

INFORME

LA COMPRA PÚBLICA A ESCALA EUROPEA: REVISIÓN Y RECOMENDACIONES

DICIEMBRE 2021

Autoría: Justicia Alimentaria



Justícia Alimentària
C. Floridablanca, 66-72
08015 Barcelona

Esta publicación se enmarca dentro del encargo realizado por la Subdirección General de Industrias y Calidad Agroalimentarias “Propuesta técnica del contenido que debería tener la normativa de contratación pública en Cataluña teniendo en cuenta la normativa europea y la de otros países “ desarrollado en el 2021.

Contenido

01. INTRODUCCIÓN	04
02. CRITERIOS DE SELECCIÓN RECOMENDADOS A ESCALA EUROPEA	06
03. PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE LOS PROCESOS DE COMPRA PÚBLICA ALIMENTARIA EN DISTINTOS PAÍSES EUROPEOS	19
04. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS DE LA COMPRA PÚBLICA EN DIFERENTES ESTADOS Y REGIONES EUROPEAS	32
05. UNA PROPUESTA PARA CATALUÑA	44

Introducción

Bajo el paraguas del *Green Public Procurement* (GPP o Compra Pública Verde en castellano) la Unión Europea ha ido generando en los últimos años marcos normativos, recomendaciones, propuestas, guías y asesoramiento diverso encaminado a conseguir una sociedad más justa, saludable y sostenible. Esta acción parte de la base de que las diferentes administraciones que integran la Unión constituyen el grueso de consumidores en Europa y que, por lo tanto, es posible utilizar su poder de compra para elegir bienes, servicios y obras que impulsen un cambio socioeconómico.

El GPP empezó a tomar velocidad en 2016-2017 cuando la Comisión Europea estableció su estrategia de contratación pública y la Comunicación *Haz que la contratación pública funcione en Europa y para Europa*¹. A partir de aquí se generaron diferentes guías y documentos con la intención de impulsar el GPP, como por ejemplo los documentos Establecimiento de criterios comunes de GPP; Publicación de información sobre el coste del ciclo de vida de los productos o *Life Cycle Costing* (LCC); Incrementar la certeza legal por incluir criterios ambientales en los pliegos, entre otros.

El último gran impulso al GPP se produjo en diciembre del año 2019 con el llamado *European Green Deal* (Pacto Verde Europeo), que es la hoja de ruta de la Comisión para hacer más sostenible la economía de la UE. De aquí se desprenden diferentes planes y estrategias como el Plan de Acción de Economía Circular y la Estrategia *Farm to Fork*: para un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente.

Gran parte de la información relativa al GPP se puede encontrar aquí:
https://ec.europa.eu/environment/gpp/index_en.htm

A partir de estas orientaciones europeas, los Estados miembros, así como las entidades administrativas regionales y municipales, han ido avanzando de forma desigual y con características propias. El resultado actual es una diversidad de planteamientos y grado de profundización en el GPP. Este texto hace un análisis necesariamente breve de este panorama y destaca sus principales características para que sirva de elemento de toma de decisiones en el ámbito catalán.

Se ha estructurado el presente informe en tres partes. En la primera parte realizaremos una rápida revisión de los criterios propuestos por la UE a la hora de plantearse una Compra Pública Sostenible que permitan tener una base segura sobre la que edificar una batería de requisitos a exigir a los operadores que formen parte de las compras públicas alimentarias.

En la segunda parte haremos un resumen de la situación de la Compra Pública Alimentaria (CPA) de los principales países de la UE, deteniéndonos especialmente en los requisitos empleados y en otros aspectos organizativos o normativos que puedan resultar de interés.

¹Véase el documento: <https://ec.europa.eu/docsroom/documents/25612>

De entre los requisitos, hemos prestado especial atención a los que hacen referencia a la localidad o *proximidad* de los alimentos como criterio de selección.

Por último, ofreceremos una batería de recomendaciones partiendo del análisis del estado de la cuestión en los diferentes países de la UE, así como de los aprendizajes obtenidos en aquellas regiones que llevan más tiempo trabajando una CPA con criterios sociales, ambientales y de salud.

Como corolario de todo lo anterior, hacemos una propuesta de modelo de Compra Pública Alimentaria para Cataluña. Cataluña tiene la oportunidad, la necesidad y el deber de avanzar hacia una compra pública sana, justa y sostenible que, aprovechando las experiencias y marcos europeos existentes, le permita situarse como líder en este tipo de políticas, convirtiéndose en un modelo y un ejemplo para otros territorios, regiones o países. Una herramienta actualizada y eficiente que ayude a impulsar la transición agroalimentaria a fin de que esta pueda estar en sintonía con los nuevos retos del siglo XXI.

A. Criterios de selección recomendados a nivel europeo

Existen dos grupos de documentos básicos de recomendaciones europeas sobre la CPA. En primer lugar, el documento de trabajo de la Comisión Europea de 2019 *Criterios de compra pública verde de la UE para alimentos, servicios de catering y máquinas expendedoras*².

En segundo lugar, el documento sobre el grupo de trabajo de apoyo basado en la Comunicación COM (2008) 400 *Contratación pública para un mejor medio ambiente*³ y en el anexo I del Reglamento (CE) núm. 66/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de noviembre de 2009 con la etiqueta ecológica de la UE⁴ que incluye varios documentos y guías⁵.

Sobre estos documentos y otros que analizan las recomendaciones de la UE en relación a la compra pública, podemos señalar lo siguiente:

Los criterios de contratación pública verdes de la UE están diseñados para facilitar a las autoridades públicas la adquisición de bienes, servicios y obras con un reducido impacto medioambiental.

Cada criterio se describe detalladamente en la documentación anteriormente citada, incluyendo indicadores cualitativos y/o cuantitativos, así como información específica sobre cómo incluir estos criterios en la oferta y cómo verificar que el licitador ha abordado correctamente al ofertar sus servicios.

La sección relativa a la contratación pública de alimentos incluye, entre otros, las siguientes especificaciones técnicas o criterios de adjudicación:

1. Productos alimenticios ecológicos y/o provenientes de prácticas más respetuosas con el medio ambiente.
2. Productos alimenticios marinos y provenientes de acuicultura más respetuosos con el medio ambiente.
3. Grasas vegetales más respetuosas con el medio ambiente.
4. Bienestar animal.
5. Prevención de residuos.
6. Comercio justo.
7. Alimentos de temporada.
8. Alimentos territorializados (DOP, IGP, etc.).

² Véase el documento: [https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/I90927_EU_GPP_criteria_for_food_and_catering_services_SWD_\(2019\)_366_final.pdf](https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/I90927_EU_GPP_criteria_for_food_and_catering_services_SWD_(2019)_366_final.pdf)

³ Véase el documento: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2008:0400:FIN:EN>

⁴ Véase la web: <https://susproc.jrc.ec.europa.eu/product-bureau//product-groups/433/home>

⁵ Véase el documento: <https://susproc.jrc.ec.europa.eu/product-bureau//product-groups/433/documents>

Especificaciones técnicas (ET):

01. Alimentos ecológicos

Opción A (más fácil de verificar durante la ejecución del contrato)

ET 1.1 Los siguientes productos alimenticios y bebidas (el órgano de contratación los incorporará) se ajustarán a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 2018/8481 o las modificaciones posteriores.

Verificación: El licitador deberá presentar una declaración de que todos los productos alimenticios y bebidas enumerados anteriormente, y que se suministrarán durante la ejecución del contrato, se ajustan a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 2018/848 o sus modificaciones posteriores. Asimismo, el licitador deberá proporcionar una descripción de cómo se propone asegurar que los productos señalados anteriormente se puedan obtener de proveedores ecológicos durante la ejecución del contrato (p. ej., buscando proveedores para los diferentes productos).

Opción B (más difícil de verificar durante la ejecución del contrato)

ET 1.1 Al menos el X % de las compras totales de productos alimenticios y bebidas debe ajustarse a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 2018/8481 o a las modificaciones posteriores.

Verificación: El licitador deberá proporcionar información (nombre y cantidad) sobre los productos alimenticios y las bebidas que se suministrarán durante la ejecución del contrato, indicando específicamente los productos que cumplen el requisito de ecológicos.

02. Productos marinos o de acuicultura

ET 2.1. No se utilizará ni pescado ni productos a base de pescado de las especies y poblaciones identificadas en una lista de “especies a evitar”, que refleje el estado de las poblaciones de peces en diferentes regiones.

Verificación: El licitador deberá presentar una declaración en la que se especifique que sólo se suministrará pescado y productos a base de pescado que cumplan los requisitos señalados previamente. Asimismo, deberá proporcionar una descripción de cómo se propone asegurar su cumplimiento durante la ejecución del contrato (p. ej., buscando proveedores para los diferentes productos).

Pesca

Opción A (más fácil de verificar durante la ejecución del contrato)

ET 2.2 El siguiente pescado y los productos a base de pescado (el listado que defina el órgano de contratación) tendrán que provenir de territorios o poblaciones que se encuentren dentro de límites biológicos seguros donde se aborden los impactos medioambientales, incluida la sobrepesca o el agotamiento, se estudie la biodiversidad y se haga un uso responsable y sostenible de los recursos. Esto implica que la ciencia

evidencie que existe una alta probabilidad de que la biomasa reproductora estimada supere los niveles en los que la población estaría en peligro de desaparecer, y que se haga en base a las evaluaciones realizadas por organismos científicos independientes que proporcionan asesoramiento a la UE, en particular el Consejo Internacional para la Exploración del Mar (CIEM), el Comité Científico, Técnico y Económico de Pesca de la UE (CCTEP), o por organizaciones regionales de gestión de la pesca en todo el mundo.

Verificación: El licitador deberá presentar una declaración en la que se especifique que sólo se suministrará pescado y productos a base de pescado que cumplan los requisitos señalados previamente. Asimismo, el licitador deberá proporcionar una descripción de cómo se cumplirá este requisito durante la ejecución del contrato (p. ej., buscando proveedores para los diferentes productos).

Opción B (más difícil de verificar durante la ejecución del contrato)

ET 2.2. Al menos el X % de las compras de pescado y productos a base de pescado deben provenir de territorios que se encuentren dentro de límites biológicos seguros que aborden los impactos medioambientales, incluida la sobrepesca o agotamiento, la biodiversidad y el uso responsable y sostenible de los recursos. Esto implica que la ciencia evidencie que existe una alta probabilidad de que la biomasa reproductora estimada supere los niveles en los que la población estaría en peligro de desaparecer, y que se haga en base a las evaluaciones realizadas por organismos científicos independientes que proporcionan asesoramiento a la UE, en particular el Consejo Internacional para la Exploración del Mar (CIEM), el Comité Científico, Técnico y Económico de Pesca de la UE (CCTEP), o por organizaciones regionales de gestión de la pesca en todo el mundo.

Verificación: El licitador deberá proporcionar información (nombre y cantidad) sobre los productos alimenticios marinos y de la acuicultura que se suministrarán durante la ejecución del contrato, indicando específicamente los productos que cumplen los requisitos.

Acuicultura

Opción A (más fácil de verificar durante la ejecución del contrato)

ET 2.3. Los siguientes productos alimenticios de la acuicultura (el listado que defina el órgano de contratación) deben haberse producido de conformidad con los requisitos de un sistema de certificación de producción sostenible basado en organizaciones multilaterales de amplia composición y que aborde los impactos ambientales, incluida la biodiversidad y el uso responsable y sostenible de los recursos.

Verificación: El licitador deberá presentar una declaración de que sólo se suministrarán productos alimenticios de la acuicultura que cumplan los requisitos señalados previamente. Asimismo, el licitador deberá proporcionar una descripción de cómo cumplirá los requisitos durante la ejecución del contrato (p. ej., buscando proveedores para los diferentes productos).

Opción B (más difícil de verificar durante la ejecución del contrato)

ET 2.3. Al menos el X % de las compras de productos alimenticios de la acuicultura debe haberse producido de conformidad con los requisitos de un sistema de certificación de producción sostenible basado en organizaciones multilaterales de amplia composición y

que aborda los impactos ambientales, incluida la biodiversidad y el uso responsable y sostenible de los recursos.

Verificación: El licitador deberá proporcionar información (nombre y cantidad) sobre los productos alimenticios marinos y de la acuicultura que se suministrarán durante la ejecución del contrato, indicando específicamente los productos que cumplen los requisitos. Cuando los sistemas de certificación están basados en los principios mencionados previamente, podrían indicarse como prueba.

03. Productos que garanticen el bienestar animal

Cabe mencionar que en este caso la documentación europea sólo hace referencia a los huevos.

ET 3.1 Los huevos procedentes de la cría convencional no están etiquetados con el código 3 del Reglamento (CE) núm. 589/2008.

Verificación: El licitador deberá presentar una declaración donde se especifique que los huevos procedentes de la cría convencional no estarán etiquetados con el código 3 del Reglamento (CE) núm. 589/2008 o sus modificaciones posteriores. Asimismo, el licitador deberá proporcionar una descripción de cómo cumplirá el requisito durante la ejecución del contrato (p. ej., buscando proveedores y señalando específicamente los que suministrarán los huevos que cumplen el código 1 o 2 del anexo I, parte A, del Reglamento (CE) nº 589/2008 respectivamente).

04. Grasas vegetales más respetuosas con el medio ambiente

ET 4.1. Si se compran alimentos y/o bebidas envasadas que contengan grasas vegetales, como mínimo el X % de las unidades o artículos de productos alimenticios envasados que contengan aceites vegetales tendrán que haberse producido a partir de cultivos que se ajusten a los criterios medioambientales relativos al suelo, biodiversidad, cambio del uso del suelo y reservas de carbono orgánico según las exigencias de un sistema de certificación que incluya estas cuestiones, los requisitos del artículo 93 del Reglamento (CE) núm. 1306/2013, o mediante otros medios equivalentes.

ET 4.2. Si se compra aceite vegetal, al menos el Y % del aceite vegetal adquirido como ingrediente en bruto deberá de haberse producido a partir de cultivos que se ajusten a los criterios medioambientales relativos al suelo, la biodiversidad, el cambio del uso del suelo y las reservas de carbono orgánico cumpliendo las exigencias de un sistema de certificación¹⁰ que incluya estas cuestiones, los requisitos del artículo 93 del Reglamento (CE) núm. 1306/2013, o mediante otros medios equivalentes.

Verificación: ET 4.1. El licitador deberá presentar una declaración en la que se especifique que como mínimo el X % de todos los productos alimenticios que contienen grasas vegetales (como unidades) y que se suministrarán durante la ejecución del contrato cumple el requisito señalado previamente. El licitador deberá incluir una descripción de las medidas que adoptará para asegurar su cumplimiento (p. ej., las fuentes de suministro que podrían utilizarse).

ET 4.2. El licitador deberá presentar una declaración en la que se especifique que como mínimo el Y % de todos los aceites vegetales que suministra o sus derivados (como ingredientes crudos o margarinas) cumplen el requisito señalado previamente. El licitador deberá incluir una descripción de las medidas que adoptará para asegurar su cumplimiento (p. ej., las fuentes de suministro que podrían utilizarse).

Criterios de adjudicación (CA):

1. Productos alimentarios ecológicos adicionales

Opción A (más fácil de verificar durante la ejecución del contrato)

De forma proporcional, se concederán puntos a las licitaciones que excedan la lista de productos alimenticios y bebidas [enumerados en el ET1, opción A] y cumplan las normas relativas a los productos ecológicos.

Verificación: Véase el ET 1, opción A.

Opción B (más difícil de verificar durante la ejecución del contrato)

De forma proporcional, se concederán puntos a las licitaciones en las que más del X % de las compras totales de productos alimenticios y bebidas haya sido producido de conformidad con el Reglamento (CE) 2018/848 o sus modificaciones posteriores.

