALM.
- El trabajo en red entre diversas entidades de diferentes ámbitos, como ecologistas, feministas y nutricionistas, ha culminado en la creación de un lenguaje común y consensos sobre lo que constituye una alimentación saludable y sostenible. Hace algunos años, las organizaciones sociales que abogaban por la soberanía alimentaria no incluían el concepto de un “plato saludable” en su discurso, mientras que el sector de la salud, en particular los nutricionistas, no destacaban la importancia de utilizar alimentos de proximidad y de temporada en su mensaje. Sin embargo, tras numerosos debates y el intercambio de conocimientos, se ha logrado una alineación entre el sector de la salud y el de la sostenibilidad en torno a estos temas.
- La licitación del servicio de comedor escolar de las escuelas infantiles ha incorporado una variedad de criterios destinados a mejorar la calidad nutricional de los menús escolares, reducir los impactos ambientales del servicio y estimular el sector productivo local y ecológico. Además, la oferta económica ahora representa solo el 10% de la valoración, en contraste con el 49% en el pliego anterior.
- La participación y el compromiso de las entidades sociales ha sido fundamental. El nivel de implicación ha superado las expectativas típicas relacionadas con un proceso de participación y propuesta, lo que ha contribuido de manera significativa al logro de nuestros objetivos.





## Barreras

- Existe una carencia de formación entre el personal de la Administración pública, quienes aún no han adquirido un pleno conocimiento de la Ley 9/2017 de contratos en el sector público. Además, la capacitación en alimentación saludable y sostenible se encuentra en un nivel insuficiente. Esto puede ser abordado mediante programas de formación y concienciación para fortalecer la competencia y la comprensión de estas cuestiones.
- Algunos funcionarios técnicos de la Administración pública muestran resistencia a la inclusión de criterios de sostenibilidad, principalmente debido a preocupaciones relacionadas con posibles impugnaciones o el riesgo de que las licitaciones queden desiertas.
- Los equipos jurídicos de la Administración pública, en ocasiones, muestran reticencia a la inclusión de criterios de sostenibilidad, especialmente aquellos relacionados con productos de proximidad, debido a la normativa europea que impone requisitos de transparencia, no discriminación y libre competencia.
- Existe resistencia para implementar cambios que otorguen prioridad a los criterios de sostenibilidad por encima de la oferta económica en los procesos de contratación. Abordar esta barrera requiere un cambio en la cultura de contratación y una mayor concienciación sobre los beneficios a largo plazo de la sostenibilidad.
- El impacto de la licitación del servicio de comedor escolar de las escuelas infantiles de Valencia se ve limitado ya que solo se aplica a un número reducido de escuelas municipales. Ampliar la implementación de esta licitación a un mayor número de escuelas y otros servicios públicos podría aumentar su impacto y alcance.
- La falta de mecanismos efectivos de control y seguimiento, así como la carencia de un sistema de indicadores adecuado para evaluar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la licitación, representa una barrera para la supervisión de la implementación exitosa.



# Programa Horta-Cuina

📍 Valencia, Comunidad Valenciana

🌐 [www.hortacuina.org/](http://www.hortacuina.org/)



Fotografía: CERAI, hortacuina.

## Objetivos

Facilitar y consolidar una alimentación saludable, sostenible y de calidad basada en la apuesta decidida por la producción agraria de l'Horta de València y las comarcas vecinas, reconociendo el comedor escolar como un motor clave para la educación en valores, la garantía del derecho a la alimentación, el respeto del medio ambiente y la valorización del territorio.

## Impacto

Horta-Cuina ha logrado establecer colaboración con un total de 39 centros escolares, donde se elaboran diariamente un aproximado de 10.000 menús que promueven la salud y la sostenibilidad. Estos menús se preparan utilizando productos suministrados por los 20 agricultores que forman parte de la Ecotira, además de productos de temporada y locales de la Tira de Contar del Mecavalència.

**39**

centros  
escolares

**20**

agricultores

**10.000**

menús saludables  
y sostenibles

## Descripción

El programa Horta-Cuina se centra en promover vínculos entre los productores locales y los comedores escolares a través de la intervención de las empresas de restauración colectiva, con el objetivo de facilitar una alimentación que se base en la producción agrícola local, incorporando productos ecológicos, frescos y de temporada.

Horta-Cuina, lanzado en 2021, es una iniciativa colaborativa que involucra a diversas entidades y organizaciones en la Comunidad Valenciana. Está liderado técnicamente por el CERAI (ver recuadro 13) y respaldado por entidades como Mercavalència, el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana (CAECV), la Delegación de Agricultura, Alimentación Sostenible y Huerta, la Fundación de Innovación Las Naves, el Consell de L'Horta de València y Justicia Alimentaria.

### Recuadro 13

#### Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI)

 <https://cerai.org/>

Apoyar y promover sistemas alimentarios y medios rurales sostenibles con el objetivo de asegurar el derecho a la alimentación, la soberanía alimentaria, los derechos de las comunidades rurales y la conservación de los ecosistemas.



#### Descripción

En 1994, se estableció el CERAI con la finalidad de congrega a individuos interesados en explorar alternativas a los sistemas de producción agroindustrial. Su enfoque se encuentra en la interrelación entre la agricultura, el ámbito rural y la economía a nivel global.

En cuanto a la promoción de la compra pública alimentaria sostenible, el CERAI desempeña un papel relevante en la activación y coordinación de diversas acciones y proyectos de educación y concienciación, dinamización agroecológica, así como de incidencia política. Algunos de los proyectos más destacados son:

#### Comunidad Valenciana

- Proyecto de establecimiento del centro de acopio cooperativo Ecotira y coordinación técnica del programa "Horta-Cuina".
- Proyecto "Objetivo Campus Sostenible", cuya finalidad es promover la transición hacia una alimentación sostenible en las universidades valencianas.
- Proyecto "Sostenibilitat al Plat", que implica un proceso de transición hacia comedores sostenibles a través de la formación de multiplicadores, creación de redes, incidencia política y acciones formativas dirigidas a toda la Comunidad Educativa.



**Madrid**

- Proyecto “Menús sostenibles, planeta saludable: transitar hacia una soberanía alimentaria en las escuelas infantiles madrileñas como camino hacia los ODS”, que busca establecer vínculos entre el proceso de mejora alimentaria iniciado por la Red Municipal de Escuelas Infantiles de Madrid y los Objetivos de Desarrollo Sostenible promovidos por la ONU en la Agenda 2030. Su objetivo principal es respaldar la transición hacia comedores saludables y sostenibles en las escuelas de la mencionada red.

**Aragón**

- Proyecto “Educar hacia una alimentación más justa y saludable a través de los comedores escolares”, que se desarrolla en cuatro fases y tiene como meta fortalecer y empoderar a la comunidad educativa de diversos centros escolares para avanzar hacia un modelo de comedor que utilice alimentos de temporada y agroecológicos.

El CERAI, además, despliega un activo trabajo en la incidencia política para promover una compra pública alimentaria saludable y sostenible. Participa en diversos espacios de gobernanza alimentaria como el Consejo Alimentario Municipal (CALM) de Valencia, forma parte de la plataforma “Escoles que Alimenten”, y participa en diversas redes y asociaciones como Mensa Cívica y la Red de Ciudades por la Agroecología, entre otras.



**Educar hacia una alimentación más justa y saludable a través de los comedores escolares.**

El programa Horta-Cuina se basa en una estrategia integral que involucra a todos los actores y procesos del sistema alimentario, abarcando desde los productores hasta los actores relacionados con la logística y la distribución, así como las empresas de restauración colectiva y la comunidad educativa. Su enfoque se divide en tres pilares fundamentales:

- brinda asesoría técnica a las empresas de restauración colectiva para la creación de menús escolares saludables y sostenibles, utilizando alimentos ecológicos, de proximidad, frescos y de temporada, lo que incluye la realización de un estudio anual de las necesidades de materia prima, la planificación del suministro de alimentos, la digitalización de las cocinas y el análisis detallado de la viabilidad y gestión de costos en la preparación de los menús;
- trabaja en estrecha colaboración con la comunidad educativa, aprovechando la experiencia del proyecto “Sostenibilitat al Plat”, con el objetivo de promover una alimentación consciente y responsable. Además, busca acercar el comedor escolar a l’Horta como una herramienta de educación ambiental y cultural, ofreciendo talleres de formación y sensibilización, así como apoyo técnico para la creación de grupos de consumo Horta-Cuina; y
- facilita la organización cooperativa de los productores interesados en acceder al canal de la restauración colectiva, estableciendo una cadena de suministro eficiente que conecta directamente a los productores con los centros escolares, garantizando la calidad y trazabilidad de los productos, así como precios justos establecidos por los propios productores.

