

■ GUÍA

# INCORPORACIÓN DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA EN LA COMPRA PÚBLICA



Este libro se distribuye con una licencia

«**Reconocimiento -No comercial**», que se puede consultar en [http://creativecommons.org/choose/?lang=es\\_ES](http://creativecommons.org/choose/?lang=es_ES).

Es permitida la reproducción de los contenidos siempre que se mencione la procedencia y se haga sin fines comerciales.



### **Justicia Alimentaria**

C. Floridablanca, 66-72  
08015 Barcelona

### **Delegación en las Illes Balears**

Camí des Castell, 53  
07702 Maó. Menorca

### **Mayo 2018**

**Autoría:** Justicia Alimentaria

**Investigación a cargo de:** Maria José Plana.

Observatori de Bioètica i Dret.

Facultat de Dret de la Universitat de Barcelona.

**Coordinación de la investigación y publicación:** Jordi Menéndez  
y Núria Llabrés. Justicia Alimentaria.

**Depósito legal:** B 25217-2018

Esta publicación cuenta con la colaboración de la Dirección General de Cooperación del Govern de les Illes Balears. Su contenido es responsabilidad exclusiva de Justicia Alimentaria y no refleja necesariamente la posición de la Dirección General de Cooperación.



G CONSELLERIA  
O SERVEIS SOCIALS  
I I COOPERACIÓ  
B  
/

NIF G-58429077 – Veterinaris Sense Fronteres,  
declarada de utilidad pública por el Ministerio del Interior  
el 8 de marzo de 2000.

■ GUÍA

# INCORPORACIÓN DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA EN LA COMPRA PÚBLICA

■ María José Plana





# ■ ÍNDICE

<b>Introducción</b> .....	7
<b>María José Plana</b> .....	7
<b>Preámbulo</b> .....	9
<b>1- Propuestas Qué proponemos</b> .....	11
A. Aumentar el consumo de productos alimentarios sostenibles de comercio justo .....	13
B. Mejorar la integración de los productores de alimentos en el sistema alimentario .....	15
C. Aumentar el consumo de productos alimentarios saludables .....	17
<b>2- Instrumentos</b> .....	19
A. Áreas de la Administración pública .....	19
B. Tipos de contrato .....	20
<b>3- Sustanciación de las cláusulas</b> .....	22
A. Consideraciones previas .....	22
B. Recomendaciones relativas al objeto del contrato .....	27
C. Recomendaciones relativas a la solvencia técnica del adjudicatario .....	31
D. Recomendaciones relativas a las especificaciones técnicas y condiciones especiales de ejecución, de obligado cumplimiento.....	33
E. Recomendaciones relativas a los criterios de adjudicación .....	39
<b>Anexo I - Ejemplos de cláusulas que incorporan criterios de sostenibilidad alimentaria como condiciones de ejecución o condiciones especiales de ejecución</b> .....	42
A. Criterios aplicables a todo tipo de contratos.....	42
B. Criterios adicionales aplicables a máquinas expendedoras de alimentos ( <i>vending</i> ) .....	45
<b>Anexo II - Ejemplos de cláusulas que incorporan criterios de sostenibilidad alimentaria como criterios de adjudicación</b> .....	47
A. Criterios aplicables a todo tipo de contratos.....	47
<b>Propuesta de definiciones de conceptos clave</b> .....	49



**INCORPORACIÓN  
DE CRITERIOS  
DE SOSTENIBILIDAD  
ALIMENTARIA  
EN LA COMPRA PÚBLICA**



## ■ INTRODUCCIÓN

### ¿QUIÉN SOMOS?

Justicia Alimentaria es una asociación que promueve desde la cooperación, la educación y la movilización un modelo alimentario saludable, sostenible y justo, basado en los principios de la soberanía alimentaria. El sistema alimentario actual es generador de desigualdad, hambre y cambio climático. En este sentido, investigamos y nos movilizamos para la generación de alternativas políticas y sociales basadas en la soberanía alimentaria, la justicia y la equidad entre mujeres y hombres.

### ¿DE QUÉ TRATA ESTA GUÍA?

Esta guía quiere servir de documento de referencia para los adjudicadores y el personal técnico de las Administraciones públicas que estén implicadas —o tengan la posibilidad de implicarse— en los procesos de compra y contratación pública. Mediante la elaboración y difusión de esta guía, adaptada a la nueva Ley de contratación pública 9/2017, se pretende fomentar la compra pública saludable con criterios de sostenibilidad alimentaria.