Verificación: Véase el ET 1, opción B.

2. Productos alimentarios marinos y de la acuicultura adicionales

Pesca

Opción A (más fácil de verificar durante la ejecución del contrato)

CA 2.1. De forma proporcional, se concederán puntos a las licitaciones que excedan la lista de pescado y productos a base de pescado (enumerados en el ET 2.2, opción A) que hayan sido producidos en poblaciones que se encuentren dentro de límites biológicos seguros que aborden los impactos medioambientales, incluida la sobrepesca o agotamiento, la biodiversidad y el uso responsable y sostenible de los recursos.

Verificación: Véase el ET 2.2, opción A.

Opción B (más difícil de verificar durante la ejecución del contrato)

CA 2.1. De forma proporcional, se concederán puntos a las licitaciones en las que más del X % de la cantidad de compras de pescado y productos a base de pescado proceda de poblaciones que se encuentren dentro de límites biológicos seguros. Esto implica que la ciencia evidencie que existe una alta probabilidad de que la biomasa reproductora estimada supere los niveles en los que la población estaría en peligro de desaparecer, y que lo haga en base a las evaluaciones realizadas por organismos científicos independientes que proporcionan asesoramiento a la UE, en particular el Consejo Internacional para la

Exploración del Mar (CIEM), el Comité Científico, Técnico y Económico de Pesca (CCTEP) de la UE, o por organizaciones regionales de gestión de la pesca en todo el mundo.

Verificación: Véase el ET 2.2, opción B.

Acuicultura

Opción A (más fácil de verificar durante la ejecución del contrato)

CA 2.2. De manera proporcional, se concederán puntos a las licitaciones que excederán la lista de productos alimentarios de la acuicultura [enumerados en el ET 2.3, opción A] que hayan estado producidos de conformidad con los requisitos de un sistema de certificación de producción sostenible basado en organizaciones multilaterales, de amplia composición y que aborda los impactos ambientales, incluida la biodiversidad y el uso responsable y sostenible de los recursos.

Verificación: Véase el ET 2.3, opción A.

Opción B (más difícil de verificar durante la ejecución del contrato)

CA 2.2. De forma proporcional, se concederán puntos a las licitaciones en las que más del X % de las compras de productos alimentarios de la acuicultura que no cumplen los criterios de producción ecológica se haya producido de conformidad con los requisitos de un sistema de certificación de producción sostenible basado en organizaciones multilaterales de amplia composición y que aborda los impactos ambientales, incluida la biodiversidad y el uso responsable y sostenible de los recursos.

Verificación: Véase el ET 2.3, opción B.

3. Mayor nivel de bienestar animal

CA 3.1. De forma proporcional, se concederán puntos a las licitaciones en las que más del X % de los huevos con cáscara (excluidos los huevos ecológicos) esté etiquetado con el código 1 del Reglamento (CE) núm. 589/2008 o sus modificaciones posteriores.

Verificación: Véase el ET 3.1.

CA 3.2. De forma proporcional, se concederán puntos a las licitaciones en las que más del X % de las compras totales de productos cárnicos y lácteos (excluidos aquellos que sean ecológicos) haya sido producido de conformidad con los requisitos de un sistema de certificación de bienestar animal basado en organizaciones multilaterales de amplia composición y que aborde aspectos generales.

Verificación: El licitador deberá proporcionar información (nombre y cantidad) sobre los productos cárnicos que se suministrarán durante la ejecución del contrato, indicando aquellos que cumplen el criterio.

En este caso, es en los criterios de adjudicación donde se incorporan a los huevos otros productos de la ganadería como los productos cárnicos o lácteos.

4. Productos de comercio ético y justo

Opción A (más fácil de verificar durante la ejecución del contrato)

De forma proporcional, se concederán puntos a las licitaciones en las que los siguientes productos alimentarios y bebidas [listado de los productos alimentarios y las bebidas] hayan sido producidos o comercializados de conformidad con un sistema de certificación de comercio justo y ético que requiera una cantidad mínima certificada del 90%, que esté basado en organizaciones multilaterales de amplia composición y que incluya las normas internacionales de comercio justo y ético, incluidas las condiciones de trabajo en la producción de conformidad con los principales convenios de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el comercio sostenible y la fijación de precios.

Verificación: El licitador deberá proporcionar el listado de los productos que se suministrarán durante la ejecución del contrato de acuerdo con el criterio.

Opción B (más difícil de verificar durante la ejecución del contrato)

De forma proporcional, se concederán puntos a las licitaciones en las que más del X % de las compras totales de los productos haya sido producido y comercializado de conformidad con un sistema de certificación de comercio justo y ético que requiera una cantidad mínima certificada del 90%, que esté basado en organizaciones multilaterales de amplia composición, y que incluya las normas internacionales de comercio justo, incluidas las condiciones de trabajo en la producción de conformidad con los principales convenios de la OIT, el comercio sostenible y la fijación de precios.

Verificación: El licitador deberá proporcionar información (nombre y cantidad) sobre los productos que se suministrarán durante la ejecución del contrato, indicando aquéllos que cumplen el criterio.

Aparte de estos criterios de adjudicación, también se pueden incorporar los siguientes:

A. Producción de temporada

El impacto ambiental, sanitario, económico y social de los productos de temporada varía según su procedencia y destino de consumo. Los productos de temporada que se cultivan al aire libre y son transportados a distancias cortas pueden producir un menor impacto ambiental que aquéllos que se cultivan en invernaderos o son transportados a largas distancias.

La fruta y los productos de huerta de temporada se caracterizan por tener mejor sabor, calidad y precio, lo que puede favorecer un cambio en el menú suministrado hacia opciones vegetarianas o basadas en productos alimentarios de origen vegetal. Los órganos de contratación pueden decidir incluir en las licitaciones, y de forma individualizada, el criterio del producto de temporada, indicando qué productos alimentarios y bebidas deben suministrarse u ofrecerse según la época del año.

B. Producción integrada

En la mayoría de los Estados miembros de la UE se han elaborado normas relativas a la producción integrada, ya sea a nivel nacional o regional. Por lo tanto, existen

⁶ Reglamento (UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1-29).

⁷ Véase el artículo: <https://salutpublica.gencat.cat/ca/detalls/Article/Lalimentacio-saludable-en-letapa-escolar.-Edicio-2020>

diferentes normas y directrices elaboradas por sistemas públicos o privados sobre producción integrada para cultivos de fruta y hortalizas. Los órganos de contratación pueden decidir incluir en las licitaciones, y de forma individualizada, un criterio sobre la producción integrada indicando el porcentaje de las compras totales que no cumple el criterio relativo a los productos alimentarios ecológicos, y que sí debe ajustarse a las normas vigentes en el lugar donde se producen o en un sistema privado específico. El porcentaje puede calcularse en volumen, peso o valor.

C. Productos agrícolas etiquetados con indicaciones geográficas⁶

La ciudadanía exige cada vez más calidad y productos tradicionales con características específicas identificables, en particular las relacionadas con el origen geográfico. Todo producto agrícola o alimentario que tenga una indicación geográfica de este tipo debe cumplir determinadas condiciones, como por ejemplo los requisitos específicos dirigidos a, entre otros, proteger los recursos naturales, el paisaje del territorio de producción, o mejorar el bienestar de los animales de granja. Estos requisitos se establecen en el pliego de condiciones de cada uno de los productos con indicación geográfica.

Los órganos de contratación pueden decidir incluir en las licitaciones, de forma individualizada, productos agrícolas y otros productos alimentarios etiquetados de acuerdo con un criterio de indicación geográfica indicando el listado de productos con esta distinción que se pueden suministrar u ofrecer.

Criterios del servicio de catering:

Finalmente, existe un tercer grupo de criterios más allá de los técnicos y de adjudicación que están vinculados a lo que es propiamente la elaboración de los menús y que tienen que ver con el servicio de cocina o catering. Los más destacables son:

- a. La reducción del consumo de carne e incremento de las opciones vegetales
- b. La reducción del consumo energético y de agua
- c. La reducción de residuos
- d. El transporte de alimentos

De éstos destacamos dos:

El primer criterio es la elaboración de **menús que converjan con las recomendaciones de salud alimentaria**, especialmente en lo que se refiere a la presencia de carne y derivados, así como con el resto de recomendaciones que se derivan de la última edición de la guía *La alimentación saludable en la etapa escolar*, elaborada por la Agencia de Salud Pública de Cataluña⁷.

El segundo es el **transporte de alimentos**. La recomendación de la UE concreta que los criterios sólo se aplicarían cuando la entrega de alimentos fuera parte del servicio contratado y la flota de transporte estuviera bajo el control del licitador. La entrega de alimentos incluye el transporte de alimentos desde la cocina hasta el lugar donde se presta el servicio, si está en otro sitio.

1. Transporte de alimentos

Atendiendo a las especificaciones técnicas (ET):

ET. Disminución del consumo de combustible

El licitador deberá aplicar un plan para minimizar las emisiones de gases de efecto invernadero y de contaminantes atmosféricos procedentes de los vehículos que se utilizan en el servicio teniendo en cuenta la optimización de las rutas, la carga que se transporta, etc.

Verificación: El licitador deberá presentar el plan de transporte orientado a minimizar las emisiones de gases de efecto invernadero y de contaminantes atmosféricos, y un compromiso firmado que establezca que los vehículos se comprarán o alquilarán durante los primeros seis meses del contrato.

ET. Emisiones de contaminantes atmosféricos

Se concederán puntos a los licitadores que incluyan una flota de prestación de servicios totalmente compuesta por vehículos Euro 6 y Euro VI.

Verificación: El licitador deberá presentar la lista de vehículos de la flota de servicios y sus certificados de conformidad. Para los vehículos que hayan alcanzado el nivel anteriormente mencionado después de una actualización técnica, las medidas adoptadas deberán documentarse e incluirse en la oferta, y esto deberá ser verificado por un tercero independiente.

En caso de nuevas adquisiciones, el licitador deberá presentar un compromiso firmado que establezca que los vehículos se comprarán o alquilarán durante los primeros seis meses del contrato.

Atendiendo a los criterios de adjudicación (CA):

CA. Emisiones de gases de efecto invernadero

Se concederán puntos a los licitadores que incluyan una flota de servicios de reparto que esté compuesta en su totalidad por los siguientes vehículos:

- Vehículos comerciales ligeros con un nivel de eficacia ≤ 45 g de CO₂/km (valores de la homologación).
- Vehículos híbridos de fabricación original (nuevo, sin conversiones del mercado secundario) y de combustible dual de gas natural con un ratio de sustitución de al menos un 50%, inyección directa de alta presión, híbrido enchufable, vehículos pesados eléctricos o de hidrógeno.
- Vehículos eléctricos de categoría L.

Verificación: El licitador deberá proporcionar la ficha técnica del vehículo que se utilizará para prestar el servicio en la que se indique la homologación de tipos de emisiones de CO₂ por km. En caso de nuevas adquisiciones, el licitador deberá presentar un compromiso firmado que establezca que los vehículos se comprarán o alquilarán durante los primeros seis meses del contrato.

CA.Ciclogística

Se trata de un criterio de adjudicación aplicable en aquellas ciudades donde la topografía y la infraestructura urbana son adecuadas, y para servicios que consistan en la entrega de pequeñas cantidades de alimentos (p. ej. los servicios para reuniones de pocos participantes).

Se concederán puntos a los licitadores que incluyan una flota de servicios que incorpore bicicletas y remolques para bicicletas (podrá incluir bicicletas eléctricas). Las bicicletas y remolques para bicicleta tendrán por objeto dar respuesta al problema del último kilómetro, según prevé el plan de reducción de emisiones de gases de efecto invernadero y de contaminantes atmosféricos establecido en el ET 7.1.

Verificación: El licitador deberá proporcionar las fichas técnicas y los números de serie de las bicicletas que se utilizarán para prestar el servicio. En caso de nuevas adquisiciones, el licitador deberá presentar un compromiso firmado que establezca que el equipo se comprará o alquilará durante los primeros seis meses del contrato.

En resumen, de las guías y recomendaciones de la UE se puede concluir que los criterios técnicos y de adjudicación (en el apartado y con la redacción que proceda) son perfectamente aplicables a cualquier programa, plan o estrategia que pueda elaborarse.

Cuadro resumen:

Criterios
Alimentos ecológicos
Alimentos de producción integrada o similar
Pesca y acuicultura sostenible
Grasas sostenibles*
Bienestar animal
Comercio justo*
Alimentos de temporada
Alimentos procedentes de DOP, IGP, ETG o similares
Emisiones en el transporte de alimentos*
Menús con poca carne y derivados y con más vegetales
Reducción en la generación de residuos en cocinas
Gasto energético y de agua en cocinas

Observaciones sobre los criterios de la Comisión Europea

Antes de analizar cuál es la situación en los principales países europeos en cuanto a los criterios de compra pública alimentaria en el marco de la GPP, es necesario realizar algunos comentarios sobre tres de los criterios antes mencionados (marcados con *).

Grasas sostenibles

El documento de la Comisión sobre los criterios de compra pública verde de la UE citado en la introducción de este informe⁸ puede utilizar el parámetro de *grasas sostenibles* en el marco de los criterios de la CPA. Define este tipo de producto de la siguiente forma:

Aquellos aceites vegetales producidos a partir de cultivos que se ajusten a los criterios medioambientales relativos al suelo, la biodiversidad, el cambio del uso del suelo y las reservas de carbono orgánico cumpliendo las exigencias de un sistema de certificación que incluya estas cuestiones, los requisitos del artículo 93 del Reglamento (CE) núm. 1306/2013, o mediante otros medios equivalentes. (Comisión Europea [CE], 2019).

Dichos sistemas de certificación son, según el mismo documento:

Los basados en organizaciones multilaterales de composición diversa, incluidas las ONG, la industria y el gobierno como Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), Palm Oil Innovation Group (POIG), Roundtable on Responsible Soy (-RTRS), The Soybean Sustainability Assurance Protocol (SSAP) o Pro-Terra, que pueden certificar que cumplen el criterio siempre que cubran los principios medioambientales señalados. Otros sistemas, incluidos aquellos a nivel nacional, se considerarán equivalentes si respetan los principios medioambientales anteriormente citados. (CE, 2019).

En este caso se intuye que el criterio hace referencia a aceites vegetales de importación que son de riesgo, ya que existe bastante evidencia sobre los impactos ambientales negativos de su cultivo a gran escala. En concreto, se pone el foco en el aceite de palma y de soja.

La segunda parte de la definición es más interesante, ya que se refiere al artículo 93 del Reglamento (CE) núm. 1306/2013⁹. Este reglamento europeo es el que hace referencia a la financiación, gestión y seguimiento de la Política Agrícola Común (PAC), y el artículo 93, concretamente, a lo que se conoce como *condicionalidad*, es decir, a aquellos requisitos demandados para poder acceder a las ayudas de la PAC. En su primer punto, el artículo 93 especifica lo siguiente:

Normas de condicionalidad

1. Las normas de condicionalidad serán los requisitos legales de gestión, previstos por la legislación de la Unión Europea, y las normas en materia de buenas condiciones agrarias y medioambientales de la tierra establecidas a nivel nacional, que figuran en el anexo II y que son relativas a los siguientes ámbitos:

- a. Medio ambiente, cambio climático y buenas condiciones agrarias de la tierra;
- b. Salud pública y sanidad animal y vegetal;
- c. Bienestar animal.