Para llevar a cabo esta tarea, Horta-Cuina trabaja de manera coordinada y planificada con dos espacios de acopio ubicados en Mercavalència, La Tira de Comptar y la Ecotira. La Tira de Comptar es un mercado histórico de venta directa que ha fortalecido su colaboración con los comedores escolares a partir de 2022, coordinando la oferta de los productores locales hacia este canal. La Ecotira, es actualmente una sociedad agraria de transformación (SAT Horta-Cuina), que surgió como un proyecto colectivo impulsado por el programa, alineándose con la Estrategia Agroalimentaria de Valencia 2025 y los objetivos del CALM. Inicialmente, el desarrollo de la Ecotira recibió financiamiento a través del proyecto GOSA (Grupo Supra Autonómico de Alimentación Pública Sostenible 4.0), financiado por el Ministerio de Innovación entre 2019 y 2020 (recuadro 14).



**Recuadro 14****Proyecto Grupo Supra Autonómico de Alimentación Pública Sostenible 4.0 (GOSA) Valencia.**

 <https://sostenibilidadalimentaria.org/gosa-valencia/>

El proyecto GOSA tuvo como objetivo central la promoción del suministro de alimentos ecológicos y de proximidad en el ámbito de la restauración colectiva pública, con el propósito de fomentar la sostenibilidad agrícola y ambiental. Este proyecto contó con la participación de diversas instituciones y organizaciones, entre ellas, el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), la Universidad de La Laguna, la entidad de economía social Buscándome las Habichuelas S.L.U, el Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI) y el Observatorio para una Cultura del Territorio (OCT).

En el caso específico de GOSA Valencia, se implementaron tres líneas de acción, lideradas por el CERAI. En primer lugar, se promovió la creación de Ecotira, un centro de acopio cooperativo que se encarga de la comercialización de productos ecológicos y de proximidad en las instalaciones de Mercavalència. En segundo lugar, se trabajó en el ámbito de la incidencia política y el desarrollo de normativas destinadas a favorecer la compra pública de alimentos sostenibles, así como el impulso del desarrollo productivo local agroecológico. Por último, se brindó formación en los centros educativos con el objetivo de fomentar la transición hacia una alimentación más saludable y sostenible en los comedores escolares.

**Factores de éxito/lecciones aprendidas**

- La colaboración a múltiples escalas (local y metropolitana) y con diversos actores (entidades sociales, sector productivo y administraciones) ha sido fundamental para impulsar el proyecto con éxito.
- El compromiso y la contribución significativa de un equipo técnico, en este caso, CERAI, han desempeñado un papel crucial, no solo como facilitadores sino también como promotores del proyecto. La colaboración se basó en una relación de confianza sólida entre el equipo técnico y los agentes involucrados.
- La efectiva coordinación de Horta-Cuina, especialmente en relación con la Ecotira, se logró gracias a la capacidad de formar un equipo interdisciplinario con técnicos con experiencia en el ámbito productivo y en procesos de participación en la agricultura ecológica.
- El desarrollo de la Ecotira dentro del programa Horta-Cuina se ha basado en un proceso de participación largo y exigente, donde se han podido sentar las bases de complementariedad y confianza entre diferentes perfiles y realidades productivas dentro del ámbito agroecológico local. El proceso de participación y trabajo colectivo ha permitido poner en valor los conocimientos y experiencia de los productores con más recorrido.



- Desde el inicio del proyecto, se acordó una transferencia gradual de la gestión técnica y coordinación de CERAI hacia el colectivo de agricultores que participan de la Ecotira. Esta transferencia progresiva implica un compromiso mutuo, donde los agricultores asumen un papel activo y comparten la responsabilidad de la gestión, mientras CERAI se compromete a permanecer al menos dos años en la gestión y coordinación técnica. Hoy en día, el SAT Horta-Cuina se ha establecido, asegurando así la continuidad y apropiación del proyecto por parte de los agricultores. Uno de los éxitos destacados del programa Horta-Cuina radica en la apuesta por la especialización y profesionalización de los agentes involucrados, con un enfoque especial en los agricultores, en el contexto del canal de la restauración colectiva.

## Barreras

- Este tipo de programas requieren un tiempo de maduración y consolidación a medio plazo, lo cual condiciona su viabilidad a la capacidad de sostener en el tiempo fuentes de financiación relacionadas con proyectos o subvenciones.
- Los procesos de asociacionismo en el sector agrario son una herramienta valiosa, pero requieren tiempo para construir relaciones de confianza sólidas. Es esencial reconocer esta realidad y promover iniciativas que fomenten la colaboración y la confianza a largo plazo entre los actores.
- A pesar del creciente interés en productos ecológicos, el consumo urbano de estos productos sigue siendo limitado, especialmente fuera de los círculos más conscientes. Se necesita un esfuerzo continuo de sensibilización para ampliar el alcance de estos productos.
- Una gran proporción de la producción ecológica se destina a la exportación, relegando los mercados locales a un segundo plano y limitando el acceso de los consumidores de la región a estos productos.



# Proyecto “Objetivo Campus Sostenible”

📍 Valencia, Comunidad Valenciana

🌐 <https://cerai.org/sistemas-alimentarios-sostenibles-y-saludables-en-las-universidades-valencianas/>



Fotografía: CERAI, objetivo campus sostenible.

## Objetivos

Implementar un proceso integral de apoyo a los comedores universitarios de Valencia para promover una transición exitosa hacia un sistema alimentario más sostenible y saludable en todas sus áreas de oferta gastronómica, que incluyen cafeterías, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas, y servicios de catering para eventos.

## Descripción

El proyecto "Objetivo Campus Sostenible" ha sido financiado por la Generalitat Valenciana y desarrollado desde 2019 por el Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI) (ver recuadro 13). Por el momento consta de dos fases, la primera desarrollada en la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) y la segunda en la Universidad de Valencia (UV), y se espera una tercera fase en la Universidad Jaume I (UJI) para 2024.

Se trata de un proyecto participativo que involucra a todos los miembros de la comunidad universitaria, incluyendo estudiantes, personal administrativo, gestores, empresas de restauración colectiva y personal de cocina, entre otros. El objetivo principal es fomentar valores, actitudes, comportamientos y capacidades en la comunidad universitaria para promover la transición hacia un sistema alimentario sostenible, basado en los principios de la agroecología y la Economía Social y Solidaria (ESS)<sup>13</sup>.

Con el fin de lograr este objetivo, se han llevado a cabo diversas actividades estructuradas en tres ejes principales (aún en desarrollo en la fase II):

- Sensibilización y formación de la comunidad universitaria: se han organizado actividades de concienciación y capacitación dirigidas a los estudiantes, el personal administrativo encargado de la contratación alimentaria de la UPV y la UV, las gestoras y cocineros de las empresas de restauración colectiva que operan en las cafeterías de la universidad, y los productores de alimentos. La sensibilización se ha enfocado en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y la Ley 9/2017 de Contratación Pública. Para llevar a cabo estas acciones, se ha contado con la asesoría de Menjadors Ecològics (ver recuadro 10) para el análisis de las cafeterías, la formación en menús sostenibles y la viabilidad económica y de abastecimiento de producto ecológico, de temporada y de proximidad, tanto en la fase I como la fase II.
- Dinamización de los mercados agroecológicos. En la fase I, se desarrolló la implementación del mercado agroecológico y de la Cistella Responsable en el campus de la UPV, con el apoyo de la Conselleria de Transparencia GVA, la Regidoria de Cooperación al Desarrollo y Migración del Ayuntamiento de Valencia, la Conselleria de Responsabilidad Social (que más tarde cambió a la Conselleria de Desarrollo Sostenible de los Campus), y la Cátedra Tierra Ciudadana de la UPV. En la fase II, se desarrolló el mercado agroecológico de Blasco Ibáñez, Mercado Sostenible y de proximidad de Burjassot-Paterna y de la Cistella Responsable en el campus de la UV, con el apoyo de la Conselleria de Transparencia GVA, y la Cátedra Horta de València de la UV, entre otros. Los mercados priorizan los productos locales con un enfoque social y solidario. Los productos tienen el sello ecológico del Comité de Agricultura Ecológica y/o el sello de Sistema Participativo de Garantía (SPG).