### ¿QUÉ SE ESPERA CONSEGUIR CON ESTA GUÍA?

A través del fomento de la demanda de alimentos de proximidad, saludables y sostenibles se pretende provocar un efecto multiplicador que promueva la economía local, tanto la estrictamente productiva como las diversas conexiones que genera. Además de la compra en sí —y no menos importante—, se añade el empujón que representan los entes públicos para el cambio de valores, educación y cultura alimentaria en la sociedad, y para la generación de un nuevo modelo alimentario.

## ■ MARIA JOSÉ PLANA

Doctora en Derecho y Ciencia Política por la Universitat de Barcelona; abogada y codirectora del Máster en Alimentación, Ética y Derecho de la Universitat de Barcelona; investigadora del Observatorio de Bioética y Derecho



## ■ PREÁMBULO

La contratación pública constituye aproximadamente el 20 % del Producto Interior Bruto de España, pero a pesar de esto, hasta ahora los contratos se han adjudicado primando el criterio económico inmediato, a la oferta «económicamente más ventajosa». Salvo en contadas ocasiones, en España no se ha explorado el carácter ejemplarizante que pueden adoptar los poderes públicos para impulsar mejoras en el sistema productivo incorporando criterios sociales en la contratación pública.

Sin embargo, con la entrada en vigor de la nueva Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (en adelante, Ley 9/2017), España por fin reconoce la necesidad de fomentar el papel social de la contratación pública como motor de crecimiento más justo y, por ello, los contratos pasan a adjudicarse «utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación basados en el principio de mejor relación calidad-precio».

La Ley establece que:

«En toda contratación pública se incorporarán de manera transversal y preceptiva criterios sociales y medioambientales siempre que guarde relación con el objeto del contrato, en la convicción de que su inclusión proporciona una mejor relación calidad-precio en la prestación contractual, así como una mayor y mejor eficiencia en la utilización de los fondos públicos. Igualmente se facilitará el acceso a la contratación pública de las pequeñas y medianas empresas, así como de las empresas de economía social.»

(Artículo 1.3 Ley 9/2017)

A pesar de la aparente rotundidad de la Ley, que exige que las consideraciones sociales y ambientales estén presentes de forma preceptiva y transversal en la contratación pública, el mismo artículo indica que los criterios de sostenibilidad son preceptivos únicamente «siempre que guarde relación con el objeto del contrato». Además, la contratación debe respetar en todo caso los principios básicos del acervo de la Unión Europea (igualdad de trato, no discriminación, transparencia, proporcionalidad e integridad). Por ello, a la hora de introducir criterios de sostenibilidad alimentaria, se deben tener en cuenta las reglas establecidas en la normativa y justificar la relación entre los criterios seleccionados y el objeto del contrato.

Así, a la hora de preparar una nueva contratación que incorpore consideraciones relativas a la sostenibilidad alimentaria, es preciso conjugar oportunidad política y marco jurídico, lo cual no siempre resulta sencillo.

El objetivo de esta guía es identificar criterios sociales y medioambientales que puedan incorporarse a la contratación pública con el fin de mejorar la sostenibilidad del sistema alimentario y el fomento de dietas sostenibles a través de la contratación pública.

Las dietas sostenibles son aquellas que generan un impacto ambiental reducido y que contribuyen a la seguridad alimentaria y nutricional y a que las generaciones actuales y futuras lleven una vida saludable. Además, protegen y respetan la biodiversidad y los ecosistemas, son culturalmente aceptables, accesibles, económicamente justas y asequibles y nutricionalmente adecuadas, inocuas y saludables, y optimizan los recursos naturales y humanos.

*FAO, 2010, Dietas sostenibles y biodiversidad.*

Para ello, esta guía práctica debe servir para determinar:

- Qué criterios de sostenibilidad alimentaria deben incorporarse a la contratación y por qué deben priorizar los criterios elegidos en esta guía
- En qué tipo de contratos pueden incorporarse estos criterios.
- Cómo pueden incorporarse a la contratación, con pleno respeto al marco jurídico actual.

Si bien las posibilidades son infinitas, esta guía recoge ejemplos cuya efectividad y legalidad han sido ampliamente reconocidas. El objetivo es que el lector descubra una manera sistemática de configurar criterios que sirvan a sus políticas públicas, de tal manera que sea capaz de generar propuestas complementarias que respeten el marco jurídico actual

## ■ 1- PROPUESTAS

Esta guía propone fórmulas para mejorar la sostenibilidad alimentaria a través de la contratación pública, con el convencimiento de que para ello deben cumplirse tres elementos:

- Aumentar el consumo de productos alimentarios sostenibles y de comercio justo.
- Mejorar la integración de los productores de alimentos en el sistema alimentario.
- Fomentar el consumo de alimentos saludables para el mantenimiento de la salud pública.