⁸ Véase el documento: [https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/190927_EU_GPP_criteria_for_food_and_catering_services_SWD_\(2019\)_366_final.pdf](https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/190927_EU_GPP_criteria_for_food_and_catering_services_SWD_(2019)_366_final.pdf)

⁹ Reglamento (UE) n°1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, sobre la financiación, gestión y seguimiento de la Política Agrícola Común: www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2013-82901

Es decir, que el criterio de la CPA también haría referencia a cualquier otra grasa vegetal (aparte de las de importación) y que debería cumplir con las exigencias de la condicionalidad de la PAC (total o parcialmente, en función de la ponderación y puntuación del criterio). Los documentos europeos sólo hablan del tema ambiental-climático, pero nada apunta a que se puedan incluir otros elementos de la condicionalidad.

Es más, tampoco nada hace pensar que no se pueda ampliar este criterio a otros productos alimentarios más allá de las grasas vegetales. De hecho, a todas ellas.

Partiendo, por tanto, del criterio de las grasas sostenibles, se podría igualmente hablar de alimentos social y ambientalmente responsables, vinculando la CPA a los criterios de la condicionalidad de la PAC. Este punto puede resultar importante, ya que actualmente se está reformando la PAC y también se han modificado los criterios de condicionalidad, incorporando por primera vez los criterios sociales y laborales. A falta del redactado final y de ver cómo queda la transposición que hará el Estado español, éste podría convertirse en un nuevo criterio de selección en la CPA que incluya temas ambientales, climáticos, sociales, laborales o de salud.

Comercio justo

Cuando la Comisión Europea habla de comercio justo en su documento sobre criterios de compra pública verde de la UE, se refiere a los alimentos o bebidas que han sido producidos o comercializados de conformidad con un sistema de certificación de comercio justo y ético basado en organizaciones multilaterales de amplia composición, y que trata las normas internacionales de comercio justo y ético, incluidas las condiciones de trabajo de la producción de conformidad con los principales convenios de la Organización Internacional del Trabajo (OIT)¹⁰, el comercio sostenible y la fijación de precios¹¹.

Si bien está pensado para productos de importación, el mismo criterio o uno equivalente se puede utilizar para productos europeos, estatales o regionales. De hecho, veremos que existen varios países que, explícitamente, incorporan elementos vinculados a temas laborales y de derechos humanos en los pliegos de CPA y referidos no sólo a países terceros, sino también europeos.

Éste, por tanto, y en la misma línea de la condicionalidad social de la PAC, puede convertirse en un criterio a explorar para ampliar la lectura que hace la UE (lectura que, por otra parte, tiene ya varios años y que seguramente debería actualizarse) y aplicarlo a diferentes productos y situaciones de vulneración de derechos laborales independientemente de donde esté situado geográficamente el proceso productivo.

Transporte de alimentos

De nuevo nos encontramos ante un caso en el que se puede ampliar el requisito establecido en la documentación europea para darle una interpretación más actual y transversal. Si bien este criterio sólo hace referencia al proceso de entrega de los alimentos (teniendo como punto de referencia la cocina, y el transporte que va del campo a la

¹⁰ Los requisitos de los principales ocho convenios de la OIT están explícitamente escritos en los documentos de la organización: n.º 29- Trabajo forzoso (1930), n.º 87- Libertad sindical y protección del derecho de sindicación (1948), n.º 98- Derecho de sindicación y de negociación colectiva (1949), n.º 105- Abolición del trabajo forzoso (1959), n.º 138- Edad mínima (1973), n.º 182- Peores formas de trabajo infantil (1999), n.º 100- Igualdad de remuneración (1951) y n.º 111- Discriminación (1958).

¹¹ Los sistemas que se consideran conformes con los requisitos de este criterio no necesitan ser parte del movimiento del comercio justo.

cocina y de la cocina al punto de consumo), se podría utilizar el criterio como elemento favorecedor de la producción local, siempre que se pueda acreditar que las emisiones de gases de efecto invernadero, el gasto energético o la contaminación ambiental son mayores en los sistemas alimentarios de larga distancia, hecho que no parece muy difícil teniendo en cuenta la literatura científica existente.

También podría incorporarse en este criterio el *transporte de inputs* en el ámbito productivo: los elementos necesarios para desarrollar la producción de un determinado alimento. Por ejemplo, el transporte asociado a la utilización de piensos, fertilizantes, u otros *inputs* de gran importancia en los procesos productivos agroganaderos.

B. Principales características de los procesos de compra pública alimentaria en diferentes países europeos

En esta sección analizaremos los aspectos más significativos de la Compra Pública Alimentaria a nivel europeo. Se podrá encontrar más información en los anexos correspondientes, aquí haremos un breve resumen de los elementos que consideramos más trascendentes y de más ayuda en el proceso de elaboración de las diferentes estrategias de CPA catalana. Hay países con más aspectos destacables y otros que tienen menos, lo que no significa que sean menos importantes, simplemente que son elementos que se repiten en otros países, que son conocidos a nivel catalán o que han sido mencionados en el primer apartado.

Hemos focalizado la investigación en dos grandes áreas: por un lado, los criterios que cada país utiliza o recomienda en sus planes o estrategias de CPA; y por otro, el resto de aspectos vinculados a los procesos organizativos, normativos, logísticos o de objetivos políticos que trascienden los criterios de adjudicación.

Alemania

En general, la mayor parte de los *Länder* alemanes implementan criterios de CPA tomando como referencia el marco federal y sus recomendaciones¹².

Existen diferentes marcos de referencia que de una u otra forma están vinculados a la CPA. Cabe destacar la **Comisión por el Futuro de la Agricultura en Alemania** (2021), donde se hace alusión a la incorporación en la CPA de opciones *climate friendly*, el **Programa Nacional de Consumo Sostenible y el Informe sobre acción climática del Gobierno Federal** (2018), que indica que se pueden incorporar en los pliegos de compra pública aspectos ambientales. También existe la guía *Pautas sobre la organización de eventos sostenibles* elaborado por el Ministerio Federal alemán de Medio Ambiente, Conservación de la Naturaleza y Seguridad Nuclear, donde se indica que es recomendable el uso de productos ecológicos, de temporada, de *fair trade* o con un alto peso de productos vegetales. Incluye aquí dos elementos a destacar: que los alimentos no hayan sido transportados en avión o provengan de invernaderos que utilicen calefacción (muy habitual en los invernaderos de frutas y verduras actuales).

Los diferentes documentos consultados indican que la mayor parte de criterios recomendados tanto a nivel federal como estatal o municipal siguen claramente las recomendaciones de las instituciones europeas que hemos desgranado en el primer apartado sin incluir más aspectos destacables. A modo de ejemplo, la Guía de Compra Pública Alimentaria de Hamburgo (que es ciudad y estado federado) recoge los siguientes criterios:

¹²Véase la web: <https://www.umweltbundesamt.de/en/topics/economics-consumption/green-public-procurement>

Especificaciones del producto (obligatorias):

- Se da preferencia a materias primas de temporada y productos frescos. Los productos de temporada en fresco deben suponer un 20% del valor monetario total. Por temporada se adjunta un calendario y se verifica con una declaración del proveedor.
- El pez es de ASC o MSC o Bio. Se garantiza con los sellos.
- Por lo menos el 10% de los productos en valor son ecológicos con certificación. A partir de aquí existe un gradiente de puntuación que puede alcanzar máximo 30 puntos cuando el 100% productos son eco.
- El café debe ser todo de comercio justo o equivalente.
- Para caterings: El 80% de los platos deben ser vegetarianos.

En el caso de Baviera también se tiene en consideración el grado de frescura de los alimentos en función de una clasificación equivalente a su grado de procesamiento (con una clasificación por gamas10 que otorga mayor puntuación a las gamas ¹³ menos procesadas).

Aparte de esto, hay que remarcar tres elementos interesantes:

1. Existe un proyecto de certificaciones y sellos sostenibles impulsado por el Ministerio Federal de Cooperación y Desarrollo Económico¹⁴
2. Algunos *Länder* como el de Baden Württemberg indican en sus guías que “para el estudio de viabilidad económica el análisis de ciclo de vida, incluyendo las emisiones de gases de efecto invernadero, es un criterio de viabilidad válido en el contrato (costes de adquisición, costes de energía, costes de consumibles, costes de reparación o mantenimiento, costes externos [por ejemplo, a través de emisiones de CO2] o costes de eliminación)”. Si bien no existe una metodología recomendada oficialmente (lo veremos más adelante), sí se incentiva la incorporación de esta cláusula.
3. La normativa federal remarca la importancia de que la CPA tenga en cuenta a los pequeños y medianos proveedores, y que se pongan en marcha dentro de las CPA los elementos necesarios para evitar su discriminación y/o favorecer su incorporación a los procesos de licitación. Hace referencia a dividir el número de lotes en un tamaño suficientemente asumible por estos actores y a limitar el número máximo de contratos que un proveedor puede alcanzar.

Bélgica

Diferentes iniciativas legislativas se han sucedido a nivel federal desde el año 2005 en Bélgica. La última es una Circular Interministerial¹⁵ sobre la “Integración del desarrollo sostenible”, incluidas las cláusulas sociales y las medidas a favor de las pequeñas y medianas empresas en el marco de contratos públicos adjudicados por los poderes adjudicadores federales. A partir de ese año se creó toda una estructura organizativa para poner en marcha y coordinar la CPA.

Una de estas iniciativas es un órgano de consultas y coordinación interdepartamental creado al constatarse la necesidad de coordinación entre los distintos departamentos federales. Además, se creó la comisión interdepartamental de Desarrollo Sostenible, encargada de desarrollar estrategias para la contratación pública sostenible, así como

¹³ Véase la web: <https://g-se.com/gamas-de-alimentos-bp-Q57cfb26e83d90>

¹⁴ Véase la web: <https://www.siegelklarheit.de/#lebensmittel>

¹⁵ Véase el documento: https://guidedesachatsdurables.be/sites/default/files/content/download/files/omzendbrief_16_mei_2014_bs_21_mei_2014.pdf

un grupo de trabajo técnico creado por mandato de la Conferencia Interministerial sobre Desarrollo Sostenible para coordinar la política que lleva a cabo en este ámbito el gobierno federal y las tres regiones belgas. Este grupo de trabajo también garantiza la presencia de Bélgica en los foros de consulta más importantes de Europa sobre compra pública desde un punto de vista ético y medioambiental.

Existen diferentes guías y se han ejecutado diferentes trabajos de evaluación y monitorización al respecto. Uno de los principales portales federales con información sobre la CPA en Bélgica es www.developpementdurable.be.

Por lo que respecta a los criterios recomendados a nivel federal, éstos se basan en los propuestos por la UE ya explicados anteriormente. Se recomienda incluir en la CPA los alimentos ecológicos, los de producción integrada o similares, los criterios de bienestar animal y pesca sostenible, los alimentos de temporada, el comercio justo y la gestión de residuos.

Se pone especial atención en procurar no incluir medidas que discriminen a los pequeños proveedores y que se facilite su incorporación a la CPA.

Región de Valonia

La región de Valonia cuenta con una estrategia alimentaria llamada *Hacia un sistema alimentario sostenible en Valonia*¹⁶ (2016) que incorpora elementos de CPA. Existe documentación propia y guías de apoyo a la CPA¹⁷

Lo más destacable del documento no tiene que ver con los criterios de Compra Pública Alimentaria (son básicamente los mismos que a nivel federal), sino con aspectos organizativos. Por ejemplo, Valonia da importancia a los circuitos cortos y a la venta directa de la producción agroganadera. Cuentan con una plataforma que pone en contacto esta producción agroganadera con los compradores, formando así una red de circuito corto y de proximidad¹⁸. Esta plataforma fue creada a partir de un grupo de trabajo para la agricultura valona llamado la Agencia Valona para la Promoción de la Agricultura de Calidad (APAQ-W)¹⁹. Existe un banco de proveedores y distintos grupos de trabajo. Toda esta promoción y trabajo en la venta directa y de proximidad se incluye y es utilizada en los planes de CPA para facilitar la incorporación de este tipo de proveedores y alimentos a los pliegos de CPA.

Región de Bruselas

De nuevo, los criterios utilizados son los mismos que se recomiendan en la UE y en el ámbito federal. Existen guías, modelos de pliegos y varios documentos de información sobre la CPA. Destacar, en todo caso, que incorporan los productos de temporada y que incluyen también el grado de frescura alimentaria prohibiendo y/o limitando todos aquellos alimentos que no sean de primera gama.

Los otros dos elementos interesantes del proceso en la región de Bruselas son la construcción participada de la estrategia alimentaria *Good Food* y la creación de una certificación propia vinculada a esa estrategia. En cuanto al proceso de *co-construcción*

¹⁶ Véase el documento: https://developpementdurable.wallonie.be/sites/dd/files/2019-05/Referentiel_AD_WEB_compressed.pdf

¹⁷ Véase la web: <https://marchespublics.wallonie.be/home/pouvoirs-adjudicateurs/passer-un-marche-public-responsable/quels-sont-les-clauses-et-outils-specifiques-a-chaque-type-de-marche/marches-de-services.html>

¹⁸ Véase la web www.leclicloca.be/mobile/index.php

¹⁹ Véase la web: <https://www.apaqw.be/fr>

de la estrategia, en la que se incorpora la CPA, duró varios meses y reunió a alrededor de un centenar de participantes. El resultado dio lugar a una visión común para 2035 y a un programa compuesto por diferentes ejes estratégicos, entre los que destacan los siguientes:

- Aumentar la producción alimentaria local y sostenible.
- Apoyar la transición alimentaria sostenible para todos.
- Desarrollar una cultura del *Good Food* sostenible y deseable.
- Reducir el desperdicio alimentario.
- Generar la gobernanza que asegure la implementación de la estrategia.

En cuanto al sello *Good Food*²⁰, se puede utilizar como elemento a incorporar en los criterios de contratación. Es entregado por el Departamento de Medio Ambiente y Energía de la región de Bruselas capital (Bruxelles Environnement). Los criterios²¹ tratan aspectos vinculados a la alimentación ecológica, de temporada, no procesada, vegetariana, de circuito corto y de gestión de residuos.

Escocia

Una de las principales estrategias alimentarias de Escocia es la *Good Food Nation* (2018), que se elaboró a través de un proceso participativo y de consulta pública y donde se recoge, entre otras propuestas, la necesidad de reforzar la compra pública con elecciones sostenibles.

La CPA escocesa lleva ya cierto tiempo incorporando elementos que emanan de las propuestas y recomendaciones europeas. La normativa base es el documento *Procurement Reform (Scotland) Act* del 2016. También existe el documento *Catering para el cambio: Compra de alimentos sostenibles del sector público*²², que sirve como guía de orientación político-técnica.

Existe una plataforma llamada *The Sustainable Public Procurement Prioritisation Tool*²³ (SPPPT) que tiene como función ayudar a las autoridades a cumplir la legislación referente a la CPA, asesorar en la introducción de criterios y recomendaciones en los pliegos, así como en el desarrollo de los planes de CPA. También se ha creado toda una arquitectura organizativa y procedimental para apoyar los procesos de CPA sostenibles.

Actualmente, se está llevando a cabo un proceso consultivo para actualizar la CPA sostenible a través del proyecto *Local Food for Everyone* (2021), que busca impulsar la compra local y de proximidad a través de la CPA.