<sup>13</sup> Documento: Recomendaciones para la Transición Alimentaria en las Universidades.



- Revisión de los pliegos de contratación de los servicios de restauración en las universidades, junto con el asesoramiento para incorporar criterios viables en aspectos importantes, como un porcentaje mínimo de productos ecológicos certificados, criterios de proximidad definidos en términos de distancias específicas, reducciones en el consumo de proteína de origen animal y un aumento en la oferta de productos vegetales, la inclusión de productos de comercio justo y la consideración de aspectos laborales. Los logros significativos de esta actividad son la aprobación de las nuevas licitaciones para los servicios de cafetería en la UPV (<https://bit.ly/3Qqhr1>) y la UV (<https://bit.ly/40aGmoz>). Esta aprobación marcó un avance sustancial con respecto a los contratos anteriores.

---

## Factores de éxito/lecciones aprendidas


- El proyecto "Objetivo Campus Sostenible" ha involucrado a toda la comunidad universitaria, evidenciando la importancia de sensibilizar a toda la cadena de actores en la demanda del derecho a una alimentación saludable y sostenible. Al involucrar a estudiantes, profesores, personal administrativo y personal de cocina, entre otros, se ha creado un ambiente propicio para promover cambios significativos en las prácticas alimentarias, impulsando así el desarrollo de un campus más sostenible.
- Un factor de éxito fundamental se encuentra en la disponibilidad de herramientas para los gestores encargados de los pliegos de contratación alimentaria, que les permiten incorporar criterios de sostenibilidad y adaptarse a la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público.

---

## Barreras

- Los procesos administrativos y los cambios institucionales no siempre están alineados con los proyectos de sostenibilidad. Esto dificulta la implementación de nuevas iniciativas en los comedores.
- A menos que se trate de estudiantes con problemas de salud específicos, una inclinación hacia el vegetarianismo, o una preocupación destacada por el bienestar animal, es evidente que muchos estudiantes pueden experimentar cierta resistencia al modificar sus hábitos alimentarios. Esta resistencia puede dificultar la transición hacia elecciones alimentarias más saludables y sostenibles en los comedores estudiantiles.
- Las cafeterías varían en tamaño y, debido a la pandemia de COVID-19, algunas empresas han cerrado, lo que ha llevado a la consolidación de un oligopolio de empresas que suelen ofrecer precios más bajos. Las empresas con mayores recursos financieros y capacidades de gestión tienen ventaja para ofrecer una mayor variedad de productos ecológicos.

- Los funcionarios encargados de modificar los pliegos de contratación a menudo se ven confrontados con desafíos significativos. La gestión de pliegos que abarcan una amplia variedad de servicios, no limitándose solo a cafeterías, impone una carga adicional de responsabilidad y complejidad.
- Los integrantes de la comunidad universitaria no están obligados a consumir en la Universidad, como es caso del alumnado de los centros escolares. Además, se añade la particularidad, que el alumnado suele tener poca capacidad adquisitiva.



**El proyecto "Objetivo Campus Sostenible" ha involucrado a toda la comunidad universitaria, evidenciando la importancia de sensibilizar a toda la cadena de actores en la demanda del derecho a una alimentación saludable y sostenible.**



---

## Contexto regional y colaboración entre la Administración pública y la sociedad civil

A nivel autonómico, el anterior Gobierno de la Generalitat Valenciana demostró su compromiso con el desarrollo de la agricultura ecológica en la región, así como con la promoción de una alimentación saludable y sostenible. En este contexto, la Dirección General de Desarrollo Rural de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica de la Generalitat Valenciana diseñó e implementó el “Plan Valenciano de Producción Ecológica 2016-2020”. Paralelamente, la Subdirección General de Promoción de la Salud y Prevención de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública elaboró la “Guía para los menús en comedores escolares, 2018”, que establece un conjunto de recomendaciones para la inclusión de criterios de sostenibilidad en los comedores escolares. La publicación de esta guía impulsó la redacción del Decreto 84/2018, titulado “*Fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat Valenciana*”, en colaboración con las Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, Bienestar Social y Educación. No obstante, a pesar de estos avances, se percibió que el Decreto 84/2018 carecía de la ambición necesaria y no vinculaba de manera efectiva la Guía.

En el año 2021, en respuesta a la solicitud de organizaciones de la sociedad civil, la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública de Valencia se comprometió a modificar el Decreto 84/2018 con el propósito de

respaldar la implementación de un enfoque agroecológico en la contratación de servicios de alimentación de la Generalitat Valenciana. Para llevar a cabo esta modificación, se estableció una “Mesa intersectorial por una alimentación escolar saludable y sostenible”, en la que trabajaron de forma colaborativa diversas Consellerías, incluyendo la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública, la Conselleria de Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, la Conselleria de Educación, Cultura y Deporte, y la Conselleria de Igualdad y Políticas Inclusivas, así como organizaciones sociales y miembros de la sociedad civil, unidos bajo la plataforma “Escoles que Alimenten”. Este proceso participativo y de construcción colectiva contó con la opinión de expertos como dietistas, nutricionistas, personal de salud pública y organizaciones sociales especializadas en sostenibilidad alimentaria, y se extendió hasta finales de 2022, cuando la propuesta ingresó en el proceso de evaluación por parte de los órganos pertinentes.

En la propuesta de modificación del Decreto se establecieron una serie de criterios de salud y sostenibilidad, que incluyen porcentajes obligatorios de productos ecológicos, frutas, verduras y hortalizas frescas y de temporada, productos locales y de canal corto, así como criterios ambientales y sociales. Además, se redujo la importancia de la oferta económica en la evaluación de los contratos de licitación y se establecieron ponderaciones mínimas para el conjunto de los criterios ambientales y sociales. Los criterios de salud y sostenibilidad más relevantes se describen en el recuadro 15.



Sin embargo, a pesar de ser un Decreto innovador en compra pública alimentaria responsable, su implementación está actualmente en espera, ya que no ha sido aprobado por el Consejo Jurídico Consultivo de la Comunidad Valenciana. Varias razones han contribuido a esta situación, incluyendo cuestiones relacionadas con el costo económico y la viabilidad del cambio de modelo

propuesto, así como preocupaciones sobre la obligación en el uso de productos locales. Estos aspectos han generado desacuerdos entre las organizaciones sociales involucradas. Además, es importante señalar que ha habido un cambio de gobierno en la Generalitat, lo que plantea incertidumbres sobre el futuro de la modificación del Decreto.

---

**En la propuesta de modificación del Decreto se establecieron una serie de criterios de salud y sostenibilidad, que incluyen porcentajes obligatorios de productos ecológicos, frutas, verduras y hortalizas frescas y de temporada.**



## Recuadro 15

Criterios establecidos en la propuesta de modificación del Decreto 84/2018 para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat Valenciana.



### Objeto del contrato

- Promover hábitos saludables y fomentar una alimentación con enfoque agroecológico en los servicios de alimentación gestionados directa o indirectamente por la Generalitat.