Las propuestas que se relacionan a continuación deben, por tanto, incidir en uno o varios de estos puntos de impacto.

Estos objetivos están alineados con las prioridades de la Unión Europea enunciadas en *El nuevo Consenso Europeo en materia de Desarrollo. Nuestro mundo, nuestra dignidad, nuestro futuro* (adoptado en junio de 2017), que resalta la necesidad de trabajar «para garantizar el acceso de todas las personas a unos alimentos asequibles, seguros, suficientes y nutritivos» y de desarrollar «una agricultura y unos sistemas alimentarios sostenibles, incluida una pesca sostenible, con los que responder a las necesidades de una población mundial cada vez mayor, protegiendo al mismo tiempo el medio ambiente».

Los criterios de sostenibilidad ambiental y social que integran esta concepción de la sostenibilidad alimentaria y que se analizan en esta guía han sido seleccionados, ya que han demostrado su capacidad para mejorar tanto la sostenibilidad ambiental del sistema alimentario —actuando sobre el impacto climático del uso de determinados productos y mejorando la integración de los productores de la zona al disminuir la huella de carbono del sistema— como la salud pública, poniendo a disposición de la ciudadanía alimentos más saludables que prevengan la obesidad y, finalmente, fomentando la configuración de un sistema alimentario más justo.

Esta guía analiza la inclusión de criterios de sostenibilidad alimentaria en contratos de servicios, de concesión de servicios y de suministro relacionados con la adquisición

directa o indirecta de alimentos o con la puesta a disposición de los usuarios de alimentos. Las propuestas se entienden realizadas igualmente en relación con las autorizaciones de uso privativo de espacios que vayan ser destinados, en todo o en parte, a servir alimentos.

Se incluye la actividad de restauración, el suministro de alimentos o de menús completos. El Anexo I incluye criterios de sostenibilidad para incorporar en las especificaciones técnicas de todos estos contratos y el Anexo II incluye criterios para la valoración de ofertas. Además, se incluyen criterios específicos para incorporar en los contratos relativos a máquinas expendedoras o de *vending*. Es frecuente que en los espacios bajo control público se instalen máquinas expendedoras de alimentos sólidos, bebidas frías o calientes. Es necesario asegurar que el *vending* se adjudica igualmente en base a criterios de sostenibilidad alimentaria, por lo que el Anexo I incluye una tabla que hace referencia a criterios de sostenibilidad adicionales para máquinas de *vending*.

## **A- AUMENTAR EL CONSUMO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES Y DE COMERCIO JUSTO**

### **OBJETIVO**

Queremos reducir el impacto ambiental aumentando el consumo de productos sostenibles, tanto en lo referente a los alimentos como al material y equipamiento empleados para la ejecución del contrato.

Queremos favorecer el aumento de productos alimentarios de comercio justo como mecanismo para que el sistema alimentario respete unas condiciones mínimas de bienestar de las personas implicadas en la producción y la distribución de alimentos.

### **RAZÓN**

La Comisión Europea considera que la alimentación y los servicios de restauración son sectores clave de la compra pública ecológica.

Del mismo modo, la importancia de incorporar productos de comercio justo ha sido reconocida incluso, de forma más reciente, en el la Ley 9/2017, que afirma lo siguiente:

«Con el ánimo de favorecer el respeto hacia los derechos humanos, y en especial hacia los derechos laborales básicos de las personas trabajadoras y de los pequeños productores de países en vías de desarrollo, se introduce la posibilidad de que tanto los criterios de adjudicación como las condiciones especiales de ejecución incorporen aspectos sociales del proceso de producción y comercialización [...], y en especial podrá exigirse que dicho proceso cumpla los principios de comercio justo.»

### **ELEMENTOS A VALORAR**

Dos son los ámbitos en los que se recomienda incidir en la contratación pública:

- **Reducción de residuos y reciclaje**
  - Comprar a granel o en envases con contenidos elevados de materiales reciclados.

- Usar cuberterías, vajillas, cristalerías y mantelerías reutilizables.
  - Usar productos de papel ecológicos.
  - Recoger selectivamente los residuos y formar al personal.
  - Reducción al mínimo del uso de productos químicos peligrosos y utilización de productos de limpieza y lavavajillas ecológicos.
  - Comprar aparatos de cocina con consumo reducido de agua y energía.
  - Mejorar las rutas de transporte y reducir el consumo de energía y las emisiones de los vehículos utilizados para prestar los servicios de restauración.
- **Alimentos sostenibles**
- Comprar alimentos de producción ecológica.
  - Comprar alimentos producidos con sistemas de producción integrada.
  - Comprar productos de acuicultura y del mar obtenidos mediante métodos de producción o captura ecológicos.
  - Comprar productos animales con niveles de bienestar elevados.
  - Comprar productos de temporada.
  - Comprar productos de circuito corto.
  - Comprar productos de comercio justo.

## **B- MEJORAR LA INTEGRACIÓN DE LOS PRODUCTORES DE ALIMENTOS EN EL SISTEMA ALIMENTARIO:**

### **OBJETIVO**

Favorecer la incorporación de los pequeños productores y pequeñas empresas locales al sistema alimentario y fomentar la producción agrícola digna.

### **RAZÓN**

Mediante los contratos públicos, en muchos casos de duración plurianual, el adjudicatario puede hacerse con una demanda estable y a un precio relativamente cierto. Estos dos elementos son necesarios para poder organizar la producción y configurar ofertas competitivas. El mantenimiento de crecimiento económico y del empleo no deja de ser parte del desarrollo sostenible, por lo que, cuando la compra pública de alimento se nutre de la producción local, esto contribuye de forma favorable al desarrollo de la economía rural.

### **ELEMENTOS A VALORAR**

El derecho de la Unión Europea prohíbe discriminar a favor de los productores locales, por lo que en la actualidad no es legalmente admisible licitar contratos reservados a los productores o empresas locales, con carácter general. Sin embargo, a menudo no se tienen en cuenta obstáculos que suponen una barrera para que los pequeños productores participen de la contratación pública, y ahí es donde quiere incidir esta guía.

Para favorecer su participación en la compra pública alimentaria, es preciso:

- Licitar los contratos divididos en lotes de menor tamaño para que puedan asumir actores de menor tamaño. La división por lotes puede ser tanto geográfica (por ejemplo, por centros destinatarios de la prestación) como por productos. En este sentido, la Ley 9/2017 convierte en regla general lo que hasta la fecha era una excepción, y establece que el expediente de contratación debe incluir una justificación a «la decisión de no dividir en lotes el objeto del contrato, en su caso». Así,

se quiere fomentar el acceso de los pequeños operadores a la contratación pública.

- Organizar talleres de formación sobre contratación pública y el funcionamiento de una licitación pública, dirigidos a pequeños productores y pymes, para que sean capaces de identificar oportunidades de negocio a través del perfil del contratante *online* y de interpretar los pliegos.
- Incorporar como parte del proceso la visita del ente adjudicador a las cocinas o establecimientos en los que el adjudicatario preparará el producto a servir.
- Limitar el número de intermediarios a dos o menos, solicitando o valorando la oferta de productos de circuito corto.

## **C- AUMENTAR EL CONSUMO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS SALUDABLES**

### **OBJETIVO**

Mejorar la calidad nutricional de los alimentos servidos por los adjudicatarios de los contratos de compra pública de alimentos.

### **RAZÓN**

Favorecer el consumo de alimentos saludables es un mecanismo para reducir la obesidad y las enfermedades ligadas a una mala alimentación. Es necesario garantizar y promover la alimentación saludable y mejorar la calidad de los alimentos a disposición de la ciudadanía, y en este sentido, los poderes públicos pueden tener una función ejemplarizante en sus actos y comedores

### **ELEMENTOS A VALORAR**

Las reglas y principios que rigen la contratación pública requieren que los pliegos definan de forma precisa aquellos conceptos clave para la adjudicación. Es por eso que no es suficiente con indicar que la oferta de alimentos debe ser saludable, sino que es importante poder establecer en los pliegos de cada contrato qué entiende el poder adjudicador por «alimento saludable».

Dado que no existe una definición legal de lo que es un alimento saludable, en la contratación pública es posible modular su significado, si bien la definición elegida debe consignarse de forma precisa en el pliego.

Así, por ejemplo, si el pliego indica que el postre de un menú ofrecido en un establecimiento público debe ser saludable, debe además indicar qué se entiende por saludable. El poder adjudicador podrá utilizar la definición que considere oportuna siempre y cuando su validez sea reconocida. Por ejemplo, para definir este concepto, podrían emplearse los conocidos criterios nutricionales por porción identificados en la estrategia NAOS para la alimentación en centros educativos.

## El ámbito en los que se recomienda incidir en la contratación pública es el **uso de los sistemas de cocción y alimentos saludables**

- Limitar la frecuencia en el uso de los fritos, rebozados y platos precocinados.
- Aumentar el consumo de frutas como postre, limitando la frecuencia de los postres lácteos.
- Evitar la incorporación de alimentos con bajo aporte nutricional en relación con productos similares; por ejemplo, en el pescado, limitando o prohibiendo el de la especie *pangasianodon hypophthalmus*.
- Establecer la presencia mínima de alimentos que cumplan la definición de «saludable» incorporada al pliego; por ejemplo, la de la estrategia NAOS que aparece a continuación.
- Exigir la oferta de leche.
- Exigir la utilización de aceite de oliva para una cocción más saludable.
- Exigir la utilización de pescado fresco.

### **CRITERIOS PARA LA DETERMINACIÓN DE LA CALIFICACIÓN DE SALUDABLE, EN BASE A UNA PORCIÓN**

- Valor energético por porción máximo de 200 kilocalorías.
- El 35 %, como máximo, de las kilocalorías procederán de la grasa. Para una porción con menos de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 7,8 g de grasas\*.
- El 10 %, como máximo, de las kilocalorías procederán de las grasas saturadas. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 2,2 g de grasas saturadas\*.
- Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
- El 30 %, como máximo, de las kilocalorías procederán de los azúcares totales. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 15 g de azúcares\*\*.
- Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).
- No contendrán edulcorantes artificiales.
- No contendrán cafeína u otras sustancias estimulantes, excepto las presentes de forma natural en el cacao.

\* Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas, ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos y son alimentos que tienen un gran interés nutricional que no debe desaprovecharse en los escolares. En el caso de los frutos secos, esta excepción no los excluye de cumplir los criterios correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.

\*\* Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas, enteras o mínimamente procesadas, los zumos de frutas y zumos de frutas a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos, ya que se trata de azúcares naturalmente presentes en los alimentos. En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100 ml.

*Información extraída del Documento de consenso sobre la alimentación en centros educativos, aprobado en 2010 por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud de España*

## ■ 2- INSTRUMENTOS

### A- ÁREAS DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

Existen servicios y áreas en los que la incorporación de criterios de sostenibilidad ambiental es especialmente útil:

- Las máquinas expendedoras de bebidas frías y calientes, así como las de snacks, están habitualmente presentes en todas las infraestructuras públicas, por lo que licitar su adjudicación con arreglo a criterios de sostenibilidad alimentaria puede suponer un cambio relevante en los hábitos de consumo. Junto a la oferta de bebidas calientes de comercio justo (café y té, principalmente), es posible incluir nuevos criterios que fomenten el consumo de productos saludables.
- Las cafeterías y comedores institucionales pueden convertirse en un modelo para la ciudadanía a la hora de demostrar que la alimentación sostenible y saludable es posible sin necesidad de incrementar de forma sustancial el desembolso mensual en alimentos.
- Los eventos puntuales utilizan, en muchas ocasiones, servicios de *catering* externo o se elabora en la propia institución cuando disponen de cocina propia. También es una oportunidad para mostrar la importancia de una alimentación sostenible y como imagen del propio consistorio.
- Además, es necesario incorporar la compra sostenible alimentaria al sistema educativo, para asegurar que la sociedad hace la transición a un sistema alimentario más saludable y justo. La adjudicación de contratos de comedores escolares, y también de las cafeterías y comedores universitarios, de los centros de formación profesional y de cualquier centro educativo, debe funcionar con arreglo a criterios de sostenibilidad alimentaria. Dado el número de comensales y la estabilidad de la demanda, conseguir que pequeños operadores se incorporen a la contratación en comedores de centros educativos resulta muy interesante para esa parte del sector productivo que cumple con criterios sostenibles y ecológicos.
- Por los mismos motivos, incorporar al sistema de salud en la compra alimentaria sostenible es clave. Hospitales, centros de salud y residencias para la tercera edad, entre otros, no solamente suelen disponer de servicio de cafetería o de máquinas

de *vending*, sino que también alimentan a los pacientes cuando sus circunstancias lo requieren como parte del tratamiento recibido.

- Los locales aptos para restauración que sean objeto de autorizaciones de uso privativo pueden igualmente adjudicarse con arreglo a criterios de sostenibilidad alimentaria. Esto incluye tanto chiringuitos como quioscos frecuentados por la ciudadanía en su tiempo libre, si bien las especialidades de este tipo de locales exigen que los criterios de sostenibilidad sean modulados acorde a la función y uso al que está destinado

## B- TIPOS DE CONTRATOS

Los criterios de sostenibilidad alimentaria pueden incorporarse a cualquier instrumento de contratación relacionado con el consumo de alimentos. En particular, debe prestarse atención a aquellos contratos por los que el poder adjudicador:

