

TERMINOS DE REFERENCIA

EJECUCIÓN PARCIAL DE ACTIVIDADES DEL PROYECTO ALIMENTACIÓN PÚBLICA SOSTENIBLE EN BILBAO

INFORMACIÓN GENERAL

El proyecto “ALIMENTACIÓN PÚBLICA SOSTENIBLE” busca impulsar buenas prácticas que aceleren la transición hacia una restauración colectiva más saludable y sostenible en centros educativos públicos de Madrid, Guadalajara y Vizcaya. Para ello, interviene en distintos niveles educativos (universidades, formación profesional y educación infantil) acompañando comedores, introduciendo opciones ecológicas, generando materiales formativos y conectando a los distintos actores del sistema alimentario. El enfoque combina investigación, acción participativa, capacitación y comunicación, para avanzar hacia modelos de producción y consumo alineados con la Agenda 2030 y los ODS.

La consecución de este objetivo se plantea a través de 5 resultados esperados:

1. Conocido los aspectos clave que caracterizan el funcionamiento del servicio de restauración y la potencial incorporación de buenas prácticas de transición ecológica en la oferta alimentaria de UCM, UAM y centros educativos de Guadalajara y de formación en sostenibilidad a futuros profesionales en restauración en Vizcaya (Bizkaia)
2. Promovidas buenas prácticas en el servicio de comedor en la UAM en el marco el marco de sostenibilidad para el fomento de una alimentación saludable, de compra justa y solidaria en sus centros
3. Dotadas herramientas prácticas para la incorporación de la sostenibilidad en la oferta alimentaria del comedor de la Escuela Infantil Municipal de Horche en Guadalajara y en la formación de futuros profesionales en gastronomía y cocina en el CIFP ESCUELA DE HOSTELERIA DE LEIOA BHI de Vizcaya (Bizkaia). Dado a conocer los beneficios de la práctica de una cultura alimentaria agroecológica en la comunidad universitaria de la UAM.
4. Puesta en marcha de un piloto para la oferta de una opción ecológica en dos cafeterías de la UCM
5. Comunicado y difundido buenas prácticas de sostenibilidad en la restauración colectiva pública y los resultados obtenidos

El [Observatorio para una Cultura del Territorio](#) es una entidad sin ánimo de lucro especializada en Desarrollo Rural Sostenible tiene como misión transformar el actual modelo de desarrollo, ordenación y gestión territorial, desde los principios de la agroecología, soberanía alimentaria, el ecofeminismo e incidiendo en la construcción de relaciones rural-urbanas más armoniosas. Con más de 10 años de experiencia en la dinamización territorial agroecológica y en la transición ecológica de comedores públicos.

El Observatorio para una Cultura del Territorio es la entidad responsable de la ejecución de todas las actividades del proyecto de referencia que se inició el 01 de diciembre de 2025 y finaliza el 31 de diciembre de 2026 y que cuenta con la financiación del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 a través de la convocatoria de 2025 para la realización de actividades relacionadas con la promoción e implementación de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible en España.

DESCRIPCIÓN Y ALCANCE DEL SERVICIO.

El servicio comprende la ejecución parcial de las actuaciones del proyecto que se llevarán a cabo en Bilbao, en el CIPF ESCUELA DE HOSTELERIA DE LEIOA BHI y que implica la creación de 5 materiales de apoyo relacionados con la alimentación sostenible y saludable para el Módulo "Sostenibilidad aplicada al Sector Productivo" dirigidos al alumnado de los ciclos formativos de grado medio y superior que imparte el centro.

Las actividades concretas a realizar forman parte del Resultado 1, 3 y 5 del proyecto y son:

1. Diagnóstico de la implantación del Módulo "Sostenibilidad Aplicada al Sector Productivo" en ciclos formativos de Hostelería de Grado Medio y Superior en Vizcaya (Bizkaia)
2. Catálogo de potenciales actuaciones en el CIPF ESCUELA DE HOSTELERIA DE LEIOA BHI en Vizcaya (Bizkaia)
3. Reuniones y visitas de trabajo al CIPF ESCUELA DE HOSTELERIA DE LEIOA
4. Diseño de un plan de trabajo para el trabajo en el CIPF ESCUELA DE HOSTELERIA DE LEIOA BHI.
5. Sistematización de la información recogida a través de los formularios
6. Creación de recursos y materiales didácticos para la formación en sostenibilidad del alumnado de los ciclos formativos de grado medio y superior del CIPF ESCUELA DE HOSTELERIA DE LEIOA BHI
7. Presentación de materiales y recursos creados al claustro de profesores del CIPF al inicio del curso 26/27
8. Seguimiento y evaluación de la implantación del material y recursos creados curso académico 26/27
9. Sistematización e informe final de esta actuación.
10. Participación en las actividades del resultado 5:
 - Apoyo en la ejecución de una campaña de difusión sobre la importancia de incorporar prácticas de sostenibilidad en la restauración colectiva.
 - Participación en el Encuentro de reflexión en torno a la compra pública verde alimentaria en el ámbito educativo congregando a actores de los tres territorios.
 - Presentación pública de los resultados del proyecto (formato dual presencial y virtual)

