

La compra pública alimentaria como oportunidad para la producción local agrupada de la provincia de Teruel.

Jornada: Iniciativas colectivas de transformación agroalimentaria.

11-03-2025

Perales del Alfambra



Blanca Aguilar

Mensa Cívica

Actuación subvencionada por el Gobierno de España y el Gobierno de Aragón con cargo al Fondo de Inversiones de Teruel





OBJETIVOS DE LA SESIÓN

Capacitar e inspirar a la producción agroalimentaria local sobre la importancia de la restauración colectiva como canal de venta.



1



Exponer el papel de Mensa Cívica como enlace producción-catering-administración pública.

2



Exponer el papel de las administraciones públicas como grandes compradores de alimentos.

3



Conocer experiencias de producción agrupada local en restauración colectiva.

4



Acciones que podemos llevar a cabo para poder llegar a servir a comedores.

La Mensa Cívica nace en 2015 con el objetivo de agrupar a los agentes intervinientes en la restauración colectiva en orden a cambiar el modelo de alimentación en los centros públicos y colectivos.

1



SALUD PÚBLICA

Mejora la salud: Proporciona una alimentación equilibrada, reduciendo enfermedades como obesidad y diabetes.

Fomenta hábitos saludables: En niños, ayuda a desarrollar preferencias por alimentos frescos y nutritivos.

Apoya la recuperación: En hospitales y residencias, adapta la dieta a necesidades específicas, mejorando la calidad de vida.



SEGURIDAD ALIMENTARIA

Miles de niños/as, mayores, enfermos, trabajadores dependen de la comida que comen en comedores públicos. El aseguramiento de comida de calidad mejora las condiciones de vida de millones de personas



IMPACTO ECONOMICO

3800 millones de € en España se facturan de forma directa en el ámbito de la RC. Millones de kg. de alimentos se sirven cada día en comedores públicos.



IMPACTO PRODUCCIÓN

No solo desde el punto de vista económico, sino que las condiciones que se fijan para los comedores públicos en los contratos marcarán las formas de producir.



IMPACTO AMBIENTAL

El sistema alimentario es responsable de aproximadamente el 34% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero (GEI). el sector de restauración colectiva y catering está vinculado principalmente a la producción de alimentos, transporte, almacenamiento y desperdicio, podemos estimar que su contribución a las **emisiones dentro del sistema alimentario podría ser alrededor de un 5-10% del total,**



IMPACTO SOCIAL

La RC genera más de 95.000 puestos de trabajo directos, La generación de trabajo de calidad, el aseguramiento de que no existe explotación en la producción de alimentos resulta fundamental.

1



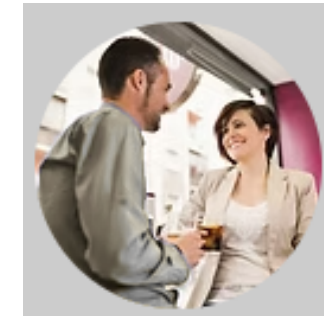
Grupo de productores/as y logística

1. AGRICOLOGIA (SN)
2. ALMOCAFRE SCA (SN)
3. ASOCIACION ARAGONESA DE GANADEROS DE BOVINO DE RAZA PIREANICA. ASAPI (SF)
4. AZAFRANES DE TERUEL LA CARRASCA (SF)
5. BIOPALACIN PLANET (SN)
6. ECOCENTRAL (SF)
7. ECOPLAZA (SN)
8. FRESCO Y DEL MAR (SF)
9. GARDENIERS (SN)
10. HORTICOLA SIERRA SL (SF)
11. IGP LENTEJA TIERRA DE CAMPOS (SN)
12. MÓN ORXATA SL (SN)
13. PESCADOS LOUREDA (SN)
14. RIET VELL SA (SF)
15. TERRAS DA MARIÑA. Cooperativa Faba de Lourenzá. (SN)
16. TIERRA BIO. (SN)



Empresas de Catering, Cocinas autogestionadas y Restaurantes

1. CATERING CAMPOS ESTELA (SN)
2. CUINATUR (SF)
3. ECOARRELS (SN)
4. ECOMENJA (SF)
5. EDUCATER (SN)
6. GURE ELIKAGAI S.L. (SN)
7. INDUSTRIA RESTAURACION COLECTIVA, S.L. - IRCO (SN)
8. LA PRODUCTORA DE CATERING S.L. (SN)
9. MENDOZA CATERING (SN)
10. NOVATERRA CATERING (SN)