- Obtiene el suministro de productos alimentarios, preparados o no. Es el caso, por ejemplo, de la provisión de alimentos preparados como catering de un evento, o de aquellos comedores en los que la preparación y distribución de los alimentos se lleva a cabo por personal propio pero los alimentos y productos necesarios son adquiridos a un tercero. El poder adjudicador realiza un desembolso para pagar el precio acordado por el suministro puntual o periódico
- Obtiene un servicio de restauración o hostelería. Es el caso, por ejemplo, de los comedores institucionales o de los comedores escolares. El poder adjudicador realiza un desembolso para pagar el precio acordado por el servicio, que se adjudica a una empresa durante un plazo de tiempo determinado.
- Permite a un tercero explotar un espacio durante un tiempo determinado para ofrecer productos alimentarios. Puede ser un local en el que puede instalarse un servicio de cafetería, pero también, por ejemplo, una superficie para instalación de máquinas de *vending*. En este caso, el poder adjudicador obtiene un ingreso en lugar de realizar un desembolso.

Haya desembolso o ingreso, todas estas variantes constituyen compra pública alimentaria.

Distinguimos entre contratos administrativos y contratos privados. Mientras que para los primeros son de aplicación con carácter general todas las reglas de la Ley 9/2017, los contratos privados suelen regirse por esta ley solamente en cuanto a su preparación y adjudicación.

- Son contratos administrativos relevantes para esta guía:
  - **Contrato de concesión de servicios** (categoría que incluye el anteriormente conocido como «contrato de gestión de servicios públicos», pero también la concesión de cualquier servicio, aunque no sea público, y caracterizada por que el adjudicatario asume el riesgo en la concesión).
  - **Contratos de servicios de restauración / hostelería.**
  - **Contratos de suministro de alimentos.**
  - Además, deben tenerse en cuenta los **contratos administrativos especiales**, que, en defecto de normas específicas, se rigen por la Ley 9/2017 igual que cualquier contrato administrativo. El uso de este tipo contractual es frecuente para adjudicar la **explotación de un establecimiento** de cafetería, por ejemplo.
- Por otro lado, es igualmente relevante a los efectos de esta guía, la **autorización de uso privativo de espacio de dominio público**, por ejemplo, para instalar una cafetería o bar en local (p. ej., un quiosco) titularidad del poder adjudicador. Estas concesiones permiten hacer uso privativo de un bien amparado por una concesión administrativa emitida por su titular al amparo de la Ley 33/2003, de 3 de noviembre, de Ley de Patrimonio de las Administraciones públicas, que establece que la adjudicación de estos espacios se efectuará en régimen de concurrencia. Al igual que ocurre con los contratos administrativos, las concesiones pueden establecer cláusulas específicas que incorporen criterios de sostenibilidad alimentaria.

Independientemente de la figura jurídica ante la que nos encontremos, con carácter general, el adjudicatario obtendrá esta condición tras llevar a cabo un procedimiento de adjudicación previo.

#### **PARTICULARIDAD: LOS CONTRATOS MENORES**

Son contratos menores aquellos contratos de valor inferior a 15 000 euros, para suministros y servicios.

Este particular tipo de contrato administrativo no se adjudica en régimen de concurrencia, sino que puede adjudicarse de forma directa.

Sin embargo, se exige un informe del órgano de contratación motivando la necesidad del contrato, la aprobación del gasto y la incorporación al expediente de la factura correspondiente.

Además, el expediente debe justificar que no se está alterando el objeto del contrato para evitar la aplicación de las reglas generales de contratación, y que el contratista no ha suscrito más contratos menores que individual o conjuntamente superen la cifra indicada.

## 3- SUSTANCIACIÓN DE LAS CLÁUSULAS

### A – CONSIDERACIONES PREVIAS

#### SOBRE LA INICIACIÓN Y SUSTANCIACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Si bien, tradicionalmente, el proceso de adjudicación se ha iniciado con la publicación del anuncio de la licitación en el boletín oficial correspondiente, la Ley 9/2017 incorpora en su artículo 115 un paso previo identificado como «consultas preliminares de mercado». El objetivo de este trámite es asegurar la correcta definición del objeto del contrato, así como establecer unas condiciones de ejecución que sea posible asumir por los adjudicatarios, evitando que la licitación quede desierta.

Tal y como establece la nueva ley, este mecanismo también debe facilitar la tarea del poder adjudicador a la hora de definir los pliegos, para lo que «podrán valerse del asesoramiento de terceros, que podrán ser expertos o autoridades independientes, colegios profesionales o, incluso, con carácter excepcional, operadores económicos activos en el mercado». A pesar de definirse como consultas preliminares, el asesoramiento recibido puede mantenerse a lo largo de todo el proceso de adjudicación.

