

## Compra pública de alimentos sostenibles

**Clasificación:**

- Normativa  
 Especificaciones técnicas  
 Evaluación de ofertas  
 Administración de contrato  
 Desarrollo de capacidades  
 Gestión organizacional

**Enfoque del caso:**

Social

Ambiental


**Organización:**

Municipalidad de Malmö

**Sector:**

Sector Público

**País:**

Suecia

**Año:**

2010 (aprobación de la Política) a la fecha

**Producto / servicio adquirido:**

Alimentos para servir en escuelas, así como en eventos oficiales de la ciudad de Malmö

**Resumen del caso:**

La ciudad de Malmö estableció una Política de desarrollo sostenible y alimentos, la cual tiene como propósitos contribuir a un Malmö sostenible con ciudadanos saludables, lograr un 100% de compra de alimentos sostenibles, así como asegurar que la ciudad de Malmö lidere con el ejemplo sirviendo solo comida sostenible en eventos oficiales. Algunos elementos de esta política:

- En la ciudad de Malmö serviremos comida segura y saludable, bien preparada, para todos. Deberá ser de buena calidad y preparada a partir de cero tanto como sea posible, con un mínimo de aditivos artificiales.
- En cada grupo de productos, aquellos con certificación ética (tales como Comercio Justo) serán siempre la primera opción, cuando estén disponibles.
- Para asegurar que la compra de alimentos es la mejor para la salud, la economía y el ambiente, se utiliza –siempre que sea posible– el modelo S.M.A.R.T (“Smaller amount of meat”, menos carne, “Minimise intake of junk food/empty calories”, minimizar el consumo de comida chatarra/calorías vacías, “An increase in organic”, un aumento en productos orgánicos, “Right sort of meat and vegetable”, mezcla correcta de carne y vegetales, “Transport efficient”, transporte eficiente)
- La adquisición de alimentos se hará por medio de contratos de adquisición. El porcentaje de productos sostenibles aumentarán tanto en términos de contratación y de compras. Vamos a influir en nuestros proveedores para que el surtido de productos orgánicos y éticos certificados aumente, de modo que el tamaño de los envases y el grado de procesamiento sea adecuado para todas las operaciones.
- Todo el que maneja los alimentos de algún modo en la ciudad de Malmö se esforzará por reducir los residuos de alimentos, sin poner en riesgo la seguridad alimentaria. Los residuos de alimentos que se generan serán utilizados en la producción de biogás.
- Toda la comida que se sirve en eventos organizados por el Ayuntamiento de Malmö debe ser amigable con el clima, ecológica y éticamente certificados (según sea apropiado) para el 2020.

**Ejemplos de criterios utilizados:**

- Requisitos para las empresas que ofertan: Proveer dos referencias de su capacidad financiera, técnica y profesional, así como información de su gestión ambiental, social y ética.
- La carne debe ser libre de hormonas y cumplir las normas de clasificación EUROP, los productos pesqueros de cumplir con los criterios del Marine Stewardship Council (o equivalente) y productos orgánicos según la definición brindada por la regulación EEC 2092/91.
- Entrega y transporte: La entrega debe realizarse una vez por semana, y de manera regular si fuera necesario; los vehículos de transporte deben cumplir con los criterios de sostenibilidad en el transporte adoptados por la ciudad (por ejemplo, cumplir como mínimo el estándar EURO 5 para transporte de carga)

## Resultados e impactos socioambientales:

En el año 2007 desarrollaron un proyecto piloto, en el cual se documentó (1). Los resultados obtenidos:

- El 97% de los alimentos comprados para la escuela Djupadal fueron orgánicos.
- Aunque se pagó un poco más por los productos orgánicos, los nuevos menús permitieron mantener el presupuesto global (pues se reduce la cantidad de carne servida)
- Para el 2009, de toda la comida que se sirve en todas las escuelas el 43% es orgánica.
- El Departamento de Ambiente del Ayuntamiento calculó la huella de carbono de los diferentes menús. Fue difícil calcular la emisión de dióxido de carbono producto del transporte de alimentos, pero se consideró que reducir la cantidad de carne que se sirve (en combinación con vegetales que no fueron cultivados en invernaderos con calefacción) es el mejor enfoque desde el punto de vista ambiental.

## Más información:

1. Política para desarrollo sostenible y alimentos de la ciudad de Malmo, disponible en <http://www.malmo.se/English/Sustainable-City-Development/Sustainable-food-in-Malmo.html>
2. Caso "Sustainable Food for Thought in Malmö", disponible en <http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/casestudy4.pdf>