Profesionales

1. BLANCA AGUILAR. Licenciada en Derecho. Especialidad alimentaria. Zaragoza (SF)
2. MARÍA PILAR BORDEBAS. Consultoría, Asesoría, Auditoría y Formación. Madrid (SF)
3. PILAR ESQUER TOMÁS. Nutricionista. Castellón. (SF)
4. CRISTINA FERNÁNDEZ RIVAS. Veterinaria. Productos Alimentarios de Montaña. Madrid (SN)
5. LIDIA GARCÍA GARCÍA. Ingeniero Agrónomo. Profesora Asociada en Universitat Politècnica de València-UPV (SN)
6. BLANCA GONZALÉZ GARCÍA MON. Bióloga. Stockholm Resilience Centre. (SF)
7. PAOLA HERNÁNDEZ OLIVAN. Salud pública y ambiental. (SF)
8. GISELLA OLIVARES PONCE. Ingeniería y Tecnología alimentaria. Productos alimentarios de Montaña. Madrid (SN)
9. ALBA PACHECO. Ciencia ambientales. Madrid (SN)
10. GONZALO PALOMO GUIJARRO. Dr. Veterinario. Socio de ACTYVA, S. Coop. Colaborador habitual de la Universidad de Extremadura. (SN)



Fundaciones, entidades públicas y entidades sociales

1. ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE LEGUMINOSAS (SN)
2. ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD (AEC) (SN)
3. CENTRO DE ESTUDIOS RURALES Y DE AGRICULTURA INTERNACIONAL. CERAI (SF)
4. FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES DE GANADO SELECTO (FEAGAS) (SF)
5. FUHEM (SN)
6. FUNDACIÓN FEDERICO FLIEDNER (SN)
7. FUNDACIÓN INTERNACIONAL PARA LA RESTAURACIÓN DE ECOSISTEMAS – FIRE (SN)
8. FUNDACIÓN LONXANET PARA LA PESCA SOSTENIBLE (SF)
9. FUNDACIÓN JOSÉ NAVARRO PARA EL FOMENTO DE LA ALIMENTACION INTELIGENTE (SF)
10. GARÚA (SN)
11. FUNDACIÓN GLOBAL NATURE (SN)
12. OBSERVATORIO PARA UNA CULTURA DEL TERRITORIO (SN)
13. PLATAFORMA POR UNOS COMEDORES DE CALIDAD (SF)
14. RISTECO (SF)
15. SABORES QUE SANAN (SN)
16. SLOWFOOD ZARAGOZA (SF)
17. UNIVERSIDAD DE ALCALÁ DE HENARES (SF)

SOCIOS/AS



1

Promover el cambio de los pliegos de condiciones y sistemas de contratación de las entidades públicas.

Comunicar y sensibilizar a la sociedad sobre el conjunto de acciones de los diversos agentes de la Mensa Cívica

Formar a los agentes que operan en el ciclo de la restauración colectiva sostenible

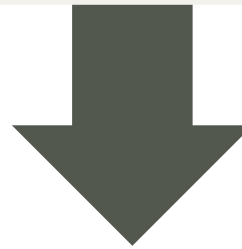
Apoyar las acciones de nuevos emprendedores y organizaciones que promueven la sostenibilidad en la cadena alimentaria,

Promover la coordinación entre todos los agentes económicos implicados en la comida colectiva

Unir los esfuerzos de España con los agentes europeos que trabajan en la misma dirección

Apoyar los procesos de investigación, desarrollo e innovación ligados a la sostenibilidad alimentaria

Promover proyectos de cooperación internacional y acciones en materia de comida social,



Desastres de la guerra: inseguridad alimentaria"



GRUPO OPERATIVO PROLEGARA
IMPULSO AL CULTIVO Y A LA COMERCIALIZACIÓN DE LAS LEGUMBRES SINGULARES DE ARAGÓN



FINES Y PROYECTOS

2

La contratación pública de servicios de alimentación.

Contrato público

Procesos que conllevan a la adquisición directa (suministros) o indirecta (como parte de un servicio) de productos alimentarios por parte de entidades públicas.

Competencia comunidades autónomas y entidades locales.

Gran relevancia económica y presupuestaria

Las compras públicas suponen un 15% del PIB.

Convivencia de diferentes modelos de gestión

En España conviven diferentes formas de gestión.