Las consultas preliminares permiten preparar correctamente la licitación e informar a los potenciales licitadores sobre los requisitos que exigirán para concurrir al procedimiento. El poder adjudicador puede contratar el asesoramiento de un tercero para asegurar el correcto desarrollo de estas consultas.

La posibilidad de realizar estas consultas es especialmente interesante en cuanto a la incorporación de criterios de sostenibilidad en la contratación pública, ya que en el diálogo con los potenciales adjudicatarios pueden identificarse obstáculos y oportunidades para asegurar el éxito de la contratación.

#### SOBRE LA INCORPORACIÓN DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA

El elemento central que articula la licitación lo constituyen los pliegos. Los pliegos se

componen de un pliego de cláusulas administrativas (donde se indica, por ejemplo, el objeto del contrato, la duración del mismo y las formas para acreditar la capacidad para contratar y la solvencia técnica, entre otros aspectos) y de un pliego de prescripciones técnicas.

En el pliego de prescripciones técnicas es donde se detallan aspectos relativos a la ejecución del contrato y, entre ellos, los elementos de mayor interés para este estudio: las especificaciones que deben cumplir los productos alimentarios y los equipamientos necesarios para la prestación, e incluso las prácticas culinarias admisibles.

## **SOBRE LOS LÍMITES A TENER EN CUENTA EN LA INCORPORACIÓN DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL**

A la hora de redactar los pliegos que rigen el procedimiento de adjudicación, es fundamental tener en cuenta que:

- (i) La contratación pública debe, en todo caso, respetar los principios de no discriminación, libre concurrencia y transparencia establecidos en el acervo comunitario

El derecho de la Unión Europea, sobre el que se basa la normativa española de contratación pública, establece que los contratos deben adjudicarse con arreglo a los principios de no discriminación, igualdad de trato, libre concurrencia y transparencia.

- Por ello, hay que velar por dar cumplimiento a las obligaciones de publicidad de todo el procedimiento de contratación (desde las consultas preliminares a la formalización del contrato). Vulnerar los deberes de publicación supone dificultar el acceso al proceso a potenciales licitadores, ya que solamente es posible presentar ofertas a aquellos procesos que son conocidos.
- Los principios europeos suponen que, con carácter general, no es posible limitar la participación en la contratación pública a aquellos licitadores que tengan arraigo o estén sitos en el territorio municipal o nacional. Esto vulnera las reglas del juego.

### **PRODUCTOS ALIMENTARIOS LOCALES O NACIONALES**

El principio de no discriminación supone que no es posible limitar la contratación a aquellos licitadores o a aquellos productos de un origen o localidad determinado. Por lo tanto, con carácter general, establecer que los productos alimentarios suministrados serán «locales» o

«nacionales» por haberse completado su proceso de producción dentro de un área geográfica determinada contradice los principios europeos que rigen la compra pública.

Sin embargo, sí es legalmente admisible solicitar productos alimentarios con denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas que hayan sido reconocidas (y como tal registradas) por la Unión Europea, ya que se trata de un esquema que identifica a productos cuyo consumo se reconoce se debe fomentar o proteger.

Igualmente, sí es posible solicitar productos alimentarios de una localidad o provincia si se justifica en base al objetivo último del contrato. Por ejemplo, en eventos de promoción turística se permitirá solicitar productos locales siempre y cuando las condiciones de la prestación acrediten que el objetivo es promocionar estos productos.

## **SOBRE LA COMPRA PÚBLICA DE PROXIMIDAD O CIRCUITO CORTO**

Si bien no es posible establecer que únicamente puedan presentarse a la licitación empresas locales, o preferir el suministro de alimentos «locales», sí es correcto requerir productos de circuito corto o de proximidad, siempre y cuando estos términos no se asemejen los conceptos «local» o «nacional».

El consumo de productos de circuito corto se ha recomendado por la Unión Europea, que considera que la eliminación o limitación de intermediarios favorece relaciones justas en el sistema alimentario, puede reducir el impacto ambiental de la prestación y puede favorecer el consumo de productos frescos (considerados más saludables).

El concepto «proximidad», si se define asemejándolo al circuito corto, es igualmente admisible en la contratación pública. En cambio, «proximidad» no puede suponer que únicamente aquellos licitadores sitos en el municipio puedan presentar su oferta.

El pliego debe definir claramente los conceptos «proximidad» o «circuito corto» de forma expresa. En el caso del circuito corto, la definición debe identificar el número de intermediarios con los que se considera que el producto sigue siendo de circuito corto.