En particular, se señala que por comida local se entiende:

- Producido como máximo en Escocia
- A través de canales de circuito corto
- Producido con criterios de sostenibilidad
- Producido poniendo énfasis en la relación de confianza, información y justicia entre la producción y el consumo

²⁰ Véase la web: <https://goodfood.brussels/fr/contributions/label-good-food-resto>

²¹ Véase la web: <https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/label-good-food-resto/les-criteres-good-food-resto>

²² Véase la web: <https://www.gov.scot/publications/catering-change-buying-food-sustainably-public-sector/>

²³ Véase la web: <https://sustainableprocurementtools.scot/>

Además, el programa *Food for Life Scotland* (FFLS) invita a autoridades locales a utilizar ingredientes locales y ecológicos. En este documento se enumeran varios programas que se impulsan en Escocia desde 2014, como el *Scottish Government's Better Eating, Better Learning* (para centros educativos), el programa *Catering for Change: buying food sustainably in the public sector* o el programa *Food for Life Programme*, que apoya a 15 instituciones locales para la compra local para centros educativos y que aumentó a 32 instituciones en 2021-2022.

El gobierno escocés dispone de una web²⁴ en la que se indican los criterios específicos y estándares para alimentos y caterings. Los criterios de selección que se utilizan²⁵ son muy similares a los propuestos por las instancias europeas, pero hay algunos aspectos a destacar:

- Entre los criterios que se puntúan favorablemente aparecen los que tienen efectos positivos sobre áreas protegidas y similares, o los que favorecen a la comunidad local (aparecen anexados a la normativa base de 2016).
- Se utilizan los llamados criterios de exclusión, que se enumeran en un anexo de la normativa base de 2016 y que suelen ir relacionados con la vulneración de aspectos laborales, sociales o ambientales.
- Se propone también la inclusión de las emisiones de gases de efecto invernadero como criterio de selección. Para facilitar su inclusión, se recomienda la utilización de la documentación y metodología recogida en el repositorio de la organización WRAP (wrap.org.uk) que permite al comprador establecer criterios que premian la selección de los productos más idóneos para el contrato en relación a las emisiones. Este criterio también comporta que sea el propio proveedor quien, en caso de querer optar a la puntuación extra que ofrece el criterio climático, deba justificar cómo su propuesta reduce las emisiones y qué ahorro supone.
- En cuanto al criterio de proximidad, se explicita que no se puede utilizar de forma directa (estableciendo distancias, territorios, etc.), pero sí de forma indirecta a través de una combinación de otros criterios (estacionalidad, frescura, tiempo transcurrido entre cosecha y consumo, menores emisiones asociadas al transporte, etc.). Esto sin tener en cuenta el impulso que se pretende conseguir a través del programa *Local Food for Everyone* antes citado.

Por último, existe un proyecto para crear la marca *Sustainably Scottish* (“Sosteniblemente escocés”) para todos los productores y proveedores que cumplan criterios alimenticios de bajas emisiones en gases de efecto invernadero, y que podría incorporarse a los criterios de selección de la CPA.

Finlandia

Como el resto de países nórdicos, la compra pública finlandesa tiene un peso muy importante directamente relacionado con el tamaño de la administración pública. Existen directrices y guías a nivel estatal, pero quienes realmente ejecutan la mayoría de la compra pública son los municipios. Concretamente, este nivel administrativo es responsable del 75% de la compra pública de alimentos.

²⁴ Véase la web: <https://www.gov.uk/government/publications/sustainable-procurement-the-gbs-for-food-and-catering-services/government-buying-standard-for-food-and-catering-services>

²⁵ Véase la web: <https://www.gov.uk/government/publications/sustainable-procurement-the-gbs-for-food-and-catering-services/government-buying-standard-for-food-and-catering-services>

La actual reglamentación de la CPA en Finlandia se basa en la Ley de Contratos Públicos y de Concesiones (1397/2016), que es transposición de las regulaciones y recomendaciones de la UE y orienta todas las compras realizadas por municipios, entidades gubernamentales y empresas estatales. Éstas son las instancias implicadas:

- **Ministerio de Finanzas:**
Pressupost de l'Estat
Presupuesto del Estado.
Responsabilidad de implementar la contratación pública.
Estrategia.
Manual de contratación pública.
- **Ministerio de Comercio y Empleo:**
Implementación y cumplimiento de la ley nacional de contratación pública.
La estrategia de cambio climático y eficiencia energética.
La política nacional de innovación y el Plan de Acción para la política de innovación impulsada por los usuarios y la demanda.
- **Asociación de Municipios:**
Unidad asesora de adquisiciones públicas financiada por el Ministerio de Empleo y Comercio que ofrece asesoría legal en materia de compras públicas.
Manual de adquisiciones para municipios.
- **La Tesorería del Estado:**
Depende del Ministerio de Finanzas Hansel Ltd., la central de compras del Gobierno.
Convoca licitaciones de suministros y servicios, estableciendo y manteniendo acuerdos marco relativos a los artículos licitados en nombre de los poderes adjudicadores del Gobierno central.
- **El Tribunal del Mercado:**
Tribunal especial encargado de los casos de contratación pública. Los licitadores pueden remitir al Tribunal del Mercado los asuntos relativos a los contratos públicos mediante petición escrita.

Al igual que en otros países, la política de CPA sostenible está coordinada con otras políticas agrícolas y alimentarias, entre las que destaca el Programa Nacional de Alimentación Local (*Lähiuokaohjelma*). Y es que la alimentación de proximidad es una de las prioridades del país desde hace años. Se entiende por local los alimentos que se producen en el interior de las *Maakunta*, las divisiones administrativas básicas finlandesas que se podrían asimilar a las comunidades autónomas.

Existen múltiples acciones que buscan también potenciar los circuitos alimentarios cortos, fomentando una estrecha cooperación entre los diferentes actores de la cadena, impulsando las ayudas a la economía local y facilitando el contacto entre productores y consumidores. Esta política se retroalimenta de la CPA.

Otro programa interesante que se vincula a la CPA es el Programa de alimentos respetuosos con el clima, dependiente del Ministerio de Agricultura y Silvicultura, y que está destinado a apoyar la transición hacia un sistema alimentario sostenible desde el punto de vista

climático. Tiene como objetivo conseguir una Finlandia neutra en carbono para 2035 a través de la reducción de las emisiones derivadas del consumo y producción de alimentos. Por último, existe la iniciativa *Ekohankintaverkosto*²⁶, una red de 9 ciudades para favorecer las eco-adquisiciones en compra pública. La red actúa como un foro de discusión para los responsables de adquisiciones. El objetivo de esta red es promover la cooperación entre compradores públicos para la contratación de proyectos respetuosos con el medio ambiente. La red recopila ejemplos y comparte información sobre los criterios ambientales utilizados en las adquisiciones, las buenas prácticas en las adquisiciones o estudios de mercado. La red también se esfuerza por influir en el desarrollo de productos y servicios.

Criterios de la CPA

Son similares a los recomendados por la UE con especial atención al bienestar animal, la proximidad y el cambio climático. Existe una *Guía de compra pública alimentaria*²⁷. A nivel de estructuras de apoyo, Finlandia creó el Consorcio KEINO, una participación público-privada a nivel académico que tiene como objetivo apoyar y realizar recomendaciones en los procesos licitadores públicos.

Noruega

En Noruega, la contratación pública ecológica se considera una herramienta política fundamental para alcanzar los objetivos climáticos y medioambientales.

Existe la Ley de Contratación Pública de 1999 (modificada en 2016) que deriva de las directivas europeas anteriormente citadas. De esta ley surge la Normativa sobre Contratación Pública del Ministerio de Comercio e Industria, publicada en 2006 y modificada en 2016, que es la base que guía la CPA.

Existe también un Centro de Contratación Pública²⁸ que gestiona y ejecuta la compra pública de las empresas estatales. La Dirección de Administraciones Públicas y Gestión Financiera (DFØ)²⁹ se encarga de ayudar y apoyar las CPA sostenibles.

También es interesante un proyecto conjunto de compra sostenible entre el Oslo metropolitano y 12 municipios más³⁰.

Criteris de la CPA

Existen unos criterios de exclusión y otros de adjudicación.

Por lo que se refiere a los de exclusión, se aplican a los proveedores que hayan infringido la legislación medioambiental, social o laboral. El marco legal permite estas exclusiones. Según la ley, la carga de la prueba recae en la autoridad contratante.

Sobre los criterios de adjudicación, cabe destacar (aparte de los que ya vamos enumerando reiteradamente que surgen de las recomendaciones europeas) lo siguiente:

²⁶ Véase la web: www.motiva.fi/julkinen_sektori/kestavat_julkiset_hankinnat/ekohankintaverkosto/ekohankintaverkoston_jasenet

²⁷ Véase el documento: https://www.motiva.fi/files/18215/Opas_vastuullisiin_elintarvikehankintoihin_-_suosituksia_vaatimuksiksi_ja_vertailukriteereiksi.pdf

²⁸ Véase la web: <https://anskaffelser.no/>

²⁹ Véase la web: <https://dfo.no/>

³⁰ Véase la web: <https://oda.oslomet.no/oda-xmlui/handle/20.500.12199/3112>

- Se permiten los criterios basados en el Análisis del Ciclo de Vida, aunque se admite que todavía no se tiene una metodología única y recomendada para las autoridades públicas.
- Noruega explicita que no está permitida la CPA basada en circuitos cortos y cercanía.
- Existen guías específicas sobre productos con etiquetados ecológicos y cómo incorporarlos a los procesos de contratación. Nos referimos a las eco-etiquetas, certificados ambientales diversos, etc.³¹
- Existe una guía y otras recomendaciones nutricionales y dietéticas para incorporar estos aspectos a la CPA³².
- Un rasgo diferencial, tanto de Noruega como de Suecia (y también en menor medida Alemania), es la importancia que se da en la CPA al tema laboral, tanto en lo que se refiere a las condiciones laborales de las empresas de catering como, especialmente, los aspectos laborales de las cadenas alimentarias.

La cuestión laboral y los derechos humanos. Contratación pública socialmente responsable (CPSR)

Existe todo un protocolo e información que el proveedor debe suministrar antes, durante y después del contrato para asegurar que no existen vulneraciones laborales ni de derechos humanos tanto en la elaboración de sus productos alimentarios como con sus proveedores.

En este protocolo aparece información sobre los riesgos de violación de los derechos humanos en las cadenas de suministro mundiales de alimentos y bebidas, y se señalan los casos específicos de España e Italia en la UE, con casos bien documentados de inmigrantes que trabajan en condiciones de esclavitud moderna, con salarios ilegalmente bajos, jornadas excesivamente largas y episodios de abusos sexuales en las mujeres inmigrantes. Son alimentos que se catalogamos como de alto riesgo y se ponen en marcha una serie de medidas para controlar esta vulneración en la CPA noruega. Se habla de *social dumping*.

Más información en https://anskaffelser.no/sites/default/files/food_and_drink_risk_assessments_final.pdf

En el siguiente enlace se explican también las cláusulas específicas sobre temas laborales en las cadenas de suministro alimentario para incorporar a la CPA y en la redacción de la licitación para la compra de productos de alto riesgo: <https://anskaffelser.no/verktoy/maler/contract-performance-clauses-safeguarding-basic-human-rights-supply-chain>

Suecia

Suecia es uno de los países que lleva más años trabajando la incorporación de criterios ecológicos en la compra pública y tiene una amplísima experiencia.

³¹ Véanse las webs: <https://svanemerket.no/miljokrav/engangsartikler-som-kaffefilter-take-away-emballasje-og-annen-engangsservise/> i <https://www.miljofyrtarn.no/>

³² Véase la web: <https://www.helsedirektoratet.no/veiledere/ernaeringsshensyn-i-offentlige-anskaffelser-av-mat-og-drikkeprodukter-og-maltider/anbefalinger-for-a-ta-ernaeringsshensyn-i-offentlige-anskaffelser-av-mat-og-drikkeprodukter-og-maltider>

En 1995 la Agencia Sueca de Protección Ambiental estimó que la mayoría de las adquisiciones públicas ya incluían requisitos ambientales, y en 2005 el 60% de todas las compras públicas en Suecia incluían varios criterios ambientales de adjudicación. A finales de los noventa, se creó el Comité de Adquisiciones Ecológicas Sostenibles. Uno de los principales trabajos de este comité fue la herramienta nacional de compra pública sostenible, que ya contenía los principales criterios ambientales.

En 2006 el gobierno estableció una meta nacional según la cual el 25% de la comida servida en los comedores públicos debía ser orgánica. Así, la inclusión de criterios ecológicos en la contratación pública sueca se ha practicado durante más de dos décadas.

En Suecia, como en la mayoría de países nórdicos, los municipios tienen una independencia significativa a la hora de establecer sus políticas locales, y son los que se encargan mayoritariamente de realizar las CPA. Sin embargo, existen diversas normativas y guías estatales que orientan estas compras.

Así tenemos que en 2013, la Agencia Nacional de Alimentos (*Livsmedelsverket*) publicó las directrices nacionales para las *buenas comidas escolares*. Este marco se ha actualizado recientemente. En 2016 se publicó la Estrategia Nacional de Contratación Pública, la Estrategia Nacional de Alimentos para Suecia, y la Ley de Contratación Pública (2017), siendo esta última la ley de referencia a escala nacional que transpone la Directiva 2014/24/UE.

La Agencia Nacional de Contratación Pública (UHM) es un organismo creado en 2015 en el marco de la Estrategia Nacional de Contratación Pública con la misión de trabajar para una contratación pública legalmente segura, eficiente y sostenible en beneficio de los ciudadanos y del desarrollo de las empresas y demás actores económicos.

La Agencia proporciona orientación a los municipios y regiones sobre las normas y ayudas estatales, evalúa si es posible establecer requisitos que vayan más allá de la legislación de la UE y apoya a las autoridades contratantes a la hora de adquirir bienes y servicios más sostenibles desde una perspectiva ambiental, social y económica. Además del soporte general en cuanto a la sostenibilidad, la Agencia proporciona herramientas, guías, plantillas, etc., entre las que se incluyen:

- Criterios de sostenibilidad ambiental.
- Plantillas para condiciones laborales y de derechos humanos.
- Análisis de coste de ciclo de vida y otras herramientas ambientales.

La sueca es sin duda una de las estrategias de compra pública alimentaria más completas, más detalladas y con una consistente estructura organizativa pública de ayuda y apoyo. Como muestra, se dispone de una detallada lista de criterios y posibilidades de aplicación según el tipo de alimentos:

Com a mostra, es disposa d'una detallada llista de criteris i possibilitats d'aplicació segons el tipus d'aliments: <https://www.upphandlingsmyndigheten.se/en/criteria/>

Por ejemplo, si miramos los criterios aplicables a la CPA de frutas y verduras encontramos, entre otros, los siguientes:

- País de origen.
- Producto libre de transgénicos.
- Cumplimiento estricto de las leyes, protocolos y convenios de la Organización Internacional del Trabajo (OIT).
- Reducción en el tratamiento poscosecha: alimentos frescos.
- Utilización de fuentes de energía renovables en la producción alimentaria.
- Reducción de la utilización de energía en invernaderos.
- Reducción en el uso de pesticidas.

Aparte de los criterios, la CPA sueca da mucha importancia al etiquetado como elemento necesario para poder incorporar ciertos criterios a la compra pública. De esta forma se facilita toda la ayuda posible a los diferentes procesos de certificación, contratación, verificación, etc. En esta misma línea de acción, la guía del etiquetado de la Agencia Sueca del Consumo, que contiene información en etiquetas sobre diversas áreas temáticas como el medio ambiente y la sostenibilidad social, y que también cuenta con diversas eco-etiquetas, forma parte activa de la Red Mundial de eco-etiquetas y da impulso a distintos tipos de etiquetados participativos o impulsados por ONGs, entidades privadas, etc.

França

El Estado francés dispone de un numerosísimo aparato legislativo y programático, así como de un gran número de organismos y estructuras públicas que dan forma a la CPA. También cabe destacar que muchas de las regiones francesas llevan muchos años trabajando la Compra Pública y han generado un corpus normativo propio, así como una red de actores y estructuras logísticas.

