

# PROGRAMA

## **MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN**

**Ponencia:** 28/02

**Fechas:** 28/02 al 04/03

**Hora:** 16:00 a 17:00

**Ponente:** **Adriana Samper.** Observatorio para una Cultura del Territorio

### **CONTENIDOS:**

- Concepto de Compra Pública Alimentaria
- ¿Dónde encontramos la compra pública?
- Impacto económico compra pública.
- Origen de la Compra Pública.
- Características generales
- Resumen oportunidades Ley 9/2017

## **MÓDULO 2: IMPACTOS Y OPORTUNIDADES DEL SISTEMA ALIMENTARIO**

**Fechas:** 07/03 al 11/03

**Ponencia:** 07/03

**Hora:** 16:00 a 17:30

**Ponente:** **Marina Morales.** CERAI. **Paola Hernández.** Mensa Cívica

### **CONTENIDOS:**

- Caracterización de la dieta y del modelo de producción y consumo
- Los indicadores para medir el impacto ambiental del Sistema alimentario.
- Impactos y repercusiones de la compra pública alimentaria.
- Los beneficios de un sistema alimentario local: Beneficios económicos, sociales y en la salud.

## **MÓDULO 3: FUNDAMENTOS DE CONTRATACIÓN PÚBLICA Y RESTAURACIÓN COLECTIVA EN COMEDORES UNIVERSITARIOS**

**Fechas:** 14/03 al 18/03

**Ponencia:** 14/03

**Hora:** 16:00 a 17:30

**Ponente:** **Ximena Lazo y Mónica Giménez.** Profesoras de la Universidad de Alcalá y **Cristhians Aznarán,** Grupo Investigación de Compra Pública Verde, Universidad de Alcalá de Henares

### **CONTENIDOS:**

- Visión general de la contratación pública
- Solvencia
- Pliego de prescripciones técnicas
- Criterios de adjudicación
- Aplicación a los comedores universitarios

Proyecto PDR19-Alimentandoalcampus (Mejorar la conexión entre productores de alimentos sostenibles e proximidad y la restauración colectiva en las universidades públicas madrileñas) financiado por:

## **MÓDULO 4: LOS PLIEGOS DE CONTRATACIÓN UNIVERSITARIA**

<b>Fechas:</b>	21/03 al 01/04		
<b>Ponencia:</b>	21/03	<b>Hora:</b>	16:00 a 18:00
<b>Tutoría:</b>	01/04	<b>Hora:</b>	16:00 a 18:00
<b>Ponente:</b>	<b>Nùria Casajuana.</b> La Troca <b>Nani Moré.</b> Menjadors Ecològics		

### **CONTENIDOS:**

#### **Bloque I (21-25 de Marzo)**

##### **a) Definiciones:**

- Especificaciones técnicas y criterios adjudicación
- Criterios dependientes de juicio de valor / fórmulas

**b) Recomendaciones relativas:** a las consultas previas, al precio, al objeto del contrato, solvencia técnica del adjudicatario, a las especificaciones técnicas y condiciones especiales de ejecución, de obligado cumplimiento, criterios de adjudicación, sistema de seguimiento y evaluación.

#### **Bloque II (28 de Marzo -1 de Abril)**

##### **a) ¿Qué formulas pueden emplearse para impulsar el producto local?**

##### **b) Recomendaciones sobre contextualización territorial:**

- análisis de la capacidad productiva y logística
- dinamización sector productivo
- alianzas convenientes

## **MÓDULO 5: EXPERIENCIAS INSPIRADORAS**

<b>Fechas:</b>	04/04 al 08/04		
<b>Ponencia:</b>	04/04	<b>Hora:</b>	16:00 a 18:00
<b>Ponente:</b>	<b>Personas de instituciones públicas o de entidades de la sociedad civil que han acompañado los procesos.</b>		

### **CONTENIDOS:**

- Grupo Operativo Alimentando Al campus: incorporación de alimentos sostenibles en las cafeterías de la UAM, UAH y UPM de Madrid. IMIDRA y Observatorio para una Cultura del Territorio.
- Acompañamiento de las cafeterías y revisión de los pliegos de contratación de las cafeterías de la Universidad Politécnica de Valencia. CERAI.
- Guía de recursos para licitaciones más sostenibles, Universidad de la Laguna, ULL, Canarias.
- Los impactos económicos, ambientales y sociales en la gestión de los comedores de las universidades públicas de Barcelona. Onditz Portabella, SETEM Catalunya.

Para resolver cualquier duda escribir al siguiente correo electrónico:

[adriana.se@observatorioculturayterritorio.org](mailto:adriana.se@observatorioculturayterritorio.org)

Proyecto PDR19-Alimentandoalcampus (Mejorar la conexión entre productores de alimentos sostenibles e proximidad y la restauración colectiva en las universidades públicas madrileñas) financiado por: