

Curso Compra Pública Alimentaria Sostenible: Transitando hacia la alimentación saludable y sostenible en la Restauración colectiva - 2023

1. MANUALES OBLIGATORIOS.

El alumnado del curso deberá organizarse los tiempos para leer los manuales obligatorios que configuran el temario.

1. [Manual Menú 2030](#). Menjadors Ecològics.
2. [Manual La compra pública de alimentos y servicios de alimentación con criterios de calidad, sostenibilidad y responsabilidad](#). Santiago Lesmes.

Más abajo encontraréis los distintos bloques de contenidos, organizados por temas y el enlace a la evaluación.

IMPORTANTE: El domingo 12 de Noviembre cerraremos los enlaces a la evaluación.

2. TEMARIO

BLOQUE 1: QUÉ SABER ANTES DE EMPEZAR A LICITAR

Tema 1: Menús saludables y sostenibles. [Manual Menú 2030](#) pág. 45 a 62

- Valores del Modelo de menú 2030
- La transformación de los menús
- Estructura, rueda de temporada y consumos
- La importancia de las fichas técnicas

Tema 2: La cocina. [Manual Menú 2030](#) Pág. 85 a 112

- La gestión de la cocina
- Personal de cocina y ratios
- Dimensión, espacios y equipos de frío y calor

Tema 3: Sistemas alimentarios sostenibles. [Manual Menú 2030](#) Pág. 124 a 139

- Una agricultura contra el cambio climático
- Producción de alimentos, economía y cambio climático
- Cocina Climática
- Canales cortos de comercialización

BLOQUE 2: INTRODUCCIÓN A LA COMPRA PÚBLICA

Tema 4: La compra pública como oportunidad. [Manual Menú 2030](#) Pág. 142 a 159

- El proceso de cambio mediante la compra pública
- Incorporación de criterios en las licitaciones públicas
- Una experiencia inspiradora: Hemengoak

BLOQUE 3: REDACCIÓN DE PLIEGOS

Tema 5: ¿Qué vamos a contratar? [Manual La compra pública de alimentos y servicios de alimentación con criterios de calidad, sostenibilidad y responsabilidad.](#) Pág. 19 a 41

- Preparación de los pliegos
- Definición del objeto del contrato
- Justificación del expediente y necesidades a satisfacer
- División del contrato en lotes
- Prescripciones o especificaciones técnicas
- Etiquetas, certificaciones sociales y medioambientales

Tema 6: Criterios de Adjudicación. Condiciones especiales de ejecución. [Manual La compra pública de alimentos y servicios de alimentación con criterios de calidad, sostenibilidad y responsabilidad.](#) Página 42 a 57

- Introducción y conceptos
- ¿Qué valoramos? Criterios de adjudicación
- ¿A qué obligamos? Condiciones especiales de ejecución del contrato

Tema 7. Selección de empresas. ¿A quién contratamos? [Manual La compra pública de alimentos y servicios de alimentación con criterios de calidad, sostenibilidad y responsabilidad.](#) Página 58 a 67

- Contratos reservados
- Contratos menores e invitaciones
- Solvencia técnica y profesional
- Facilitar la participación y la concurrencia

Tema 8. ¿Y Cómo lo comprobamos? Verificación y cumplimiento [Manual La compra pública de alimentos y servicios de alimentación con criterios de calidad, sostenibilidad y responsabilidad.](#)

Página 68 a 71

3. LAS PONENCIAS ONLINE

Las ponencias online pretenden ser ejemplificadoras para el alumnado. Contaremos con experiencias reales de licitaciones y con personal de servicios jurídicos y asesorías que ayudaran a comprender la aplicación práctica en escuelas, sector socio-sanitario o universidades, de lo que se expone en los dos manuales de referencia del curso.

Ponencia 1: Introducción a la compra pública alimentaria - Jueves 19 de octubre de 17:00h a 19:00h **Nuria Casajuana** (Servicio Jurídico La Troca)

Ponencia 2: La compra pública alimentaria en los comedores escolares - Jueves 26 de Octubre de 17h a 18h. **Paola Hernández** (Mensa Cívica) Experiencia proyecto europeo School Food For Change ; **Nani Moré**, de Menjadors Ecològics (Asesora en la Licitación del Servicio Educativo y Social de Centros Públicos de la Comarca de Osona)

Ponencia 3: La compra pública alimentaria en el sector socio-sanitario - Martes 31 de Octubre 17h a 18h **Silvia Larrañeta**. Mirúa S. Microcooperativa. Asesora en la redacción de los pliegos Servicio de Ayuda Domicilio del Ayuntamiento de Pamplona. ; **Javier Vidal Iglesias**, Jefe del Servicio de alimentación del Área Sanitaria de Santiago y directivo de la AEHH (Asociación Española de Hostelería Hospitalaria)

Ponencia 4: La compra pública alimentaria en las Universidades - Jueves 2 de Noviembre de 17h a 18h **Sergio Belda**, Jefe de iniciativas de sostenibilidad de la Universitat València. Vicerectorat de sostenibilitat, cooperació i vida saludable.

Ponencia 5: Evaluación, verificación y cumplimiento del contrato - Jueves 9 de Noviembre de 17 a 18h **Nani Moré**, de Menjadors Ecològics