### Características

- El ámbito de aplicación abarca todos los servicios de alimentación públicos que dependan directa o indirectamente de la Generalitat. Esto incluye servicios de atención domiciliaria, centros educativos no universitarios, centros sanitarios, residencias juveniles, albergues, campamentos y otros centros de titularidad pública, así como instalaciones deportivas públicas y máquinas de vending, entre otros.
- A partir de los seis meses de la entrada en vigor del Decreto, todos los contratos públicos deben incluir expresamente criterios de alimentación saludable y sostenible.



### Criterios obligatorios

- El porcentaje actual del 3% de productos ecológicos se incrementará gradualmente hasta alcanzar un 15% del volumen total de compras en el primer año, aumentando anualmente hasta un 25% en el tercer año.
- Al menos el 50% del volumen de los productos debe ser local y de temporada, con un aumento anual del 10% hasta llegar al 80% a partir del tercer año.
- La proporción de frutas, verduras y hortalizas frescas y de temporada aumentará del 40% al 50%, incrementándose en un 10% adicional cada año, hasta alcanzar el 80% en tres años.
- Se establece un listado de productos prohibidos, como bebidas azucaradas y productos ultra procesados.



### Criterios puntuables (100 puntos)

- Se establece una ponderación mínima del 30% para la calidad del producto, que incluye aspectos como productos ecológicos, variedades de frutas, verduras y hortalizas, alimentos con denominación de origen protegida (DOP) o indicación geográfica protegida (IGP).
- Se establece una ponderación mínima del 25% para los criterios ambientales, que pueden incluir la reducción de gases de efecto invernadero, la formación del personal en temas ambientales, y la implementación de planes de gestión ambiental y manejo de residuos, entre otros.
- Se establece una ponderación mínima del 15% para los criterios sociales, que incluyen el uso de canales cortos de distribución, la formación del personal en temas sociales, y la adopción de políticas de igualdad de género e inserción social.
- La ponderación económica se reduce al 20% con el objetivo de dar prioridad a la sostenibilidad ambiental y social, así como a la calidad del producto, por encima del precio.



# Plataforma “Escoles que Alimenten”

📍 Comunidad Valenciana

🌐 <https://escolesquealimenten.org/>



Fotografía: CERAI, escoles que alimenten.

## Objetivos

Impulsar cambios que permitan transitar hacia un modelo de comedores escolares más educativos, sostenibles, saludables y comprometidos con el territorio. El principal objetivo de la plataforma ha sido el impulso a la modificación del Decreto 84/2018.

## Impacto

La plataforma Escoles que Alimenten, impulsó el desarrollo de la propuesta de modificación del Decreto 84/2018, ya que convocó a las Consellerías de Sanidad Universal y Salud Pública, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, Educación, Cultura y Deporte, e Igualdad y Políticas Inclusivas, para la creación de la “Mesa intersectorial por una alimentación escolar saludable y sostenible”.



## Descripción

A finales de 2019, se estableció la plataforma Escoles que Alimenten como respuesta a un movimiento de denuncia respecto a la deficiente calidad de la comida en los comedores escolares y la demanda de la incorporación de criterios de calidad y sostenibilidad en la selección de las empresas responsables de su gestión. Dicha plataforma cuenta con la participación de diversas organizaciones relacionadas con el ámbito de la alimentación, el desarrollo rural, la economía social y la educación. Entre las organizaciones involucradas se encuentran Justicia Alimentaria, el Centro de Estudios Rurales y Agricultura Internacional (CERAI) (ver recuadros 11 y 13), la Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE), Mensa Cívica, el Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad Valenciana (CODiNuCoVa), la Fundación de Innovación Las Naves, la Coordinadora Campesina del País Valenciano (CCPV-COAG), asociaciones de padres y madres de alumnos (AMPAs) y cooperativas de producción ecológica, entre otros.

**La articulación de actores a través de la plataforma ha permitido establecer un diálogo con la administración para presentar peticiones que buscan repensar el modelo de alimentación actual de los comedores escolares.**

La plataforma tiene como objetivo impulsar cambios para lograr la transición hacia un comedor escolar más educativo, saludable, vinculado al territorio, sostenible y comprometido con el sector primario local. Entre las medidas propuestas, se busca transformar los menús escolares promoviendo el uso de alimentos ecológicos, locales, frescos y de temporada, así como reducir la presencia de alimentos de origen animal, especialmente las carnes rojas. Se sugiere la incorporación de un Dietista-Nutricionista encargado de diseñar y revisar los menús según las recomendaciones de salud y nutrición. Además, se busca integrar el comedor escolar como parte fundamental del proyecto educativo de los centros, fomentando la participación de toda la comunidad educativa en su gestión y funcionamiento. Se considera el comedor como un espacio educativo donde se promueven hábitos saludables, valores de sostenibilidad y se aprovecha para enseñar aspectos relacionados con la salud y la alimentación. Se prioriza la cocina in situ en los centros escolares en lugar de los servicios de catering, y se propone una gestión descentralizada que respete la autonomía de los centros, promoviendo un tejido empresarial diverso y justo que involucre a empresas y productores agrarios locales alineados con los principios de la economía social y solidaria.

Asimismo, se destaca la importancia de cumplir con la legislación vigente, especialmente la Ley 9/2017 de Contratos en el Sector Público, que establece la necesidad de incluir criterios de sostenibilidad ambiental y social en los procesos de contratación relacionados con los servicios de alimentación.

La plataforma también ha colaborado con la Administración pública en la promoción de políticas conducentes a una alimentación saludable y sostenible con un enfoque agroecológico

en los servicios de alimentación gestionados directa o indirectamente por la Generalitat. Uno de los logros más notables ha sido su participación en la "Mesa intersectorial por una alimentación escolar saludable y sostenible" desde 2021, donde también desempeñó un papel importante en la convocatoria de esta mesa.

## Factores de éxito/lecciones aprendidas

- La plataforma ha logrado articular a diversos actores y organizaciones con una visión consensuada sobre cómo lograr un comedor escolar más saludable y sostenible. En este sentido, la plataforma presentó el "Manifiesto para un comedor sostenible y saludable", respaldado y firmado por más de 75 organizaciones, entre las que se encuentran AMPAs, centros educativos, entidades, sindicatos, entre otros.
- La articulación de actores a través de la plataforma ha permitido establecer un diálogo con la administración para presentar peticiones que buscan repensar el modelo de gestión actual de los comedores escolares, así como revisar y modificar el Decreto 84/2018 para hacer vinculante la Guía para los menús escolares de 2018 e incorporar criterios de sostenibilidad ambiental y social en los servicios de alimentación gestionados por la Generalitat Valenciana.
- La plataforma recopila recursos didácticos y propone múltiples herramientas que pueden ser utilizadas por la Administración, empresas de restauración colectiva, direcciones de centros escolares y AMPAs para generar cambios hacia una alimentación más saludable y sostenible en los comedores escolares.

## Barreras

- El modelo predominante de gestión de los comedores escolares en la Comunidad Valenciana es la gestión indirecta a través de una empresa seleccionada en el Consejo Escolar. Sin embargo, se carece de una herramienta de valoración objetiva de las ofertas presentadas por las empresas, que desglose los conceptos incluidos en el servicio licitado y valore la incorporación de criterios de sostenibilidad ambiental y social.
- A pesar de la existencia de la Guía para los menús en comedores escolares de 2018 emitida por la Generalitat, esta no tiene carácter vinculante, lo que resulta en que en muchas ocasiones no se tome como referencia para la elaboración de los menús escolares.
- En las zonas rurales, no se cuenta con una normativa de comedores adaptada a sus características, lo que dificulta el acceso a comedores de calidad.
- De acuerdo con las directrices de la Conselleria de Educación, hasta un 50% del superávit generado por el comedor puede destinarse a gastos ordinarios del colegio, incluso si no están relacionados con el comedor en sí. Esto crea un incentivo para que el colegio busque minimizar los costos asociados al servicio de comedor, lo que a menudo tiene un impacto negativo en la calidad de los ingredientes utilizados, las condiciones laborales del personal de cocina y monitores, y en general, en la calidad del servicio.