Nuevas perspectivas

La legislación europea aboga desde el año 2014 por la inclusión de criterios sociales, ambientales y de innovación, articulando la compra pública estratégica.



La contratación pública de servicios de alimentación.

Gran relevancia presupuestaria

Las compras públicas suponen un 15% del PIB.

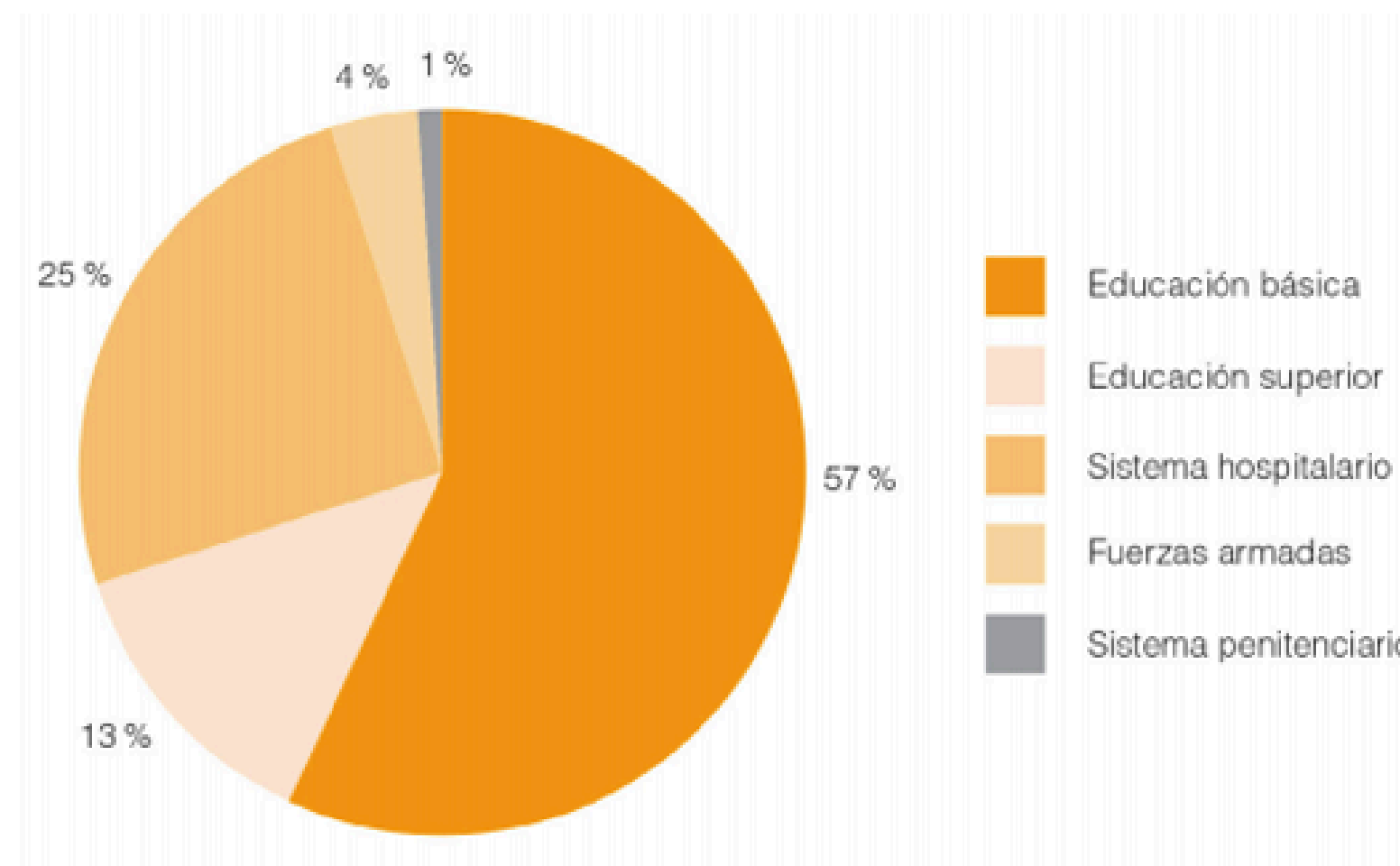
2

La contratación pública de servicios de alimentación.

Las administraciones públicas destinan entre 2.000 y 3.000 millones de euros a las compras alimentarias en España.

Gran relevancia presupuestaria

Las compras públicas suponen un 15% del PIB.



Fuente: Compra pública en sistemas alimentarios locales. Justicia Alimentaria, 2013.