Todas estas actividades se llevarán a cabo con la coordinación del Observatorio para una Cultura del Territorio (OCT). El cronograma de ejecución de estas actividades es el siguiente:

| | | 2025 | 2026 | | | | | | | | | | | |
|-------|---|------------|------------|------------|-----|-----|-----|-----|-----|------------|--------------------------|-----|-----|------------|
| | | 01-dic | ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN | JUL | AGO | SEP | OCT | NOV | 31-dic |
| | ACTIVIDADES de EJECUCIÓN | | | | | | | | | | | | | |
| A.3.3 | Reuniones y visitas de trabajo al CIPF ESCUELA DE HOSTELERIA DE LEIOA BHI para recoger las necesidades de su oferta formativa relacionadas con la incorporación de prácticas de sostenibilidad en sus contenidos educativos | 01/12/2025 | 30/01/2026 | | | | | | | | | | | |
| A.3.4 | Diseño de un plan de trabajo para el trabajo en el CIPF ESCUELA DE HOSTELERIA DE LEIOA BHI. Implica el diseño y recogida de información a través de una serie de formularios a estudiantes, profesores, personal de gestión, futuros lugares de trabajo de estudiantes y a proveedores del CIPF ESCUELA DE HOSTELERIA DE LEIOA BHI para conocer los aspectos de relevancia a incluir en los materiales y recursos a elaborar, así como, su mejor adaptación y aplicación en el aula | 01/12/2025 | 27/02/2026 | | | | | | | | | | | |
| A.3.5 | Sistematización de la información recogida a través de los formularios | | 02/02/2026 | 31/03/2026 | | | | | | | | | | |
| A.3.6 | Creación de recursos y materiales didácticos para la formación en sostenibilidad del alumnado de los ciclos formativos de grado medio y superiores del CIPF ESCUELA DE HOSTELERIA DE LEIOA BHI | | | 02/03/2026 | | | | | | 31/08/2026 | | | | |
| A.3.7 | Presentación de materiales y recursos creados al claustro de profesores del CIPF al inicio del curso 26/28 | | | | | | | | | | 01/09/2026 30/09/2026 | | | |
| A.3.8 | Seguimiento y evaluación de la implantación del material y recursos creados curso 26/28 | | | | | | | | | | 01/09/2026 | | | 31/12/2026 |
| A.3.9 | Sistematización de la actuación en Bizkaia | | | | | | | | | | 01/09/2026 | | | 31/12/2026 |

PERIODO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO.

Se prevé la formalización de un contrato de prestación de servicios entre ambas partes entre el **29 de diciembre de 2025 hasta el 31 de diciembre de 2026**

METODOLOGÍA Y GESTIÓN DEL TRABAJO.

La persona o entidad consultora contratada asegurará un diálogo accesible y permanente con el OCT, quien pondrá a disposición una persona de referencia para esa interlocución con funciones específicas de coordinación de este trabajo.

Los contactos con actores clave, medios de comunicación o personas de referencia serán proporcionados por el OCT. En caso de contar con contactos adicionales será una contribución relevante.

El OCT pone a disposición sus canales de comunicación, coordinación y gestión para el buen desarrollo del trabajo.

A lo largo de la consultoría deberá contemplarse:

- Independencia e imparcialidad: la persona o entidad consultora deberá garantizar su independencia respecto del objeto analizado.
- Anonimato y confidencialidad: durante el desarrollo de la consultoría se deberá garantizar el respeto a la intimidad y el adecuado tratamiento de los datos personales acorde a la normativa vigente al respecto.
- Incidencias: En el supuesto de la aparición de problemas durante la realización del trabajo, en cualquiera de sus fases, éstos deberán ser comunicados inmediatamente a la dirección del OCT. En ningún caso la existencia de estos problemas justificará el incumplimiento del servicio.

Los productos realizados por esta consultoría/servicio son propiedad del OCT.

PERFIL DE LA PERSONA O ENTIDAD.

- Sólidos conocimientos demostrables y experiencia profesional de al menos 5 años en el ámbito educativo promoviendo el desarrollo sostenible.
- Experiencia de trabajo en proyectos de cooperación multiactor.

PRESENTACIÓN DE OFERTAS Y PROCESO DE SELECCIÓN.

La oferta que se presente estará compuesta por:

- El perfil de la entidad y/o del equipo consultor (CV con detalle de la experiencia profesional si la propuesta la envía una persona autónoma).
- Una oferta técnica y económica en la que se incluya una descripción del trabajo y presupuesto, con las retenciones de IVA y/o IRPF correspondientes. En caso de estar exento de estas retenciones, se indicará el articulado de la legislación correspondiente que lo justifique.

Las entidades y personas interesadas deben enviar la oferta a la siguiente dirección: oct@observatorioculturayterritorio.org, indicando en el asunto "PROYECTO ALIMENTACIÓN PÚBLICA SOSTENIBLE", hasta el 23 de diciembre de 2025.

Se sugiere solicitar acuse de recibo automático.

Se analizarán las propuestas teniendo en cuenta la siguiente valoración:

- Perfil profesional de la persona o entidad consultora que presenta la oferta (50%)
- Calidad y valor técnico de la oferta (30%)
- Adecuación del presupuesto a la calidad de la oferta (20%)