## Islas Canarias

Las administración pública como catalizadora del cambio en la compra pública alimentaria responsable.



El programa de Ecocomedores de las Islas Canarias ha adquirido un destacado reconocimiento en la mejora de la calidad alimentaria, al promover activamente valores educativos y de salud mediante el estímulo y avance de la producción agraria ecológica en la región.

El origen de este programa se sitúa en el año 2010, cuando el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), dependiente de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, emprendió un diagnóstico participado de la situación del sector ecológico en Canarias. El propósito de dicho diagnóstico fue la identificación y formulación de estrategias de intervención para abordar los desafíos que en ese entonces obstaculizaron el desarrollo de la producción ecológica en el territorio canario. El proceso de trabajo del diagnóstico concluyó en el I Foro de Agroecología y Biodiversidad de Canarias, y los hallazgos obtenidos dieron lugar al Plan Bianual para el Desarrollo de la Producción Ecológica de las Islas Canarias y su Plan de Actuación 2011-2012.

El Plan de Actuación Bianual fue concebido con el objetivo último de establecer una

estrategia de intervención que favoreciera el crecimiento sostenido a mediano y largo plazo de la agricultura y ganadería ecológica en las Islas Canarias, mediante una coordinación efectiva entre los diferentes actores implicados y la Administración pública. Uno de los ejes de actuación de este plan radicó en la utilización de la compra pública alimentaria responsable (escolar) como herramienta impulsora del desarrollo de la producción ecológica.

Fue en el año 2013, tras el análisis de los resultados del Plan de Actuación Bianual, cuando se materializó el programa Ecocomedores de las Islas Canarias, cuya implementación se inició en el curso 2013-2014. Cabe destacar que el programa Ecocomedores se basa e inspira en la experiencia del programa Ecoalimentación, Alimentos Ecológicos para el Consumo Social en Andalucía que se inició en 2005 en dicha región. El objetivo del programa era la inclusión de alimentos ecológicos en los menús de los comedores escolares, mediante la implementación de dietas equilibradas y saludables.

---

**El programa ha adquirido un destacado reconocimiento en la mejora de la calidad alimentaria, al promover activamente valores educativos y de salud mediante el estímulo y avance de la producción agraria ecológica en la región.**

# Programa Ecocomedores de las Islas Canarias

📍 Islas Canarias

🌐 <https://www.ecocomedoresdecanarias.com/>



## Objetivos

Los objetivos del programa son:

- fomentar y potenciar el desarrollo de la producción agraria ecológica en Canarias, asesorando al sector para la conversión hacia un modelo agroecológico y,
- mejorar la calidad de la alimentación en los comedores escolares y centros sociosanitarios, facilitando el consumo de productos ecológicos, frescos, locales y de temporada.

## Impacto


En la actualidad, Ecocomedores está consolidado como programa, con casi una década de trayectoria desde el lanzamiento de un programa piloto en 2013, con impacto en aproximadamente 116 escuelas, 18.969 comensales, y 111 productores que operan a título individual o están agrupados en asociaciones, cooperativas o grupos de interés común.



## Descripción

El programa Ecocomedores, liderado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), se implementa en centros educativos no universitarios con comedor y cocina *in situ*, bajo la gestión de la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deporte del Gobierno de Canarias.

Ecocomedores comenzó con un proyecto piloto en siete centros escolares, uno en cada una de las islas, en colaboración con productores ecológicos locales. Tras el éxito de este piloto, en el curso escolar 2014-2015, se convirtió en un programa voluntario para los centros escolares, lo que llevó a su expansión a 60 centros en 2016. Posteriormente, con la aprobación de la Resolución del 29 de junio de 2022 de la Dirección General de Centros, Infraestructura y Promoción Educativa, se estableció la incorporación obligatoria y progresiva de los 152 centros escolares con comedor y cocina de la región al Programa.



**Ecocomedores comenzó con un proyecto piloto en siete centros escolares, uno en cada una de las islas, en colaboración con productores ecológicos locales.**



---

## Estructura del programa Ecocomedores de las Islas Canarias

Ecocomedores opera mediante un sistema participativo organizado en mesas técnicas de trabajo (concuradas a través de licitación pública), cuyo propósito es optimizar la cooperación entre los colectivos involucrados, elaborar propuestas y fortalecer el programa. Estas mesas técnicas se dividen en producción, logística, alimentación, sensibilización y coordinación, siendo esta última liderada por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) en colaboración con la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deporte del Gobierno de Canarias.

La mesa técnica de producción tiene como objetivo principal brindar asesoramiento agronómico a los agricultores participantes del programa, con el fin de garantizar la calidad y disponibilidad de productos ecológicos frescos, locales y de temporada. Además, se busca lograr una planificación coordinada

de los cultivos y su verificación en colaboración con los productores involucrados en el programa, trabajando en estrecha coordinación con la mesa técnica de logística. Este enfoque considera tanto la previsión de la demanda de alimentos en los centros escolares como la estructura de los menús. Además, la mesa busca impulsar la profesionalización de los agricultores participantes y generar sinergias entre ellos para lograr el fortalecimiento de figuras organizativas que han ido surgiendo en el marco del programa. Desde la mesa de producción también se trabaja junto a los agricultores en el tema de los precios, en el que se establecen precios fijos para cada producto durante todo el curso escolar de manera que el precio se ajuste a los costes de producción, y sea viable para la elaboración de los menús en los centros escolares. Desde el año 2020, la gestión de esta mesa recae en la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos de Canarias (COAG – Canarias) (recuadro 16).

---

**Ecocomedores opera mediante un sistema participativo organizado en mesas técnicas de trabajo, cuyo propósito es optimizar la cooperación entre los colectivos involucrados, elaborar propuestas y fortalecer el programa.**



### Recuadro 16

Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos de Canarias (COAG-Canarias).

 <https://coagcanarias.com/>


COAG-Canarias defiende los intereses de agricultores/as y ganaderos/as del Archipiélago Canario y el bien general del medio rural, además de ofrecer todo lo necesario para sacar adelante las explotaciones, generando servicios en distintas áreas de actuación.



#### Descripción

COAG-Canarias es una organización agraria sin ánimo de lucro de amplia y diversa representación. Su enfoque principal se dirige a la defensa de los pequeños productores. COAG-Canarias agrupa tanto a agricultores convencionales como a agricultores ecológicos con distintas visiones de la agricultura, desde enfoques industriales hasta enfoques agroecológicos. El objetivo de la organización es representar los intereses de los agricultores y ganaderos, así como proporcionar servicios de asesoramiento y formación.

Dentro del programa Ecocomedores de Canarias, COAG-Canarias gestiona la mesa técnica de producción. Sus principales funciones son brindar asistencia técnica en aspectos tradicionales como el riego, el control de plagas, la fertilización y el acceso a semillas, así como realizar la caracterización de fincas y evaluar su potencial de producción. Además, COAG-Canarias se encarga de la planificación de la producción a nivel de cada isla, teniendo en cuenta tanto la producción interinsular como la demanda potencial de los centros escolares.



**COAG-Canarias defiende los intereses de agricultores/as y ganaderos/as del Archipiélago Canario y el bien general del medio rural.**





La mesa técnica de logística se centra en la coordinación entre los productores y el personal encargado de la gestión de los comedores escolares. Su objetivo principal consiste en asegurar la adecuada articulación entre la oferta y la demanda de productos ecológicos frescos, locales y de temporada, así como garantizar la trazabilidad de estos. Esta mesa se encarga de gestionar los pedidos, el almacenamiento, el control de calidad, la distribución y la resolución de incidencias logísticas para asegurar la entrega puntual de los productos a los centros

escolares. Además, lleva a cabo análisis de estructuras de plataformas y rutas con el propósito de facilitar el intercambio eficiente de productos a nivel intrainsular e interinsular, y se encarga del seguimiento del consumo en todos los centros escolares. La mesa técnica de logística fue establecida en el 2020, y su coordinación está actualmente a cargo de Buscándome las Habichuelas (recuadro 17), una empresa de inserción social perteneciente a la economía social y vinculada a Cáritas Diocesana de Tenerife.

### Recuadro 17

#### Buscándome las Habichuelas

 <https://buscandomelashabichuelas.com/>

Buscándome las Habichuelas ofrece formación y empleo en agricultura ecológica a personas en situación de riesgo de exclusión social para facilitar su inserción sociolaboral y generar oportunidades de crecimiento personal y profesional.



#### Descripción

Buscándome las Habichuelas es una empresa de inserción social, impulsada por Cáritas Diocesana de Tenerife, que se dedica a proporcionar formación y empleo a grupos en situación de riesgo de exclusión social en el ámbito de la agricultura ecológica. La empresa cuenta con una infraestructura integral de producción y logística para ofrecer servicios de distribución de productos frescos y ecológicos en centros Ecocomedores ubicados en la zona norte de la isla de Tenerife.

Dentro del programa Ecocomedores de Canarias, Buscándome las Habichuelas desempeña el papel de coordinador de la mesa técnica de logística. Sus responsabilidades principales incluyen la gestión y coordinación semanal de los pedidos utilizando la aplicación de gestión de pedidos proporcionada por el programa, la organización y coordinación del acopio de productos, su clasificación y control de calidad, la resolución de incidencias logísticas y el seguimiento de los consumos de los centros escolares. Además, Buscándome las Habichuelas participa en reuniones con los productores y realiza visitas a los centros escolares para asegurar la adecuada articulación entre la oferta y la demanda.



La mesa de alimentación brinda asesoramiento, herramientas y formación al equipo de cocina de los centros escolares, así como al personal de apoyo del comedor, para facilitar la incorporación de productos ecológicos frescos, locales y de temporada en los menús de los comedores escolares. De igual forma, esta mesa brinda conocimientos

a este colectivo para que ellos sean también parte del cambio de mentalidad. Esta mesa ha sido asesorada de manera puntual (a través de dos contratos menores) por Menjadors Ecològics (recuadro 18), una entidad sin ánimo de lucro que brinda asesoría técnica especializada en colectividades saludables y sostenibles en España.

### Recuadro 18 Menjadors Ecològics

 <https://www.menjadorsecologics.cat/>

Menjadors Ecològics es una asociación sin ánimo de lucro conformada por un equipo interdisciplinario de profesionales. Ofrece servicios de asesoría técnica especializada en las colectividades para apoyar la transición de modelo, trabajando principalmente en la producción, la cocina y las administraciones públicas.



#### Descripción

(Ver recuadro 10)

Dentro del programa Ecocomedores de Canarias, ha asesorado la mesa técnica de alimentación. El asesoramiento ha girado en torno al análisis del coste de la partida alimentaria y la evaluación de la viabilidad de introducir cambios en el menú escolar para incorporar productos frescos, locales, ecológicos y de temporada. También brindó asesoramiento en la propuesta y estructura de ruedas de menú y recetas adaptadas a la temporalidad de la producción ecológica de las islas y a las capacidades técnicas y recursos humanos de las cocinas. Además, brindó formación personalizada a los equipos de cocina para implementar los cambios propuestos y ha desarrollado actividades de divulgación para concienciar sobre la importancia de una alimentación sostenible y saludable.

La mesa de sensibilización se encarga de la divulgación del programa a través de redes sociales y de la página web, entre otros, así como del diseño de materiales didácticos, campañas y proyectos de sensibilización para promover una alimentación saludable

y sostenible en la comunidad escolar. Esta mesa está conformada principalmente por pedagogos y expertos en marketing. La mesa de sensibilización está actualmente a cargo de Ecotouristing (recuadro 19).

### Recuadro 19 Ecotouristing

 <https://ecotouristing.com/>

Ecotouristing tiene una amplia experiencia en la conceptualización, planificación y gestión de proyectos bajo criterios de sostenibilidad ambiental, sociocultural y económica, con una línea clara de responsabilidad social.

Actualmente, Ecotouristing coordina la mesa de sensibilización. Sus funciones principales son introducir recursos didácticos relacionados con la salud alimentaria en las aulas, reforzando la interacción entre todo el ecosistema de actores que componen Ecocomedores, así como comunicar externamente los valores asociados al programa.






La mesa de coordinación es responsable de la comunicación interna y la coordinación de todas las mesas técnicas para garantizar el cumplimiento de sus respectivas funciones. También lidera la implementación de la estrategia del programa y analiza los resultados

para diseñar acciones de mejora. Esta mesa está encabezada por el ICCA (recuadro 20), con el respaldo de la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias.

### Recuadro 20

#### Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)

 <https://www.gobiernodecanarias.org/agp/icca/>

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) busca promover y garantizar la calidad y seguridad de los productos agrarios y agroalimentarios originarios de las Islas Canarias, así como fomentar su reconocimiento y prestigio.



#### Descripción

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) tiene como objetivo principal desempeñar el papel de entidad proveedora de servicios para el control y certificación de la calidad de los productos agroalimentarios. Asimismo, busca promover, fomentar, proteger y controlar la calidad agroalimentaria en general. Para lograrlo, lleva a cabo diversas funciones, como la formulación de propuestas de normas generales, la aplicación y cumplimiento de la normativa europea, estatal y autonómica en materia de calidad agroalimentaria, la promoción de los productos agrarios y agroalimentarios de la región, y el impulso de la investigación en calidad agroalimentaria, entre otras. Por último, el ICCA gestiona, controla, certifica, favorece y fomenta la producción ecológica; lleva a cabo programas para concienciar a los ciudadanos sobre los beneficios de estos productos, asesora la conversión a este sistema de producción y desarrolla el programa para promover el consumo ecológico en colegios y centros sociosanitarios.

Dentro del marco del programa Ecocomedores de Canarias, el ICCA ha asumido un papel de liderazgo y coordinación de las mesas técnicas, brindando respaldo institucional al sector productivo ecológico y trabajando en el establecimiento de estructuras profesionales para el acopio, distribución y logística. Además, ha establecido alianzas con actores tanto públicos como privados en Canarias y otras regiones de España con el objetivo de intercambiar conocimientos, abordar obstáculos y desarrollar estrategias para ampliar la implementación del programa de Ecocomedores en Canarias y promover la compra pública alimentaria sostenible.



---

## Articulación del Sector Primario y Logística en el Programa Ecocomedores de las Islas Canarias

El programa Ecocomedores en Canarias ha logrado la participación de aproximadamente 109 productores ecológicos hasta la fecha. Estos productores se caracterizan por su diversidad de perfiles, abarcando tanto aquellos dedicados exclusivamente a la producción agrícola como aquellos que realizan la actividad como complemento o se especializan en la huerta. El éxito del programa de Ecocomedores en Canarias se atribuye en gran medida a la implicación y compromiso de estos productores en suministrar sus productos a los centros escolares vinculados al programa.

---

## En Gran Canaria, las cooperativas BioCanarias y Cosecha Directa han logrado también una exitosa articulación de gobernanza horizontal bajo el paraguas de Ecocomedores.

El ICCA y la mesa técnica de producción han desempeñado un papel fundamental en el respaldo, asesoramiento y dinamización de los procesos asociativos de los productores vinculados al programa Ecocomedores en Canarias. No obstante, se ha observado una variabilidad en dichos procesos entre las distintas islas, la cual está influenciada por la idiosincrasia local, las condiciones de

producción y el nivel de implicación de los centros escolares. En el caso de Lanzarote, se ha logrado una completa articulación de la Sociedad Agraria de Transformación SAT “El Jable” en torno al programa de Ecocomedores. El respaldo del ICCA y el compromiso inicial de un centro escolar de gestión directa y cocina in situ en esta isla, particularmente por parte de su dirección y cocinero, han sido factores clave para que la asociación confíe en el programa, se involucre y suministre sus productos a dicho centro escolar.

En la actualidad, tres centros escolares más se han unido al programa en esta isla, también con cocina in situ, pero gestionados por empresas de restauración colectiva. La consolidación y el trabajo del SAT El Jable han sido fundamentales para despertar el interés de las empresas y de estos centros. Se espera la incorporación de un nuevo centro escolar en enero de 2024.