2

La contratación pública de servicios de alimentación.

Rápido proceso de concentración empresarial. Un 58% del mercado de restauración colectiva en los comedores públicos en España está en manos de tan sólo cuatro empresas

Gran relevancia presupuestaria

Las compras públicas suponen un 15% del PIB.

¿Y las PYMES y empresas de economía social?

2

La contratación pública de servicios de alimentación.

ARAGON



- Durante el curso 2022-2023, **358 colegios** en Aragón ofrecieron servicio de comedor escolar, atendiendo aproximadamente a **53.122 estudiantes**.
- Se estima que más del 30% de los alumnos de educación infantil y primaria en la enseñanza pública de Aragón realizan la comida principal en su centro educativo

- Se licitan grandes contratos alimentarios a través de las CC.AA, generalmente de servicios.
- No se cuenta con un sistema de contratación estratégica ambicioso.
- Pequeñas mejoras en materia ambiental.
- Licitaciones a precio.
- Mucho camino por recorrer.

- No existen plataformas organizadas para servir alimentos de forma coordinada a caterings orientados al sistema público.

2

Dificultades acceso de la producción local.

Necesidad de grandes volúmenes de producción.

Necesidad de transformar productos.

Gran control calidad y trazabilidad alimentaria.

Dificultad de incluir criterios de proximidad licitaciones.

Planificación de la producción.

Dependencia de pocos clientes.

Necesidad de certificaciones.

Dificultades logísticas.

¿Nuevas perspectivas?

La legislación europea aboga desde el año 2014 por la inclusión de criterios sociales, ambientales y de innovación, articulando la compra pública estratégica.

LEY 9/2017, DE 8 DE NOVIEMBRE, DE CONTRATOS DEL SECTOR PÚBLICO

Introduce por primera vez en España la obligatoriedad de incluir criterios sociales, ambientales y de innovación en los pliegos de contratación.

LEY DE COMPRA PÚBLICA ESTRATÉGICA DE ARAGÓN

Reciente aprobación de la Ley de Compra pública estratégica de Aragón., la cual, concreta y establece mayores obligaciones en materia social y ambiental.

HACIA CRITERIOS OBLIGATORIOS

La UE está trabajando en el establecimiento de criterios mínimos para servicios de catering.

3



Ecocomedores de Canarias

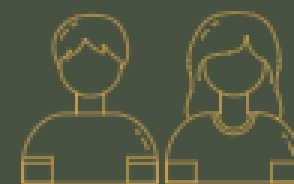
¿Nuevas perspectivas?

EXPERIENCIAS INSPIRADORAS

Valores educativos y de salud alimentaria a través de la apuesta y desarrollo de la producción agraria ecológica en Canarias. Se basa en la incorporación de **productos ecológicos, frescos, locales y de temporada en los menús de los centros escolares,** en Canarias.

El programa coordina la distribución a nivel insular y regional, para asegurar el suministro de producto a los centros en tiempo y forma, con las adecuadas condiciones de calidad. Todo ello a un **precio justo fijado anualmente por los productores y que no varía a lo largo de todo el período,** para evitar los vaivenes del mercado.

Los estudios elaborados en el marco del programa demuestran que a medio/largo plazo la práctica totalidad de los productos locales y ecológicos terminan siendo más baratos de media que los convencionales. Esto es debido a las fluctuaciones de precio de estos últimos dependiendo de la temporada.



18,969 Comensales

Alrededor de 18.900 comensales se benefician del programa.

3

¿Nuevas perspectivas?

EXPERIENCIAS INSPIRADORAS

La ciudad de Mouans-Sartoux, al sur de Francia puede presumir de que su restauración colectiva es **100% ecológica desde 2012**, lo que llevó a triplicar la superficie agrícola de la ciudad.

El Ayuntamiento quería desarrollar el abastecimiento ecológico, fresco y de proximidad, pero no encontraba suficientes productores locales que tuviesen las capacidades suficientes para abastecer la compra colectiva, por lo que decidió establecer una "Régie" agrícola, es decir, un espacio municipal cedido a productores que venden directamente al Ayuntamiento. Con 6 hectáreas, produce el 85% de las necesidades de verduras de la restauración colectiva del municipio.

Y además sin apenas aumento en los precios. Esto se logró trabajando en 4 frentes:

- **Reducción del 80% del desperdicio**
- **Compra de productos brutos frescos, de temporada y a granel**
- **No se compra sin conocer el precio antes del pedido**
- **Reducción del contenido de carne en los menús**



3



Productos frescos, locales, de temporada,
directos del productor y ecológicos.