Uno de los marcos referenciales ha sido el Código de Contratación Pública (CCP, 2019), resultado de la ordenanza n° 2018/1074 de 26 de noviembre de 2018 y el decreto n° 2018/1075 de 3 de diciembre de 2018. El CCP transpone las directivas europeas sobre contratación pública 2014/24/UE (sectores clásicos) y 2014/25/UE (sectores especiales), de 26 de febrero de 2014.

Cuenta también con el II Plan de Acción Nacional para la Contratación Pública Sostenible³³ y con la estrategia actual, derivada del Plan Nacional de Compras Sostenibles 2021-2025 (PNAD), y que bajo la presidencia del Comisionado General de Desarrollo Sostenible intenta consolidar redes de proveedores y procesos de compra pública, facilitar la difusión de buenas prácticas e informar sobre los objetivos de desarrollo sostenible en el proceso de compra. También se pretende desarrollar un sistema de monitorización más sólido para acelerar la inclusión de consideraciones sociales y ambientales en la contratación pública. El PNAD ha estado en proceso de consultas públicas de junio a julio de 2021.

Cabe destacar también la existencia de una Central de Compras Pública³⁴, la Union des groupements de achats publics (UGAP) que, como decimos, es la central de compras

³³ Véase el documento: https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/Plan_national_d_action_pour_les_achats_publics_durables_2015-2020.pdf

³⁴ Véase la web: <http://www.marche-public.fr/Marches-publics/Definitions/Entrees/UGAP.htm>

públicas de Francia dependiente del Ministerio de Acción y Cuentas Públicas y del Ministerio de Educación Nacional. Creado en 1968, la UGAP es un organismo considerado actor modelo en la compra pública cuyo papel y métodos de intervención están definidos por el Código de Contratación Pública (2019).

Como hemos mencionado al inicio, en el Estado francés existen una multitud de programas, planes o estrategias alimentarias, agrícolas, de nutrición, etc., que de algún modo se vinculan a la Compra Pública Alimentaria.

Destacar, a modo de ejemplo, la Estrategia Nacional de Prevención y Reducción de la Pobreza o el Programa Nacional de Salud y Nutrición (PNNS), que establece los objetivos, principios y orientaciones de la política nutricional francesa.

Pero sin duda el programa que más ha incidido en la CPA es el Programa Nacional de Alimentación 2019-2023 (PNA), que ha sido diseñado para ajustarse a las recomendaciones internacionales de la OMS y la FAO, abordando prácticamente todas las dimensiones de la alimentación: la salud, la nutrición, la ayuda alimentaria, la educación, el desperdicio alimentario, el anclaje territorial, la economía circular, la protección del medio ambiente y la biodiversidad.

El PNA ofrece un enfoque transversal e integrador dirigido a una amplia variedad de públicos objetivos (población infantil, adultos, comunidades, profesionales de la cadena alimentaria, asociaciones, etc.). También forma parte del proyecto agroecológico que lidera el Ministerio de Agricultura. Se definen tres ejes temáticos: justicia social, lucha contra el desperdicio de alimentos y educación alimentaria; y dos ejes transversales: proyectos alimentarios territoriales y restauración colectiva.

Otro momento importante a nivel legislativo y de nuevo impulso de la CPA sostenible ha sido la Ley EGalim. Durante los Estados Generales de Alimentación (EGalim), se llegó a un fuerte consenso sobre el hecho de que la restauración institucional debería tener un papel clave en la transición dietética. El 1 de noviembre de 2018 se promulgó la Ley para el Equilibrio de las Relaciones Comerciales en el Sector Agropecuario y la Alimentación Saludable y Sostenible (Ley EGalim). Sobre esta ley, el PNA se centra en mejorar la calidad de los alimentos mediante un proceso de mejora de la provisión de una calidad nutricional satisfactoria garantizada.

A partir del EGalim, el PNA, junto con los demás programas y estrategias mencionadas, busca ayudar a la agricultura francesa en su avance hacia modelos más efectivos en términos económicos, sociales, ambientales y sanitarios.

Para ofrecer una dieta saludable, segura y sostenible para todos, el PNA depende de dos palancas de acción: el estímulo y potenciación de los alimentos regionales o locales, que vinculan productos alimenticios al ámbito local; y la restauración institucional, la contratación de la que está regulada por la mencionada ley EGalim. Se concibe la restauración institucional como una palanca poderosa para cambiar las prácticas alimentarias, reducir la desigualdad y crear valor añadido en los distintos sectores.

El Consejo Nacional de Restauración Institucional de Francia (CNRC), creado el 13 de marzo de 2019, reúne a todos los actores del sector para garantizar la aplicación de las medidas sobre restauración institucional de la ley EGalim.

Criterios CPA

Por lo que respecta a la CPA sostenible, la ley EGalim explicita numerosos objetivos e incluye porcentajes de incorporación de alimentación basada en ciertos criterios. Algunos de los más importantes:

- A partir de 2019 la restauración institucional deberá garantizar la adquisición de un 50% de productos orgánicos, de alta calidad o sostenibles para 2022.
- Un 20% de estos productos deben provenir de agricultura orgánica o granjas que se conviertan en orgánicas.

Cuando se habla de productos orgánicos, de alta calidad o sostenibles, no se está hablando sólo de alimentos de certificación ecológica, sino también de otros criterios vinculados a la *calidad y sostenibilidad*. Estos alimentos sostenibles y de calidad incorporan características como la DOP, la IGP, productos de Alto Valor Ambiental, Alimentos de finca, así como otras muchas figuras de producción local o localizada que existen en la normativa francesa. También se menciona la posibilidad de utilizar certificaciones ambientales de tipo 2 o equivalentes.

Asimismo, se alienta a expandir las compras de productos de comercio justo y pesca sostenible, y se mencionan criterios de contratación relacionados con las externalidades o impactos negativos a nivel ambiental o de salud asociados a determinados tipos de alimentos o prácticas productivas. En este sentido, aunque se abre la puerta a utilizar estos criterios, también se dice que hasta ahora no existe una metodología oficial.

Alimentos locales

Aparte de las figuras antes mencionadas, y otras vinculadas a los Proyectos Alimentarios Territoriales (PAT), se explicita que no se puede utilizar el concepto de local o de proximidad directamente como criterio de contratación, si bien existen varias guías que ayudan a obtener resultados similares utilizando criterios menos conflictivos (frescura, temporada, distancia cosecha-consumo, etc.).

Italia

El país transalpino es uno de los que lleva más años trabajando el tema de la CPA sostenible, ya que algunas regiones empezaron a ponerla en marcha en los años ochenta.

Existe un marco normativo estatal basado en el Plan Nacional de Compra Pública (2011) y en el Plan Nacional de Acción para la Sostenibilidad Ambiental del Consumo, que incorpora criterios ambientales de compra pública y diferentes cláusulas que se pueden utilizar.

A diferencia de otros países, en Italia la compra pública es bastante descentralizada y no existe una homogeneidad tan alta a nivel estatal.

Criterios CPA

Aparte de los criterios de Compra Pública Alimentaria mencionados habitualmente, y que siguen las recomendaciones de la UE, el factor diferencial italiano se encuentra en los criterios que se utilizan para incorporar alimentos de proximidad, de circuito corto o locales y que suponen de *facto* la forma más directa de potenciar la demanda por parte de las administraciones públicas.

Entre los criterios que recompensan esta incorporación, y que están presentes en las guías y recomendaciones oficiales, se encuentra el de otorgar ventajas en la contratación a los circuitos cortos (por ejemplo, si el catering está provisto directamente por un productor o grupo de productores agroganaderos) y/o si nos encontramos frente a alimentos km 0. La norma italiana define estos alimentos km 0 como aquellos que se producen a menos de 150 o 200 km del lugar de consumo, o a menos de 75 km si se trata de un municipio pequeño.

Existen numerosos ejemplos de regiones (Emilia Romagna, Sardeña, Piamonte, etc.), así como de ciudades (Roma, Turín) que trabajan en este sentido. Como ejemplo, el Plan Regional de compra pública de Piamonte, que incluye Turín, ha creado contratos de CPA para los sanitarios regionales, e incorpora como criterio que los alimentos provengan de circuitos cortos. En este caso, esto significa que provengan de un radio de menos de 100 km.

C. Conclusiones y recomendaciones del análisis de la compra pública en diferentes estados y regiones europeas

Más allá de las grandes declaraciones y de los discursos generalistas basados en tópicos que a menudo se utilizan para envolver este tipo de estrategias, es necesario empezar respondiendo sinceramente a la siguiente pregunta: ¿Qué objetivo político tiene la Compra Pública Alimentaria? La respuesta es la clave de bóveda sobre la que se construyen las diferentes aproximaciones de CPA que hemos analizado.

La CPA debería ser una herramienta para impulsar la transición agroalimentaria catalana. Una palanca de cambio que permita impulsar un nuevo paradigma alimentario basado en sistemas alimentarios locales. Estos son modelos que generan varios beneficios a nivel social, laboral, económico, ambiental, climático y de salud.

LA CPA debería servir, pues, como herramienta para realizar el tráfico hacia nuevos modelos de producción, transformación, comercio y distribución alimentaria basados en las producciones agroecológicas, familiares y de proximidad. También debería servir para impulsar la transición nutricional hacia dietas más saludables (más vegetales, menos cárnicas, más diversas, menos procesadas y más basadas en producto fresco).

La respuesta a la pregunta de para qué queremos poner en marcha esta nueva CPA lo determina prácticamente todo. Desde los criterios de selección de compra que se definirán y priorizarán, hasta su integración y coordinación con las demás políticas nacionales implicadas. Si se quiere que la CPA sea la palanca de cambio del modelo agroalimentario y de consumo, y que se focalice en la producción local, familiar y sostenible por un lado, y que cuente con dietas menos procesadas, variadas y vegetales por otro, es necesario diseñar unos criterios y una estrategia coherentes. Se potenciarán ciertos criterios de selección por encima de los demás, y se apoyarán e impulsarán los mercados locales, la organización de la oferta alimentaria de circuito corto, y el acceso de la pequeña producción a las ofertas de CPA.

Los países que más claramente han definido la respuesta a esa pregunta, y que más consecuentes han sido coordinando las acciones en esta dirección son los más exitosos. Podremos estar más o menos de acuerdo en lo que han querido priorizar. Podemos compartir o no su visión, pero si somos honestos en la respuesta y en las acciones que se derivan, la cosa funciona. Los países nórdicos, por ejemplo, dan mucha importancia a los temas ambientales, climáticos y laborales (eso se explica por diversos factores históricos y socioculturales), mientras que otros como Italia, Bélgica o Francia buscan potenciar su producción local y de proximidad, siendo los otros aspectos más secundarios.

Hay países que apuestan por una centralización de los procesos de compra y que condicionan fuertemente en todos los ámbitos, mientras que otros son más descentralizados y se deja que sean los equivalentes a ayuntamientos o comarcas

quienes marquen sus políticas, reservándose el Estado un papel orientador y de guía. Hay países que han creado toda una estructura administrativa de apoyo a los procesos de esta nueva CPA más social y ambiental, y una intensa red de agencias, guías, protocolos, asesorías y trabajo de campo, mientras que otros se han dedicado a elaborar la normativa básica y dejar que el mercado se ajuste.

Todo esto es lo que hay que definir. Lo que escribimos a continuación es el resumen aplicado a la realidad catalana de lo que hemos visto a escala europea, con posibles aprendizajes, y unas recomendaciones. En cuanto al resumen aplicado, tiene dos apartados: por un lado, los criterios de selección de la CPA, y por otro, una especie de cajón de sastre que incluye el resto de elementos que puede ser interesante valorar antes, durante y después de crear un nuevo plan de Compra Pública Alimentaria social y ambiental.

Sobre los criterios y posibles requisitos

Como hemos visto, existen una serie de criterios que recomienda la UE y que pueden ser directamente trasladados a la normativa catalana sin problemas.

Criterios

- Alimentos ecológicos
- Alimentos de producción integrada o similar
- Pesca y acuicultura sostenible
- Grasas sostenibles
- Bienestar animal
- Comercio justo
- Alimentos de temporada
- Alimentos procedentes de DOP, IGP, ETG o similares
- Emisiones en el transporte de alimentos
- Menús con poca carne y derivados, más vegetales
- Reducción en la generación de residuos en cocinas
- Gasto energético y de agua en cocinas

La inmensa mayoría de los países europeos los incorporan. Aquí no hay problemas ni grandes diferencias. Donde sí los hay es con los tres elementos que expondremos a continuación. Antes, sin embargo, algunas consideraciones.

Métodos de producción

Existe todo un grupo de **criterios basados en métodos de producción**: alimentos ecológicos; alimentos de producción integrada o métodos similares que estén bien definidos y autorizados; alimentos procedentes de DOP, IGP, ETG o similares; o pesca y acuicultura sostenible.

Todos estos alimentos tienen sistemas de producción perfectamente definidos y validados. En caso de que se considerase que hay algún aspecto no cubierto por las figuras existentes, se podrían crear de nuevo. Por ejemplo, Francia dispone de otras figuras como los alimentos procedentes de regiones de Alto valor ambiental o Alimentos agricultores o de finca o los procedentes de los Proyectos Alimentarios Territoriales (PAT). Otros países amplían algunos de estos conceptos. Es el caso de Dinamarca, que dispone de un sello ecológico propio mucho más utilizado y reconocido socialmente que el europeo.

La idea básica es que este tipo de criterios sirvan para dos cosas: para mejorar los aspectos ambientales de la producción convencional, y para vincular de algún modo la producción al territorio y favorecer así los sistemas alimentarios locales. Si las figuras existentes permiten incorporar alimentos a la CPA que realmente sean más sostenibles y menos emisores climáticamente, así como alimentos procedentes de los Sistemas Alimentarios Locales, es necesario incorporarlas de forma coordinada y en la proporción y obligatoriedad que indique el diagnóstico de oferta alimentaria existente para este tipo de alimentos (ampliaremos este aspecto más adelante). En caso de detectarse alguna carencia, se pueden elaborar nuevas figuras que llenen el vacío detectado.

Bienestar animal y comercio justo

Son criterios claros y muy utilizados habitualmente. Varía lo que se pide en cada caso, los sellos o certificados autorizados como elemento validador o la importancia relativa que se dan en las adjudicaciones, entre otros, pero casi siempre encontramos estos dos criterios.

Salud alimentaria

Los países nórdicos y también Alemania o Austria llevan tiempo priorizando este aspecto, que se concreta habitualmente en tres elementos:

El primero es la reducción significativa de carne y derivados en la CPA, estimulando o premiando la presencia de alimentos vegetales por encima de los de origen animal (especialmente los cárnicos).

El segundo es la reducción significativa de alimentos procesados, estimulando y premiando la presencia de alimentos de gama I o de alimentos frescos vinculados a las diferentes definiciones de los códigos alimentarios de cada país, y al que define la normativa europea y la OMS como alimentos procesados o ultraprocesados. Una vez definida normativamente la categoría alimentaria, se trata de incorporarla como criterio de adjudicación con el objetivo de impulsar un tráfico hacia una alimentación más fresca y menos procesada. La CPA serviría así como motor para que se produzca un incremento de la oferta de este tipo de alimentos (también en las infraestructuras logísticas o de

coordinación del campesinado, obligados para satisfacer el nuevo mercado creado por la CPA) disponible entonces para el resto de la sociedad, y más allá de la usuaria de la CPA.

El tercero es la incorporación de la alimentación de temporada como criterio de adjudicación. Este criterio de los alimentos de temporada es una figura más utilizada en países mediterráneos u otros como Bélgica. En este caso, la alimentación de temporada tendría una doble virtud: la de ayudar a la diversificación de la dieta para contribuir a la salud alimentaria de la población, y la de la vinculación con la producción local para contribuir a estimular los sistemas alimentarios de proximidad.