En Gran Canaria, las cooperativas BioCanarias y Cosecha Directa han logrado también una exitosa articulación de gobernanza horizontal bajo el paraguas de Ecocomedores. Estas cooperativas abastecen a numerosos centros escolares de gestión directa en la isla, varios de los cuales muestran un alto nivel de participación en el programa. Además, implementan una planificación productiva interna que les permite satisfacer la demanda de los centros escolares, así como expandirse y comercializar sus productos en otros canales, como supermercados y mercados de productores.

En el caso de la isla de Tenerife, el proceso asociativo ha adoptado una dinámica dife-

rente. En esta isla, los productores se han organizado en grupos de interés común respaldados por Ecocomedores, sin adoptar en muchos casos una forma jurídica específica, pero demostrando cierto grado de organización colectiva. Al igual que en Gran Canaria, estos grupos de interés suministran sus productos a varios centros escolares vinculados al programa, aunque con niveles de participación variables.

En las islas de Fuerteventura, El Hierro, La Gomera y La Palma también se han desarrollado organizaciones de productores gracias al trabajo del programa de Ecocomedores. Sin embargo, su contribución y grado de participación en dicho programa se encuentran limitados debido a diversos factores. Por un lado, la escasez de productores ecológicos en estas islas representa un desafío significativo, ya que la oferta de productos ecológicos locales es insuficiente para satisfacer la demanda requerida por el programa. Por otro lado, la falta de implicación por parte de los centros escolares constituye otro obstáculo, ya que su baja demanda de productos ecológicos y locales no justifica plenamente la participación y producción de los agricultores asociados. Un ejemplo ilustrativo se observa en la isla de La Palma, donde los centros escolares y sus cocineros han establecido relaciones informales de larga data con las familias y las tiendas locales para abastecerse de productos. Esta dinámica de abastecimiento establecida previamente ha reducido la necesidad e interés por productos suministrados por los productores vinculados al programa Ecocomedores, lo cual ha limitado aún más su demanda y participación en esta isla en particular.

En relación con las redes de planificación para la logística conjunta del acopio y distribución de productos a los centros escolares, se pueden identificar elementos comunes y una variabilidad en su desarrollo en las distintas islas. Estas redes de planificación y distribución conjunta tienen como objetivo principal satisfacer la demanda de los colegios dentro de las islas, así como abastecer a aquellas con mayores desafíos de producción, como Fuerteventura, El Hierro y La Gomera, mediante la inclusión de productos provenientes de otras islas, como Tenerife y Gran Canaria.

En la mayoría de las islas, se evidencia la participación de los cabildos insulares, quienes comienzan a movilizarse y proporcionar infraestructura y recursos para apoyar una distribución eficiente de los productos del programa de Ecocomedores. Esta movilización se realiza en respuesta a las solicitudes presentadas por las organizaciones de productores que se han articulado en torno al programa.

Por ejemplo, en Gran Canaria, las cooperativas BioCanarias y Cosecha Directa se encargan de organizar y coordinar la distribución de los productos a los centros escolares, mientras que el cabildo subvenciona los costos asociados a dicha distribución.

En la isla de Fuerteventura, el cabildo brinda apoyo financiero para el transporte de productos desde otras ubicaciones, además, en su momento facilitó a los productores un vehículo eléctrico que les sirvió para la logística interna en la isla.



En La Gomera, el cabildo contrata a una empresa privada para encargarse de la logística y distribución interna en la isla.

En El Hierro, el cabildo asume los gastos relacionados con la logística y el transporte mediante la entidad Merca Hierro, debido a la escasez de productores en estas dos islas. En consecuencia, la mayor parte de los productos se suministra desde Tenerife.

En contraste con las demás islas, en Tenerife los productores no reciben respaldo por parte del cabildo insular. En la zona sur de la isla, hasta el año 2022, la empresa distribuidora BIOCAJA, contratada por los propios productores, se encargaba de gestionar el acopio y la distribución de los productos en dicha área, así como de facilitar el intercambio de productos con la zona norte. Por otro lado, en el norte de la isla, el acopio de los

productos suministrados por los productores y su posterior distribución a los centros escolares está a cargo de Buscándome Las Habichuelas, quien también realiza la distribución en la zona sur de Tenerife desde el 2022. En esta zona, el acopio se lleva a cabo en la plataforma de distribución de productos ecológicos desarrollada dentro del proyecto GOSA (Grupo Supra Autonómico de Alimentación Pública Sostenible 4.0) (recuadro 21).

En Lanzarote, el SAT El Jable asume integralmente las operaciones de acopio, distribución y facturación. Este enfoque tiene como objetivo principal optimizar el proceso, facilitando que los cuatro centros escolares reciban eficientemente, en un único pedido semanal, los productos correspondientes a sus necesidades.





## Recuadro 21

### Proyecto Grupo Supra Autonómico de Alimentación Pública Sostenible 4.0 (GOSA) Canarias.

 <https://sostenibilidadalimentaria.org/gosa-canarias/>

El proyecto GOSA tuvo como objetivo central la promoción del suministro de alimentos ecológicos locales en el ámbito de la restauración colectiva pública, con el propósito de fomentar la sostenibilidad agrícola y ambiental. Este proyecto contó con la participación de diversas instituciones y organizaciones, entre ellas, el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), la Universidad de La Laguna, la entidad de economía social Buscándome las Habichuelas S.L.U, el Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI) y el Observatorio para una Cultura del Territorio (OCT).

En el caso específico de GOSA Canarias, se llevaron a cabo acciones que abordaron temáticas complementarias, las cuales contribuyeron a reforzar la interacción entre el sector primario ecológico y los comedores públicos en el territorio canario. Estas acciones fueron llevadas a cabo por distintos actores, entre ellos, el ICAA, la Universidad de La Laguna y Buscándome Las Habichuelas, y tuvieron como objetivo consolidar, complementar y ampliar diversos aspectos del programa de Ecocomedores. Entre las acciones más destacadas se encuentra el desarrollo de una plataforma de distribución de productos ecológicos en la isla de Tenerife, la realización de estudios comparativos de precios de mercado entre productos ecológicos y convencionales, los cuales sirvieron como insumo para establecer acuerdos de precios en el ámbito de los Ecocomedores. Asimismo, se llevaron a cabo campañas de sensibilización y formación dirigidas a la comunidad educativa bajo la iniciativa “Vegefruit”, se desarrollaron herramientas de huella ecológica y cálculo nutricional para los menús escolares, y se redactó una guía de recursos con el propósito de promover licitaciones más sostenibles.



---

## Próximos pasos para una compra pública alimentaria responsable en Islas Canarias

En el año 2020, se llevó a cabo un nuevo análisis y diagnóstico del sector ecológico en el territorio canario, seguido en 2021 por la elaboración del marco estratégico Ecolocal. Este marco forma parte del Plan de Acción para la Producción Ecológica en la Unión Europea, recientemente implementado como parte de la estrategia 'De la granja a la mesa' del Pacto Verde Europeo. El marco estratégico Ecolocal tiene como objetivo integrar, dar coherencia y potenciar las acciones necesarias para impulsar un sistema alimentario sostenible en Canarias, promoviendo la producción, elaboración y consumo consciente de alimentos ecológicos, saludables y de origen local.

Dentro de este marco, se trabajan cuatro ejes fundamentales: innovación, comunicación, formación y gobernanza. A partir de 2023, se está iniciando la propuesta de un plan de formación, y en el eje de innovación, se está desarrollando una propuesta de plataforma digital de canales cortos de comercialización, que facilitará tanto la venta directa a agricultores como la venta agrupada a Ecocomedores y otros servicios de restauración. En el eje de gobernanza, se está trabajando en el desarrollo de un Decreto de compra pública de alimentos, tomando como referencia el trabajo realizado para la modificación y mejora del Decreto 84/2018 de la Comunidad Valenciana. Estas acciones, se espera, sirvan para el escalamiento del Programa Ecocomedores a otros servicios de alimentación pública de las Islas Canarias.