¿Nuevas perspectivas?

EXPERIENCIAS INSPIRADORAS

Ekoalde es una iniciativa centrada en la producción y distribución de alimentos ecológicos y de proximidad. Su objetivo principal es fomentar una alimentación saludable y sostenible, promoviendo la conexión entre los productores locales y los consumidores, en este caso, las escuelas infantiles.

En Pamplona, Ekoalde colabora con escuelas infantiles para ofrecer menús equilibrados y nutritivos, elaborados con ingredientes frescos y de temporada. Esto no solo beneficia la salud de los niños, sino que también apoya a los agricultores locales al utilizar sus productos. Además, Ekoalde suele incluir actividades educativas sobre alimentación sostenible y hábitos saludables, promoviendo la concienciación entre los más pequeños sobre la importancia de cuidar el medio ambiente y consumir productos locales.





¿Nuevas perspectivas?

EXPERIENCIAS INSPIRADORAS

Riet Vell es una empresa creada en 2001 por SEO/BirdLife, una de las principales organizaciones ambientales en España. Tras la realización entre 1997 y 2000 de un proyecto LIFE en el delta del Ebro para evaluar la viabilidad del cultivo ecológico del arroz, SEO/BirdLife promovió la creación de Riet Vell. Para ello contó con la implicación de sus propios socios y de otras ONGs ambientales y pudimos así adquirir una finca de 52Has. El objetivo fue **iniciar aquí una explotación de arroz ecológico y trabajar por una agricultura viable que contribuyera a la conservación de especies y hábitats amenazados en espacios naturales sumamente valiosos como los humedales o las zonas esteparias.**

Actualmente en Riet Vell trabajamos con arroz, pasta y legumbres ecológicos. Todos ellos alimentos saludables y sabrosos, procedentes de cultivos integrados plenamente en el concepto de la Agroecología y producidos en áreas de gran valor ambiental favoreciendo la conservación de su biodiversidad.

Las principales líneas de trabajo que desarrollamos en Riet Vell son por tanto la producción agrícola, centrada en el cultivo ecológico del arroz en nuestra finca en el delta del Ebro, y la comercialización de nuestros productos. Disponemos de un almacén propio en Reus desde donde realizamos la distribución. Trabajamos con grupos de consumo, empresas de catering y cocinas de colectividades, distribuidores, tiendas y venta directa desde nuestra tienda OnLine.



4

¿Nuevas perspectivas?

EXPERIENCIAS INSPIRADORAS



Centro logístico orientado a alimentos ecológicos y de proximidad para empresas gestoras de comedores escolares y comedores escolares autogestionados

Consideramos los comedores escolares como un verdadero punto de apoyo al cambio político-social a través del alimento.

Con nuestro servicio integral, el hito de dar alimento ecológico a los niños y niñas de las escuelas de Barcelona, con un precio por menú establecido, se vuelve realista.

Actualmente suministramos alimentos ecológicos de proximidad a ochenta y ocho escuelas de Catalunya, lo que supone 17.000 menús diarios (aproximadamente).



Nuestras cifras

14

Gestores o comedores autogestionados

88

Comedores escolares

17.000

Menús diarios (aprox.)

1.000.000 kg

Prevision de kg servidos el curso 2020-2021 (aprox.)

4

**¿Qué podemos hacer como
productores/as para alcanzar
estos canales?**

El camino...



Identificar las potencialidades de la producción local

APOYO CENTROS DE INVESTIGACIÓN

Realizar estudios de viabilidad y de cumplimiento normativo.

CONTAR CON TÉCNICOS.

Necesidad de agruparse.

EMPRESAS, COOPERATIVAS, ASOCIACIONES.

Buscar apoyo de las administraciones y realizar incidencia

CAMBIAR EL MODELO DA OPORTUNIDADES A LA PRODUCCION LOCAL

Contar con técnicos que impulsen y garanticen las condiciones higiénico-sanitaria.

SISTEMA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



Las iniciativas no pueden únicamente orientarse a proyectos de financiación pública. Debeis de tener una apuesta personal que permita la viabilidad de los proyectos.



¡GRACIAS POR SU
ATENCIÓN!

CONTÁCTANOS A TRAVÉS DE:



blanca.aguilare@mensacivica.com



www.mensacivica.com