En resumen, la inmensa mayoría de países europeos incorporan criterios en este sentido y, básicamente, son de dos tipos:

- Menos carne, más vegetal. Esto se determina a la hora de puntuar o exigir los menús. En el caso catalán se trataría de seguir como requisito las nuevas recomendaciones nutricionales de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA).
- Más fresco y menos procesado. Exigir o premiar una presencia significativa de alimentos no procesados en los menús (gama I, por ejemplo).

Aspectos climáticos

Vincular la CPA exigiendo o premiando alimentos con menos emisiones es un elemento interesante que pocos países han incorporado de forma significativa. Esto es así en parte porque la mayoría de leyes climáticas, de acuerdos de reducción a nivel estatal o de compromisos a nivel europeo son muy recientes.

En la mayoría de casos todavía no se han actualizado las normativas y reglamentos de CPA para su incorporación, y tampoco existe una metodología consensuada y aprobada a escala estatal que permita una estandarización del cálculo de emisiones.

Con todo ello, la mayoría de países de una u otra forma mencionan el criterio de la reducción de emisiones como factor a incorporar en la CPA. Para ello utilizan diferentes métodos:

- Pedir a los operadores que se presenten a la oferta que realicen un cálculo de emisiones basado en métodos que sean homologables y validables por la administración, y dar la máxima puntuación del apartado climático a la mejor oferta. Si se opta por esta vía, se facilitarán guías y asesoramiento de cálculo de emisiones, normalmente basados en el Análisis del Ciclo de Vida (ACV). Esta situación la encontramos en Escocia, Finlandia, Noruega, Suecia o Alemania.
 - Utilizar sellos climáticos como elemento validador. Existen múltiples sellos que calculan distintos aspectos asociados a las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI). Algunos son privados, otros público-privados y otros públicos, como el proyecto de marca Sustainably Scottish (Sosteniblemente escocés).
-

- Puntuar como criterio el cálculo de emisiones de sólo algunas etapas del proceso productivo, y no de toda la cadena, como sí realiza un Análisis de Ciclo de Vida (ACV). Esto está especificado tanto en las guías europeas como en la normativa de algunos países. En el caso de la recomendación europea, hace referencia al transporte alimentario, tanto aquél que va hacia la cocina, como el transporte desde la cocina. En concreto, el documento europeo sobre Compra Pública Verde analizado en la primera parte de este informe indica:

El licitador deberá aplicar un plan de reducción para minimizar las emisiones de gases de efecto invernadero y de contaminantes atmosféricos procedentes de los vehículos que se utilizan en el servicio, teniendo en cuenta la optimización de las rutas, la carga que se transporta y el problema del “último kilómetro (CE, 2019).

En el segundo caso, hay países como Alemania o Suecia que incorporan criterios como el gasto energético en la fase productiva, el uso de fuentes energéticas sostenibles o el uso de calefacción en invernaderos de frutas y verduras como elemento penalizador.

Otros aspectos ambientales

Aparte de los aspectos climáticos, también se pueden incluir otros criterios ambientales para reducir los impactos sobre el medio ambiente que generan ciertos modelos agroalimentarios. Los países han optado por tres vías. La primera es seguir las indicaciones de las guías europeas y limitarse a los aceites vegetales.

Lo que propone favorecer la compra de alimentos y/o bebidas envasadas que contienen grasas vegetales producidas a partir de cultivos que se ajusten a los criterios medioambientales relativos al suelo, la biodiversidad, el cambio del uso del suelo y las reservas de carbono orgánico cumpliendo las exigencias de un sistema de certificación que incluya estas cuestiones³⁵, los requisitos del artículo 93 del Reglamento (CE) núm. 1306/2013, o mediante otros medios equivalentes (CE, 2019).

La segunda vía es la de utilizar como criterio y fuente de verificación los sellos ecológicos. Aquí destaca Suecia, aunque también los incorporan, en menor medida, Alemania, Noruega o Escocia. Como en el caso de las emisiones de gases de efecto invernadero, existen a escala europea y/o estatal diferentes sellos ambientales que analizan diferentes aspectos y que tienen distinta naturaleza (de ONG, sellos privados, colaboraciones público-privadas, etc.). Se trataría de ver cuáles son los más utilizados en Cataluña, cuáles son los más exigentes o cuáles analizan los aspectos considerados más importantes por la administración e incorporarlos como elemento que premia en la CPA. En el caso de Suecia, por ejemplo, se utilizan sellos como las ecoetiquetas europeas³⁶ en los pliegos de contratación u otras ecoetiquetas presentes en el mercado sueco³⁷. Todo el proceso de incorporar ecoetiquetas a la CPA está supervisado y cuenta con el soporte de la Agencia Sueca de Consumo.

Existe una tercera vía y es la que utiliza Francia. En la nueva reglamentación de la CPA francesa se utiliza como criterio el hecho de disponer de una certificación ambiental tipo 2. Bajo esta denominación aparece una retahíla de certificaciones agroalimentarias que, de algún modo, certifican una mejor práctica ambiental. En

³⁵ Los sistemas basados en organizaciones multilaterales de amplia composición, incluidas ONG, la industria y el gobierno, tales como Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), Palm Oil Innovation Group (POIG), Roundtable on Responsible Soy (RTRS), The Soybean Sustainability Assurance Protocol (SSAP) o Pro-Terra, pueden demostrar que cumplen el criterio siempre que cubran los principios medioambientales señalados. Otros sistemas a nivel nacional se consideran equivalentes si respetan los principios medioambientales señalados.

³⁶ Véase la web: <https://www.miteco.gob.es/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/etiqueta-ecologica-de-la-union-europea/>

³⁷ Véase la web: <https://www.ecolabelindex.com/ecolabels/?st=country,se>

concreto, el Estado francés ha reconocido 64 trámites reconocidos por el Ministerio de Agricultura en el nivel 2 de certificación ambiental que representan a cerca de 17.500 explotaciones repartidas por toda Francia (viticultura, arboricultura, huerta, etc.).

Los procedimientos que se benefician del reconocimiento total en el nivel 2 de certificación ambiental pueden verse aquí: <https://agriculture.gouv.fr/niveau-2-de-la-certification-environnementale-chiffres-cles-et-liste-des-demarches-reconnues>

Generación de residuos y desperdicio alimentario

Existe numerosa documentación a escala europea y también en Cataluña sobre la forma de incorporar en la CPA cláusulas y criterios que se encaminen a una reducción en la generación de residuos y a evitar el desperdicio alimentario. Básicamente consisten en exigir al licitador que presente procedimientos escritos que describan claramente y de forma verificable las prácticas que se pondrán en marcha para prevenir la generación de residuos alimentarios y el desperdicio. Esta demanda puede ser más o menos estricta, incorporando más o menos etapas del sistema alimentario, así como ampliando o reduciendo las demandas exigidas.

Como decíamos, estos son los criterios básicos que más se utilizan en los diferentes países europeos analizados, y todos ellos aplicables a Cataluña, si se considera oportuno. De todos modos, hay tres aspectos más a destacar y que permitirían ir un poco más allá en las exigencias laborales, sociales o ambientales.

Aspectos laborales

La incorporación del criterio de comercio justo parte del hecho de que todo lo que se produce en el territorio europeo cumple con las principales normas internacionales a nivel laboral. La mayor parte de estas normas están recogidas en la documentación de la OIT, y buena parte de los países europeos las han ratificado (hay que decir que España es una excepción). Pero esta suposición no es cierta. Existe numerosa documentación, así como el intenso trabajo de movimientos sociales y organizaciones sindicales, que demuestran la vulneración sistemática de derechos laborales y humanos en determinadas producciones alimentarias estatales y también catalanas. Utilizar, por tanto, un criterio de exclusión o adjudicación que tenga en cuenta que la compra pública respete íntegramente los derechos laborales y humanos resulta claramente necesario.

Es el caso de los países nórdicos y Alemania. Un ejemplo interesante es el noruego, que hemos explicado en el apartado correspondiente. En este caso se exige a los proveedores alimentarios que optan a los contratos públicos que puedan demostrar que no existe vulneración de derechos humanos ni laborales en ninguna de las operaciones de sus cadenas de abastecimiento alimentario. También se pide información sobre la transparencia, los mecanismos habilitados de denuncia, el seguimiento y control de los posibles casos, etc.

Aspectos sociales y ambientales

Hemos visto que la UE recomendaba utilizar el criterio ambiental en el caso de los aceites vegetales, pero decíamos que nada parece limitar que este mismo

procedimiento se utilice para otros alimentos. Una posibilidad que todavía no ha explorado ningún país de los analizados en este documento, pero que sería coherente con las políticas, demandas y recomendaciones europeas, es utilizar los criterios de condicionalidad vinculadas a la Política Agraria Común (PAC).

La nueva reforma de la PAC incluye y amplía una serie de criterios ambientales y sociales que deben cumplirse para recibir las ayudas públicas. En este momento todavía está por concretar a escala estatal cuándo y cuáles serán exactamente estos criterios, especialmente los sociales laborales.

Vincular de algún modo la provisión alimentaria a la compra pública de alimentos que cumplan los más altos estándares de condicionalidad de la PAC puede ser, también, una herramienta para impulsar un sistema alimentario catalán más justo, social y comprometido con la protección del medio ambiente.

La alimentación de proximidad

A escala europea, se observan tres grandes formas de tratar el aspecto de la proximidad de los alimentos en la CPA. La primera es la forma de buena parte de los países nórdicos, que consiste en no valorar este criterio. No es que no se mencione en la documentación y guías de CPA, pero se trata de países donde el nivel de importación alimentaria es alto y donde, por distintos factores, no existe, aparentemente, la necesidad de situar este criterio como prioritario.

El segundo enfoque es el italiano, que ha decidido incorporar, como veíamos anteriormente, kilometraje y circuito corto como criterios prioritarios. Km 0 se entiende como alimentos procedentes de un radio inferior a 150-200 km del lugar de consumo o de 75 km en el caso de municipios pequeños. En cuanto al circuito corto, se entiende como aquél en el que hay venta directa del campesinado o sólo un intermediario (una figura similar a la de la Venta de Proximidad catalana).

Cabe destacar que el caso italiano es único como recomendación estatal. Ninguno de los otros países estudiados incorpora directamente kilómetros en las cláusulas y criterios de CPA para estimular los sistemas alimentarios locales. El resto de países explicitan que esta vía es contraria a la libre competencia y que los contratos que lo hagan quedarán expuestos a posibles impugnaciones. Aunque es el único país que lo incorpora, demuestra que es posible aplicar criterios de proximidad de los alimentos en la Compra Pública Alimentaria.

La tercera forma es la de Francia, y seguramente es la más equiparable en Cataluña. El Estado francés sí reconoce, a diferencia de otros países, que estimular los circuitos alimentarios locales es una prioridad, y que la CPA debe ser una herramienta importante para ello. Reconoce al mismo tiempo que no se puede explicitar directamente una distancia entre producción y consumo. La estrategia francesa para conseguirlo consiste en combinar una serie de criterios que sí considera perfectamente válidos con la intención de que, cuando actúen conjuntamente, se consiga de facto una compra local sin necesidad de explicitarla.

La Agencia Francesa de Medio Ambiente y Gestión de la Energía (ADEME) define los alimentos de circuito corto y de proximidad de la siguiente forma:

- Que provienen de venta directa o con un único intermediario entre el productor y el consumidor (circuito corto).
- Los procedentes de una distancia razonable entre el sitio de producción y el de consumo (circuitos de proximidad). Variable según el sitio y los productos, iría de 30 a 100 kilómetros.

Es una definición bastante ambigua, pero al menos, permite trabajar el aspecto de proximidad de los alimentos en la compra pública.

Francia ha dedicado esfuerzos a asesorar, guiar y acompañar en estos procesos de compra de proximidad indirecta. Existen centros públicos de asesoramiento a las administraciones que deben desarrollar los contratos de CPA, varias guías altamente detalladas³⁸, manuales, parrillas, ejemplos, etc.

Esta batería de criterios que todos juntos deberían ayudar a la compra de alimentos de circuitos cortos y de proximidad incluye:

- Alimentos territorializados (utilizando figuras como los equivalentes a DOP, IGP, ETG, y otras figuras como *Label Rouge*, *CQ-Produit certifié*, *Produit de montagne*, Alimentos procedentes de Regiones de Alto Valor Ambiental, *Alimentos campesinos* o de *finca* o los procedentes de los Proyectos Alimentarios Territoriales (PAT) y tantas otras figuras de las que dispone Francia³⁹. La idea es que estos productos, de algún modo, son de proximidad o al menos aseguran cierta proximidad.
- Alimentos frescos. La definición y características de la “frescura” de los alimentos varía en función de cada país. En el caso francés, hace referencia a alimentos de la primera gama y que cumplen una triple condición:
 - Poseer en el momento de la venta las características esenciales que presentó durante la producción o fabricación, sobre todo organolépticas e higiénicas
 - No haber sido conservados con el uso de procedimientos o la adición de cualquier sustancia destinada a detener la actividad de las enzimas y microflora, con la salvedad de la refrigeración y, en algunos casos, pasteurización.
 - Haber sido producido o fabricado hace menos de treinta días.
- Alimentos de temporada.
- Características organolépticas como el color, la presentación, el olor, la textura o el gusto. Se recomienda utilizar determinadas características organolépticas de los productos como palanca de acción en favor de la oferta en productos de proximidad.

Obviamente, esto no asegura que estos alimentos provengan realmente de un Sistema Alimentario Local (SAL) con todas las características sociales, laborales, de desarrollo económico local, familiar y de pequeña escala, sostenible y de salud vinculadas a las definiciones más exhaustivas del SAL. Sin embargo, y según la tesis francesa, si se combinan todas ellas nos acercamos.

³⁸ Véanse los documentos: <https://agriculture.gouv.fr/les-produits-locaux> <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/l25892?token=eb3b81914775bd58a8644f25c3ecfd50cfbacdd03bal3f958d3e97c551f35db2>
<https://agriculture.gouv.fr/marches-publics-pour-la-restauration-collective-en-gestion-directe-un-guide-pratique-pour-un-ma-cantine-l.gitbook.io/ma-cantine-egalim/au-moins-50-de-produits-de-qualite-et-durables-dont-20-de-bio/untitled-1>

³⁹ Véase la web: <https://ma-cantine-l.gitbook.io/ma-cantine-egalim/au-moins-50-de-produits-de-qualite-et-durables-dont-20-de-bio/labels-sigles-et-certifications>

Otras consideraciones

Sobre la posibilidad de incorporar o crear nuevas certificaciones o figuras legales, así como ordenar las existentes.

En el caso sueco se trata, básicamente, de incorporar criterios ambientales y climáticos a partir de las múltiples certificaciones o sellos existentes, y que la administración considera válidos y consistentes.

También en el caso danés, que utiliza sellos ecológicos propios que incrementan la exigencia por encima de los certificados europeos.

En el caso francés, el objetivo es utilizar las distintas figuras de producción vinculadas al territorio para incorporar criterios de proximidad. Esto demuestra que existe la posibilidad de crear de nuevo o de incorporar las figuras ya existentes sistemas de catalogación de alimentos, de procesos productivos o de tipos de circuito alimentario que, una vez sistematizados y validados por la administración, se puedan incorporar con garantías a los planes de la nueva CPA.

Si interesa incorporar un criterio que no está bien cubierto con todo lo que hemos analizado hasta aquí, pueden analizarse los sellos o certificados o definiciones legales existentes que estén vinculados a este criterio y, directamente o con alguna modificación, utilizarlos como criterio de compra. Si no existiera nada, podría plantearse la posibilidad de crear una nueva figura que diera respuesta.