---

## Factores de éxito/lecciones aprendidas

- Destaca el liderazgo de la Administración pública, lo cual garantiza que el programa se establezca como una línea estratégica del Gobierno de Canarias. Sin embargo, es importante mencionar la necesidad de mayor transversalidad (responsables de Educación, Salud, Medioambiente, entre otros) en la implementación de Ecocomedores.
- Ecocomedores ha impulsado una estrategia sistémica, multiactor e interdisciplinaria, a través de la creación de cinco mesas de trabajo que involucran a diversos actores relevantes en la transformación del comedor escolar.
- Múltiples organizaciones se han unido y articulado a través de Ecocomedores, fortaleciendo así su profesionalización (ej. asociaciones de productores) y alcance, y su compromiso con Ecocomedores.
- La centralización de la logística de las islas en una única mesa ha contribuido a mejorar la organización insular y la recopilación de datos relevantes para el programa.
- Se ha observado un cambio positivo en los menús de numerosos centros escolares, impulsado por directores de escuela y cocineros comprometidos con la promoción de una alimentación saludable y sostenible.

## Barreras

- Las diferencias en capacidad productiva, organización de los productores, sistemas de logística y el grado de implicación de los gobiernos locales hacen evidente la necesidad de personalizar el programa según las necesidades específicas de cada isla, lo que requiere esfuerzos adicionales, pero brinda la oportunidad de aplicar enfoques más acertados.
- En Canarias, la menor cantidad de comedores y la existencia de comedores más reducidos en áreas rurales plantean obstáculos para la viabilidad económica de un modelo de comedor escolar ecológico. Explorar enfoques flexibles y creativos podría mejorar la sostenibilidad en estas zonas.
- La insularidad y la carencia de infraestructura logística adecuada pueden elevar los costos. La inversión en logística eficiente y la creación de centros de acopio en cada isla pueden ayudar a superar este desafío.
- A pesar de los avances, aún se necesita una mayor participación de las Consejerías de Educación, Universidades, Cultura y Sanidad para aumentar el compromiso y la coordinación entre los actores involucrados en el programa.
- La falta de regulaciones que obliguen a la compra pública alimentaria responsable representa un obstáculo para expandir el programa a otros comedores públicos.
- La falta de un mayor compromiso de los colegios en el consumo de productos ecológicos y locales disminuye el interés de los productores en participar en el programa.
- Algunas islas enfrentan desafíos en la producción ecológica de ciertos productos.
- La participación de productores poco profesionalizados dificulta una producción estable y de calidad de los productos necesarios para el programa, aunque su contribución al medio ambiente y la economía local es fundamental.
- Mejorar la comunicación y el entendimiento mutuo entre productores y centros escolares es esencial para compartir objetivos y superar obstáculos.
- El compromiso de algunos productores para suministrar productos ecológicos y locales a los centros escolares puede verse mermado debido a precios más altos en otros canales de distribución.
- Involucrar de manera más activa a las AMPAs podría fortalecer el programa, ya que su participación actual es limitada.
- Abordar las deficiencias en las cocinas escolares, como la falta de equipos adecuados (como hornos, cámaras frigoríficas y áreas de almacenamiento para alimentos frescos) y la falta de personal capacitado, es esencial para lograr la transición hacia un modelo de comedor saludable y sostenible.





## Conclusiones

Claves de las cuatro regiones para una compra pública alimentaria responsable.

# Claves de las cuatro regiones para una compra pública alimentaria responsable

Las siguientes lecciones para una compra pública alimentaria responsable se derivan de la descripción y análisis de los procesos y experiencias antes descritos para las cuatro regiones y sus respectivas iniciativas.

**Adaptabilidad contextual:** Cada región ha demostrado la necesidad de adaptar las estrategias de compra pública de alimentos responsable a su contexto específico. Esta adaptabilidad es fundamental para abordar desafíos y aprovechar oportunidades locales, y sugiere que no existe una solución única para todos. Implica que los enfoques deben ser flexibles y receptivos a las particularidades de cada lugar.

**Naturaleza sistémica de las barreras:** Las iniciativas resaltan la interconexión entre barreras en la transición hacia una compra pública alimentaria responsable y evidencian la necesidad de abordar estas barreras de manera holística y sistémica. Cada obstáculo está relacionado con otros, y su solución requiere un enfoque integral que comprenda todo el sistema alimentario, desde la producción hasta el consumo.

**Participación de diversos actores y acción colectiva:** La colaboración entre diversos actores, como productores, entidades de la Administración pública, organizaciones sociales, direcciones de centros escolares, co-

cineros, familias, entre otros, es esencial para el éxito de estas iniciativas. Esto demuestra la importancia de un enfoque multiactor en el que las partes interesadas trabajen juntas para lograr objetivos comunes.

**Diálogo y resolución de conflictos entre actores diversos:** Dada la diversidad de actores involucrados y sus intereses a menudo dispares, la negociación y la resolución de conflictos se vuelven procesos esenciales en la implementación de una compra pública alimentaria responsable. Establecer mecanismos efectivos para la negociación y la resolución de conflictos dentro de las iniciativas de compra pública de alimentos responsable es esencial para garantizar un progreso continuo y la cooperación de todas las partes interesadas. El papel del Consejo Alimentario Municipal en la Comunidad Valenciana, la Plataforma Escolares que Alimenten, así como el modelo de gobernanza participativo de EcoCentral, son ejemplos de cómo la existencia de espacios de diálogo puede unir a actores con diferentes objetivos y visiones.

**Proceso gradual y dependiente de cambios múltiples:** La implementación de la compra pública alimentaria responsable se revela como un proceso gradual, dependiente de una serie de cambios que deben ocurrir en múltiples niveles del sistema alimentario. Este proceso involucra no solo la

modificación de prácticas en la producción y el consumo, sino también cambios en las regulaciones, políticas y en la mentalidad de los actores involucrados.

**Marco normativo habilitante:** La existencia de un marco normativo favorable, como en el caso de Navarra, puede ser un catalizador para la transición hacia la compra pública de alimentos responsable. Esto destaca la importancia de la legislación y regulación que promueva criterios de sostenibilidad y salud en las adquisiciones públicas. Esta implicación resalta la necesidad de que los gobiernos trabajen en políticas que respalden esta transición.

**Sensibilización, formación y capacitación:** Las iniciativas evidencian la necesidad de sensibilizar y capacitar a todas las partes involucradas en el proceso de compra pública alimentaria responsable. Esto incluye a familias, personal educativo y de cocina, personal técnico y jurídico de la Administración pública, productores, entre otros.

**Incidencia política y movilización social:** Las iniciativas han destacado la importancia de la incidencia política y la movilización de la sociedad para impulsar cambios significativos. Esto implica que la participación activa de la sociedad civil puede desempeñar un papel crucial en la promoción de la compra pública de alimentos responsable y en la

presión sobre los responsables de la toma de decisiones para que actúen.

**Demostración de viabilidad:** Los proyectos e iniciativas descritos en este documento demuestran que es posible implementar una compra pública de alimentos responsable. Esta implicación subraya la importancia de la demostración práctica para disipar dudas y ganar apoyo. La viabilidad demostrada puede inspirar a otras regiones a emprender esfuerzos similares.

**Liderazgo público:** En las Islas Canarias, la iniciativa liderada por la Administración pública ha demostrado cómo el liderazgo gubernamental puede impulsar la compra pública de alimentos responsable. Esto destaca la importancia del compromiso y el liderazgo de los gobiernos en la promoción de prácticas responsables en la contratación pública.

**Visión intersectorial y transversal:** Reconocer la compra pública alimentaria responsable como una herramienta con múltiples objetivos, incluyendo salud, desarrollo rural y medio ambiente, entre otros, implica la necesidad de colaboración entre diferentes sectores. La colaboración intersectorial es esencial para abordar los desafíos de manera integral y aprovechar todo su potencial transformador.





ICTA



Institut de Ciència  
i Tecnologia Ambientals-UAB