Sobre la equivalencia en la demanda de criterios

Un elemento constante y reiterado en todos los procesos de compra pública analizados consiste en el añadido, en casi todos los criterios donde se utilizan sellos, certificados o determinadas figuras alimentarias, de la expresión “o equivalente”. Debe tenerse claro que cuando se haga uso de estas figuras hay que reconocer también certificaciones equivalentes a las señaladas en el pliego (por ejemplo, las expedidas por organismos establecidos en cualquier estado miembro de la Unión Europea), así como otras pruebas de medidas equivalentes de garantía de la calidad que presenten los licitadores.

Es necesario mencionar que la valoración de la equivalencia es, en general, responsabilidad del órgano de contratación y se basa en un análisis caso por caso a partir de las pruebas aportadas por el proveedor de acuerdo con la normativa que proceda en cada caso.

Otros aspectos importantes de la nueva compra pública alimentaria

Más allá de los criterios y posibles cláusulas, el análisis de la CPA de los distintos países europeos nos permite, también, extraer otras conclusiones y recomendaciones.

Sobre la coordinación de políticas

Es importante coordinar la nueva CPA con las principales políticas que, de forma más o menos directa, afectan al modelo agroalimentario catalán de tal modo que unas

potencien a otras y el efecto final sea más intenso. La mayor parte de países europeos lo han hecho así, destacando territorios como Francia, Escocia, Italia, Portugal o Alemania.

Los tres grandes ámbitos de coordinación son las políticas de promoción de los **sistemas alimentarios locales**, las **climáticas** y las de **salud alimentaria**. Coordinación significa convergencia de objetivos, complementariedad y compartir ayudas, recursos, análisis, herramientas, guías, recomendaciones, criterios, sistemas de evaluación, etc.

Es decir, que la nueva CPA debe ser una herramienta para impulsar una transición agrícola basada en sistemas alimentarios locales, en una reducción significativa de las emisiones sectoriales, y también debe ayudar a acelerar la transición alimentaria basada en dietas más saludables, con menos carne y derivados y menos alimentos procesados, entre otros aspectos.

Si miramos la parte vinculada a los sistemas alimentarios locales, países como Bélgica, Francia o Italia, por poner tres ejemplos, han trabajado intensamente el fomento de estos modelos agroalimentarios y, en paralelo, la forma de vincularlos a la CPA, no sólo en el ámbito normativo o creando unas cláusulas que lo permitan, sino especialmente actuando sobre la producción agroalimentaria para incrementar la oferta de alimentos provenientes de estos modelos. Dicho de otra forma, sirve de poco crear una batería ideal de criterios, cláusulas o adjudicaciones en la CPA que generen un nuevo mercado para los sistemas alimentarios locales si no se trabaja, al mismo tiempo, en la articulación del campesinado y demás actores vinculados, potenciando su producción en base a ayudas, soporte logístico, legal, de flexibilidad normativa y en todo un haz de medidas que permitan ordenar, potenciar e incrementar la oferta alimenticia de este tipo de alimentos.

Sobre el proceso de construcción de una nueva Compra Pública Alimentaria

La creación de una nueva CPA debería ser, vista la exitosa experiencia de algunos países, un proceso consensuado y participado. El ejemplo más reciente lo encontramos en Portugal. Desde hace un par de años, la administración portuguesa inició un proceso participativo extenso para construir conjuntamente el plan de CPA para que sirviera a la transición alimentaria, ambiental y climática. Los detalles del proceso y la metodología se encuentran en los anexos, pero básicamente se trata de incorporar bajo el liderazgo de la administración a los diferentes actores implicados en la CPA y elaborar una estrategia común, compartida y, por lo tanto, más efectiva y realizable. Otros países destacan por haber utilizado procesos similares, como por ejemplo Bélgica, Escocia y Francia, todos ellos con experiencias interesantes en la construcción conjunta, *desde abajo hacia arriba*, pero guiado por las instancias superiores.

Vinculado a este aspecto, existe también la necesidad de realizar un análisis previo sobre cuál es la realidad productiva del país, y determinar si es factible demandar ciertos criterios y en qué medida lo es. Es decir, es necesario tener clara la disponibilidad real de estos alimentos antes de incorporar ciertos criterios, porcentajes u objetivos a corto y medio plazo. Para asegurar una coherencia entre lo que se va a pedir en la CPA y disponibilidad de alimentos, y más allá de los diferentes estudios de mercado, es necesaria también esta coordinación entre los diferentes

actores implicados para diseñar escenarios conjuntamente. De lo contrario, puede ocurrir que la nueva CPA se convierta en un haz de papeles sin traslación real.

Sobre la creación de una Agencia de Compra Pública Alimentaria

Otro de los elementos interesantes que se ha observado en numerosos países es la creación de una entidad pública que se encargue de coordinar, ejecutar e impulsar la nueva CPA. Encontramos ejemplos interesantes en Escocia, Finlandia, Noruega o Suecia. Esta entidad se encarga de elaborar las guías, recomendaciones, manuales, metodologías y ofrecer asesoramiento. También es el lugar donde se integran otras políticas vinculadas a la CPA, como las agrícolas, las alimentarias, climáticas o de salud, constituyéndose así en una especie de hub o nodo que permita la interconexión entre estos planes y la CPA.

En otros países como Francia, algunos *Länder* alemanes o algunas regiones italianas, existe también una Central de Compras Pública que, aparte de ejecutar la mayor parte de licitaciones de sus competencias, actúa a menudo como agencia de compra pública coordinando, asesorando y impulsando la Compra Pública Alimentaria.

Sobre la necesidad de trabajar la no discriminación de la producción familiar y de pequeña escala

Cuando se implementan sistemas de CPA como la que estamos describiendo en este informe con este nivel de exigencias, cláusulas, certificaciones, demandas de seguimiento, validaciones o justificaciones, existe el riesgo de que la producción agroalimentaria familiar y de pequeña escala no pueda acceder. Esto supondría no cumplir uno de los objetivos que normalmente tienen estas políticas: la dinamización local y la generación de mercado para este tipo de campesinado y actividades económicas vinculadas, y que los sistemas alimentarios locales de base familiar tengan más oportunidades de seguir funcionando e incluso de reforzar y mejorar su situación.

Es decir, en el diseño de la nueva CPA, es necesario pensar e incluir mecanismos de no discriminación de este tipo de explotaciones y priorizarlas como proveedores. Varios países han explicitado ese riesgo de discriminación y han diseñado mecanismos para evitarlo. Es el caso de Alemania, Francia o Italia.

Estos mecanismos son de dos tipos. Por un lado, los que tienen que ver con el mismo proceso de CPA, y por otro, los que implican un trabajo con el campesinado familiar y sus actividades vinculadas (la transformación, la distribución, etc.).

En el primer caso, se trataría, por ejemplo, de crear lotes pequeños que permitieran a los actores de tamaño pequeño y medio acceder, así como de limitar el número de contratos que un operador puede conseguir para evitar así una especie de oligopolio de las grandes empresas.

En el segundo caso, el trabajo directo con el campesinado buscaría informar a este sector directamente, flexibilizar ciertas exigencias y demandas o adecuar las demandas

burocráticas (al estilo del llamado paquete higiénico-sanitario). También elaborar guías específicas; trabajar en la agrupación y ordenación de la oferta alimentaria (facilitando la creación de almacenes o centrales de venta), crear cooperativas u otras formas de coordinación productiva (facilitando el contacto con empresas de transformación alimenticia de la misma tipología), o estimular la distribución y comercialización. En definitiva, se trata de mejorar la oferta alimentaria familiar, haciéndola más voluminosa y accesible, para después vincularla a la CPA debidamente adaptada.

D. Una propuesta para Cataluña

De entre todos los modelos analizados, el francés podría ser, a nuestro juicio, un buen modelo para Cataluña, teniendo en cuenta que habría que adaptarlo en función de las necesidades y realidad propias.

Lo es básicamente por tres motivos:

- El contexto productivo y socioeconómico francés puede ser equiparable al catalán (salvando las distancias), a diferencia de otros países como los nórdicos o germánicos. También la estructura administrativa puede tener cierta similitud, a diferencia, por ejemplo, de la italiana.
- Los objetivos políticos de la CPA francesa pueden ser coincidentes con los catalanes, dando importancia a la producción local y de proximidad, pero buscando un equilibrio con otros resultados como aspectos ambientales, climáticos o de salud alimentaria.
- Es uno de los modelos más recientes y, por tanto, ha podido incorporar las nuevas recomendaciones europeas originadas en el *Green Deal*, las nuevas demandas sociales en materia ambiental, climática o de salud, y la nueva realidad de los sistemas agroalimentarios.

No queremos decir que sea un modelo que pueda transponerse directamente, ya que debe haber diferencias y algunos de los criterios pueden ser ajustados o ampliados, pero puede ser interesante como borrador con el que empezar a trabajar.

A continuación enumeramos algunos de los aspectos más destacables del modelo francés, incorporando otros elementos que también consideramos interesantes de otros países y que pueden ser útiles en el caso de Cataluña.

Marco legal e institucional

La ley francesa de los Estados Generales de la Alimentación (EGAlim³⁷) publicada en noviembre de 2018 incide en numerosos aspectos. Uno de ellos es la restauración colectiva y la CPA. Además, se integran otras grandes macro políticas como la Ley de transición energética para el crecimiento verde de 2015, la Ley de la economía circular y de lucha contra los residuos de 2020 o la Ley n° 2021-1104, de 2021, de lucha contra el cambio climático y de resiliencia frente a sus efectos, conocida como la Ley “Clima y Resiliencia”.

La ley EGAlim prevé un conjunto de medidas relativas a la restauración colectiva pública y privada, y determina que este sector constituye un eje de actuación esencial del nuevo Programa Nacional de Alimentación (2019-2023) para promover el acceso de toda la población a alimentos más saludables, seguros y sostenibles. También ha supuesto un cambio y actualización del Código de Compra Pública de la República francesa (*Code de la Commande pública*) que supone una nueva codificación de la actividad contractual del

⁴⁰ Véase la web: www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000037547946/

⁴¹ Incluye los alimentos de origen vegetal en conversión

⁴² Actualmente en Francia estos productos son los huevos de granja, quesos de granja (incluidos quesos blancos), aves de corral de cría en libertad (deben beneficiarse de SIQO AOC/AOP, AB o Label Rouge, salvo que sea una producción a pequeña escala destinada a la venta directa o local), así como a la carne de ganado vacuno y la de porcino de granja (estos deben beneficiarse del Label Rouge SIQO).

sector público. Cuenta con 1747 artículos que reagrupan y sistematizan alrededor de 30 textos normativos. Asimismo, incorpora las principales reglas en la materia creadas por vía jurisprudencial nacional y europea.

El objetivo principal de la nueva normativa de CPA es que al menos el 50% de todos los alimentos sean de calidad y sostenibles en el año 2022, y que, como mínimo, el 20% sean ecológicos.

¿Qué se entiende por alimentos de calidad y sostenibles?

- Alimentos provenientes de la producción ecológica⁴¹
- Productos con sellos oficiales como la Identificación de Calidad y Origen (SIQO), o con las siguientes menciones: *Label Rouge*, Denominación de Origen (AOC/AOP), Indicación de Área Geográfica (IGP), Especialidad Tradicional Garantizada (STG), los productos catalogados como de Alto Valor ambiental (HVE), los catalogados como “*fermier*”, “*produit de la ferme*” o “*produit à la ferme*”. En definitiva, sólo para los productos para los que existe una definición reglamentaria de las condiciones de producción⁴².
- Hasta el 31/12/2029, productos de una explotación beneficiada con la certificación Nivel ambiental 2.
- Productos de la pesca marítima beneficiados de la etiqueta ecológica de pesca sostenible⁴³.
- Productos beneficiados con el logo de Región ultraperiférica (RUP).
- Productos equivalentes a los productos beneficiados de estos signos, menciones, etiquetas o certificaciones ecológicas⁴⁴
- Productos adquiridos teniendo en cuenta los costes cargados en las externalidades ambientales vinculadas al producto durante su ciclo de vida.

Los costes atribuidos a las externalidades ambientales pueden incluir el coste de las emisiones de gases de efecto invernadero y contaminantes, así como otros costes vinculados a la mitigación del cambio climático. Hasta ahora, no existe ningún referente o metodología oficial en la que el órgano de contratación (comprador) pueda basarse para hacer una selección de productos alimenticios sobre la base de estos costes. Por tanto, actualmente, es responsabilidad del comprador que utiliza este método de selección cumplir con las disposiciones del Código de Compra Pública (artículos R. 2152-9 y R. 2152-10). Estos artículos dicen lo siguiente:

El coste del ciclo de vida cubre, en la medida en que sean relevantes, la totalidad o parte de los siguientes costes del ciclo de vida de un producto, servicio u obra:

1º Costes a cargo del comprador o de otros usuarios, tales como:

- a. Costes relacionados con la adquisición
- b. Costes relacionados con el uso, como el consumo de energía y otros recursos.
- c. Costes de mantenimiento
- d. Costes al final de la vida útil, como los costes de recogida y reciclaje

2º Costes con cargo a externalidades ambientales y vinculados al producto, servicio o estructura durante su ciclo de vida, siempre que pueda determinarse y

⁴³ **Aclaración:** El sistema de referencia del sello fue elaborado por una comisión formada por actores representantes de todo el sector pesquero, representantes de la administración, organizaciones no gubernamentales, consumidores y científicos. Es la primera etiqueta ecológica pública francesa de la pesca marítima.

⁴⁴ **Aclaración:** la valoración de la equivalencia es responsabilidad del órgano de contratación (comprador) y se basa en un análisis caso por caso, a partir de las pruebas aportadas por el proveedor de acuerdo con los artículos R. 2111-12 a R. 2111-17 del código de compra pública salvo los productos procedentes de granjas que se benefician de la certificación ambiental de nivel 2 por la que debe acreditarse la equivalencia a través de un organismo independiente acreditado.

verificarse su valor monetario. Estos costes pueden incluir el coste de las emisiones de gases de efecto invernadero y otras emisiones contaminantes, así como otros costes de mitigación del cambio climático.

Cuando el comprador evalúa los costes mediante un enfoque de ciclo de vida, indica en los documentos de consulta qué datos deben proporcionar los licitadores y el método que utilizará para determinar el coste del ciclo de vida a partir de estos datos. El método utilizado para evaluar los costes atribuidos a las externalidades ambientales cumple todas las siguientes condiciones:

- a. Se basa en criterios no discriminatorios y objetivamente verificables.
- b. Es accesible para todos los interesados.
- c. Implica que los datos requeridos pueden facilitarse con un esfuerzo razonable realizado por operadores económicos normalmente diligentes.

Es decir, Francia exige que el 50% de toda su Compra Pública Alimentaria, tanto pública como privada, sea provista de alimentos de alguna o de más de una de estas características, y que como mínimo el 20 % sea ecológica.

La norma afecta a la restauración pública: todo el sector educativo (incluidas las guarderías y las universidades), todo el sector sanitario y sociosanitario, los servicios penitenciarios, los servicios policiales, la restauración de la administración pública, etc., así como a la restauración privada de los siguientes sectores: los servicios de restauración escolar (incluidas guarderías y universidades), establecimientos sanitarios, establecimientos sociales y médico-sociales y establecimientos penitenciarios.

Además de este 50% y 20%, la ley también hace referencia a criterios de inclusión. A pesar de no marcar objetivos concretos, alienta la inclusión de otros dos aspectos: el comercio justo y los alimentos obtenidos en el marco de Proyectos Territoriales de Alimentación (PAT), aunque no se contabilizan en el 50% obligatorio antes mencionado.

El **comercio justo** está definido en el artículo 94 de la Ley n° 2014-856, de 31 de julio de 2014, relativa a la economía social y solidaria. Se basa en una organización del comercio orientada al equilibrio de la relación productor/consumidor. El consumidor compra el producto a un precio que garantiza al productor una justa remuneración por su trabajo, dentro de un marco social y medioambiental mejor preservado.

Es interesante destacar que, en principio, y consultada la legislación, nada limita el criterio del comercio justo en países terceros. Es decir, que podrían aplicarse los mismos criterios para cualquier alimento de origen francés o, en nuestro caso, catalán. Esto complementa la posibilidad de incluir criterios laborales y sociales en la CPA que veremos más adelante y sigue la línea de los países nórdicos. Ambas vías, la del comercio justo y la nórdica pueden ser complementarias. Profundizando un poco más en la definición de comercio justo que utiliza la Ley n° 2014-856, de 31 de julio de 2014, francesa para incluirlo como criterio de CPA encontramos lo siguiente⁴⁵:

⁴⁵ Véase el documento: <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFARTI000029313690>

El comercio justo tiene como objetivo garantizar el progreso económico y social de los trabajadores en situación de desventaja económica debido a su precariedad, sus retribuciones y su calificación, organizados en estructuras de gobierno democrático, medios de relaciones comerciales con un comprador, que cumpla las siguientes condiciones:

- 1.º Un compromiso entre las partes del contrato durante un período de tiempo que no podrá ser inferior a tres años;
- 2.º El pago por parte del comprador de un precio retributivo para los trabajadores, establecido en base a una identificación de los costes de producción y de una negociación equilibrada entre las partes del contrato;
- 3.º La concesión, por parte del comprador, de una cantidad adicional obligatoria destinada a proyectos colectivos, añadida al precio de venta o integrada en éste, destinada a reforzar las capacidades y el empoderamiento de los trabajadores y de su organización.

Cada empresa implicada en estos sectores es capaz de producir información relativa a la trazabilidad de sus productos.

Las empresas que manifiestan públicamente su pertenencia al comercio justo participan en acciones de sensibilización y educación sobre métodos de producción y consumo social y ecológicamente sostenibles.

Los “trabajadores en situación de desventaja económica” son definidos como los que se encuentran en una de estas situaciones:⁴⁶

- a) Quienes no tengan acceso a los medios económicos y financieros y a la formación necesaria que les permita invertir en sus herramientas de producción y comercialización.
- b) Los que se encuentran en situación de vulnerabilidad específica por razón de su entorno físico, económico, social o político.
- c) Aquellos cuyas producciones estén vinculadas a los recursos y especificidades de su territorio y que normalmente sólo tienen acceso al mercado local para la distribución de sus productos.

Desde 2016, los **alimentos PAT** (tal y como se define en el artículo 111-2-2 del Código de pesca rural y marítima) provienen de proyectos colectivos que reúnen a productores, transformadores, distribuidores, autoridades locales y consumidores para desarrollar agricultura sostenible en los territorios y obtener alimentos saludables y de calidad en beneficio de todos. Por tanto, constituyen una herramienta para movilizarse para la consecución de los objetivos de la ley EGAlim. El Plan Nacional Alimentario actual contempla que cada departamento del Estado francés debe tener, al menos, un PAT para antes del año 2023.

⁴⁶ Véase el documento: <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000031183558>

¿Y qué ocurre con los alimentos locales o de proximidad?

Según la normativa francesa, el carácter local de un producto no forma parte de ninguna definición oficial. Por lo tanto, no puede constituir un criterio de selección en un contrato público. Los productos locales están incluidos en el recuento del 50% que exige la ley, sólo si tienen alguna de las características descritas anteriormente. Sin embargo, existen formas de incorporarlos indirectamente para no desfavorecer los productos de proximidad, y que deben ser compatibles con el código de contratación pública. La recomendación oficial es utilizar criterios de frescura, la estacionalidad, métodos de producción que consumen menos energía, etc. Existen guías tanto públicas como de asociaciones que defienden los sistemas alimentarios locales que pueden ayudar a elaborar estos criterios. Entre las oficiales:

- Para apoyar la oferta de calidad, sostenible y local, el Ministerio de Agricultura y Alimentación ha puesto a disposición de los compradores de restauración pública la caja de herramientas LOCALIM: <https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>
- Guía práctica de la Dirección de Asuntos Jurídicos para facilitar el acceso de las pequeñas y medianas empresas a la compra pública: <https://www.economie.gouv.fr/daj/daj-publication-guide-pratique-faciliter-acces-des-tpe-pme-a-commande-publique>
- Guía de la Dirección de Asuntos Jurídicos y del ADEME para conseguir que la compra pública se convierta en una respuesta a los retos climáticos: www.economie.gouv.fr/fles/fles/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/guide-climat/guide-climat.pdf
- Sitio web de las redes regionales de compras públicas sostenibles: www.ecologique-solidaire.gouv.fr/achats-publics-durables#eO

Aspectos nutricionales de los menús

La ley EGalim también establece una serie de medidas vinculadas a los aspectos nutricionales de los menús de la restauración colectiva.

Información nutricional

Información y consulta periódica

Ámbito: colectivos de restauración, guarderías escolares y centros universitarios.

Los responsables de los servicios de restauración colectiva de escuelas y universidades, así como de los servicios de restauración colectiva de las guarderías, están obligados a informar y consultar periódicamente, y por todos los medios útiles, a los usuarios sobre la calidad alimentaria y nutricional de las comidas servidas. Las recomendaciones nutricionales están detalladas en diferentes documentos públicos y deben seguirse.

Diversificación de fuentes de proteínas

Plan plurianual de diversificación de las fuentes de proteínas

Los responsables de los restaurantes colectivos están obligados a presentar un programa de diversificación de proteínas plurianual que incluye alternativas de proteínas vegetales en las comidas que ofrecen.

Menú vegetariano una vez a la semana

Ámbito: restaurantes colectivos escolares, desde parvulario hasta bachillerato.

De forma experimental, a partir del 1 de noviembre de 2019, los responsables de todos los restaurantes colectivos de las escuelas (públicas o privadas) están obligados a ofrecer, al menos una vez a la semana, un menú vegetariano, durante un período de 2 años. Este menú vegetariano puede ser una alternativa a otros menús en el caso en que se ofrecen varios menús. En caso de que se ofrezca un único menú, éste deberá ser vegetariano. Además, el menú vegetariano debe formar parte de un plan de alimentación coherente con los requisitos relativos a la calidad nutricional de las comidas fijadas por la normativa vigente.

Aclaración: ¿qué es un menú vegetariano? Lo que no incluye carne, ni pescado, ni crustáceos, ni mariscos, pero puede incluir proteínas animales (huevos, productos lácteos, etc.). Las alternativas proteicas utilizadas pueden ser las legumbres (lentejas, garbanzos, judías, etc.), cereales (trigo, arroz, bulgur, etc.), huevos y/o lácteos.

Aspectos vinculados a los residuos y al desperdicio alimentario

Sustitución de plásticos

Prohibición de los plásticos desechables

Ámbito: todo tipo de restauración (colectiva, pública y privada y también comercial).

A partir del 1 de enero de 2020 la puesta a disposición de útiles de plástico desechables (excepto, hasta el 3 de julio de 2021, de los compostables y de los confeccionados de materiales de origen bio) está prohibida: tazas, vasos, platos, pajitas, cubertería, fregaderos, tapas de vidrio, bandejas de comida, ollas de helado, ensaladas, cajas y varillas para bebidas. Por “puesta a disposición” se entiende el suministro de un producto destinado a la distribución, consumo o utilizado en territorio nacional como parte de una actividad comercial, a título oneroso o gratuito.

Lucha contra el desperdicio alimentario

Ámbito: toda la restauración colectiva, pública y privada

Es obligatorio implementar un sistema validado de lucha contra el desperdicio alimentario, incluido el aprovisionamiento sostenible.

Esta obligación se amplía a los operadores de catering privados.

Estos son los rasgos más importantes de la nueva normativa francesa de CPA. Pensamos que un enfoque similar puede ser aplicable en Cataluña modificando algunos aspectos

y adaptándolos a la realidad catalana. Habría que valorar los porcentajes exigidos en cada uno de los aspectos, que pueden ser similares a los planteados por Francia o no. El resultado final se obtendría después de un exhaustivo análisis de la realidad catalana, del diálogo con los actores implicados y de las prioridades políticas estratégicas.

Algunas recomendaciones consistirían en ampliar los criterios antes expuestos en:

- Bienestar animal
- Criterios de exclusión y adjudicación por aspectos laborales

Aparte de los que hemos recogido en el apartado de comercio justo, este criterio puede desarrollarse también en la línea escandinava, y en concreto de Suecia y Noruega.

En la compra pública sueca existe un criterio de obligado cumplimiento: los productos suministrados durante el período del contrato deben cultivarse en condiciones de trabajo compatibles con:

- Los ocho convenios básicos de la OIT (núm. 29, 87, 98, 100, 105, 111, 138, 182).
- La Convención de las Naciones Unidas sobre los Derechos del Niño (artículo 32).
- La legislación laboral que sea aplicable en el país de producción.
- La legislación laboral, incluida la legislación sobre salario mínimo y seguros sociales vigente en el país de producción.

En Noruega existen las *Cláusulas de ejecución contractual para la salvaguarda de los derechos humanos básicos en la cadena de suministro*, elaboradas por la Dirección de Administración y Dirección Financiera, unas cláusulas especiales de ejecución del contrato que garantizan la no vulneración de los derechos humanos a la hora de adquirir productos de alto riesgo⁴⁷ (se entiende por productos de alto riesgo aquellos tipos de alimentos, sistemas de producción o regiones, donde exista alguna evidencia de vulneración de derechos humanos y laborales). En concreto:

“Cláusulas de ejecución contractual para la salvaguarda de los derechos humanos básicos en la cadena de suministro”

El proveedor, durante el período de vigencia del contrato, debe cumplir las cláusulas 1-4 de este documento.

Las cláusulas de ejecución contractual se basan en los principios rectores de Naciones Unidas sobre empresas y derechos humanos con la diligencia debida de los derechos humanos como método. La debida diligencia de los derechos humanos es un método reconocido internacionalmente para identificar, prevenir, mitigar y contabilizar cómo las empresas abordan sus impactos laborales y de derechos humanos adversos en sus propias operaciones y en la cadena de suministro.

Si el proveedor hace uso de subcontratistas para cumplir este contrato, éste tiene la obligación de comunicar a los subcontratistas los requisitos de las condiciones de la cadena de suministro incluidas en este documento y de contribuir al cumplimiento de éstas por parte de los subcontratistas.

1. Cumplimiento de los convenios internacionales y de la legislación nacional del país de producción.

Los bienes entregados en virtud de este contrato deben producirse en condiciones que

⁴⁷ Véase el documento: <https://anskaffelser.no/verktoy/maler/contract-performance-clauses-safeguarding-basic-human-rights-supply-chain>

sean compatibles con los requisitos que se especifican a continuación. Los requisitos se aplican a las operaciones propias de los proveedores y la cadena de suministro. Incluyen:

Los convenios básicos de la OIT sobre trabajo forzado, trabajo infantil, discriminación, libertad de asociación y derecho a la negociación colectiva: núms. 29, 87, 98, 100, 105, 111, 138 y 182 . Cuando los convenios 87 y 98 estén restringidos por la legislación nacional, el empresario facilitará, y no impedirá, el desarrollo de formas alternativas de representación y negociación de los trabajadores independientes y libres.

La Convención de las Naciones Unidas sobre los Derechos del Niño, artículo 32 .

Legislación nacional sobre derechos laborales en el país de producción. Las cuestiones especialmente relevantes son: 1) salario y jornada laboral; 2) salud y seguridad laboral; 3) condiciones laborales habituales, incluidos los contratos de trabajo; 4) seguros legales y regímenes sociales.

Cuando los convenios internacionales y la legislación nacional difieren, se aplicará la norma más alta.

2. Políticas y rutinas para la Due Diligence de los Derechos Humanos

Para cumplir con los requisitos de la cláusula 1, así como para prevenir y gestionar cualquier desviación de los requisitos, el proveedor deberá haber adoptado, al inicio del contrato, o como máximo seis meses después del inicio:

2.1. Una o más políticas de acceso público, adoptadas por el Consejo de Administración. El contenido de estas políticas debe incluir, como mínimo, el compromiso de cumplir los requisitos de la cláusula 1, en las operaciones propias del proveedor y en la cadena de suministro. Uno o más empleados a nivel directivo serán responsables de su cumplimiento.

2.2. Rutinas de difusión y seguimiento periódico de las políticas en las operaciones propias del proveedor y en la cadena de suministro.

2.3. Rutinas para realizar evaluaciones de riesgo periódicas en las operaciones propias del proveedor y en la cadena de suministro. Esto incluye identificar y priorizar el riesgo de incumplimiento de los requisitos de la cláusula 1. Las rutinas también describen qué medidas va a tomar el proveedor para identificar, prevenir, mitigar y tener en cuenta las consecuencias de los incumplimientos. Según el método de Due Diligence de los Derechos Humanos, deben priorizarse los impactos más graves, independientemente de en qué punto de la cadena de suministro se encuentren estos impactos.

3. Seguimiento del contrato

El proveedor velará por el cumplimiento de los requisitos de las cláusulas 1 y 2 en las operaciones propias del proveedor y en la cadena de suministro. El órgano de contratación puede exigir que el cumplimiento se documente mediante una o más de las siguientes medidas:

3.1 Políticas y rutinas adoptadas, cf. cláusula 2.

3.2 Una visión general de las unidades de producción de la cadena de suministro de productos de riesgo seleccionados, y/o componentes y/o materias primas, determinados por el órgano de contratación.

3.3 Un cuestionario de autoevaluación cumplimentado, enviado por el órgano de contratación en un plazo de seis semanas, salvo que el órgano de contratación haya establecido un plazo distinto.

3.4 Una evaluación de riesgos e informes sobre cómo se contabilizan y gestionan los riesgos.

3.5 Participación en reuniones de seguimiento con el órgano de contratación, y cualquier otra parte interesada y relevante.

3.6 Provisión de informes relevantes para los requisitos de la cláusula 1. Los informes deben ser redactados por una parte independiente.

3.7 Provisión de informes relevantes para los requisitos de la cláusula 1. Los informes deben ser redactados por una parte independiente.

3.8 Una evaluación y/o auditoría de los requisitos de las cláusulas 1 y 2 de la cadena de suministro. Las evaluaciones y auditorías deben llevarse a cabo en colaboración entre el proveedor y el órgano de contratación.

Si el proveedor tiene conocimiento de condiciones de la cadena de suministro que incumplen las cláusulas 1 y 2, éste lo informará al Órgano de Contratación sin demora indebida.

Criterios vinculados a la condicionalidad social y ambiental de la nueva PAC

En junio de 2021, después de meses y meses de negociaciones, el Parlamento Europeo, el Consejo de la UE y la Comisión Europea alcanzaron un acuerdo sobre la reforma de la Política Agrícola Común (PAC). La nueva PAC entrará en vigor el 1 de enero de 2023.

Con la nueva PAC, se introducirán cambios en los sistemas actuales de condicionalidad y ecologización para reflejar objetivos medioambientales más ambiciosos y contribuir a los objetivos del Pacto Verde Europeo. También se incorporarán, por vez primera, condiciones sociales y laborales.

Se abre, por tanto, una nueva herramienta para avanzar en una Compra Pública Alimentaria más exigente en temas laborales, sociales, ambientales o climáticos, perfectamente cubierta a nivel legal.