- (ii) Además, el pliego debe prestar especial atención a definir los conceptos clave que intervienen en la licitación (qué debe entenderse por fresco, ecológico o bebida azucarada, por ejemplo). Esta guía incluye definiciones de productos clave, si bien las certificaciones y etiquetas de sostenibilidad son un mecanismo idóneo para definir estos conceptos, ya que ofrecen una forma segura de verificar el cumplimiento de estos requisitos.
- (iii) Sin embargo, es necesario reconocer 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 empresarios».

## **SOBRE LOS SISTEMAS PARTICIPATIVOS DE GARANTÍA (SPG)**

No será posible, a través del pliego, establecer que únicamente un SPG pueda determinar el cumplimiento de los requisitos técnicos de la etiqueta o certificación recogida en el pliego.

Debe ofrecerse a los licitadores la posibilidad de acreditar que cumplen con los requisitos establecidos en el pliego mediante cualquier otro medio equivalente.

- (iv) Las posibilidades técnicas de ejecución afectan a la cantidad y variedad de criterios que es recomendable incluir en un mismo pliego, en cuanto a que a menudo estos criterios pueden tener repercusiones tanto en el coste de la prestación como en las posibilidades reales del entorno de cumplir con todas las especificaciones. Esto puede afectar a la viabilidad del contrato. Durante la fase de consulta preliminar, pueden analizarse con los potenciales adjudicatarios qué limitaciones técnicas existen.
- (v) El pliego debe incluir mecanismos para verificar que, durante la ejecución de la prestación, el adjudicatario cumple efectivamente con lo pactado, en particular en lo relativo al tipo de productos empleados. Así, por ejemplo, deben considerarse medidas como exigir la presentación periódica de facturas o una recopilación de la información relativa al volumen o peso trimestral de cada categoría de alimento y al origen del mismo.
- (vi) Si hay condiciones especiales de ejecución, debe hacerse constar desde el anuncio de licitación.
- (vii) Si hay condiciones especiales de ejecución, debe hacerse constar desde el anuncio de licitación.

Tal y como deja claro el preámbulo de la Ley 9/2017, los criterios de sostenibilidad ambiental «podrán incluirse tanto al diseñarse los criterios de adjudicación, como criterios cualitativos para evaluar la mejor relación calidad-precio, o como condiciones especiales de ejecución, si bien su introducción está supeditada a que se relacionen con el objeto del contrato a celebrar».

Además, «en el caso de las condiciones especiales de ejecución, la Ley impone la obligación al órgano de contratación de establecer en el pliego al menos una de las condiciones especiales de ejecución de tipo medioambiental, social o relativas al empleo que se listan en el artículo 202», como se analiza más adelante.

Esta guía formula propuestas concretas de criterios a incorporar en cada una de las fases, y que pueden incluirse en todo tipo de contratos relacionados con el consumo de alimentos. Atendiendo a la naturaleza de la prestación o prestaciones objeto de contrato, el redactado del clausulado deberá ser modulado.

A continuación, se indican las propuestas concretas en relación con los siguientes elementos del procedimiento de contratación:

- 1.- Objeto del contrato
- 2.- Solvencia técnica
- 3.- Condiciones de ejecución de obligado cumplimiento
  - Condiciones técnicas
  - Condiciones especiales de contratación
- 4.- Valoración de ofertas:
  - Criterios de adjudicación del contrato
  - Desempate

## B- RECOMENDACIONES RELATIVAS AL OBJETO DEL CONTRATO

De acuerdo con la legislación actual, incorporar criterios de sostenibilidad social y ambiental en los contratos públicos es preceptivo «siempre que guarde relación con el objeto del contrato». Además, la Ley 9/2017 establece a lo largo de su articulado la necesidad de que los criterios incluidos en la licitación guarden relación con el objeto del contrato y que resulten proporcionales a su finalidad pública, importe y duración.

Es por eso que, a la hora de garantizar el éxito de la licitación sostenible, es necesario conceder especial importancia a la definición del objeto del contrato. Podrán incluirse criterios sociales siempre y cuando el objeto del contrato haya sido definido haciendo referencia a la sostenibilidad o al criterio específico que interesa incorporar.

No es correcto incluir criterios de sostenibilidad específicos si en la formulación del objeto del contrato no se ha hecho referencia a la vocación sostenible del mismo (Ejemplo 1).

EJEMPLO 1	
INCORRECTO	CORRECTO
Objeto del contrato: Contrato de suministro de fruta y verdura para el centro de día [...].	Objeto del contrato: Contrato de suministro de fruta y verdura ecológica para el centro de día [...].
Especificación técnica: Toda la fruta suministrada será <b>ecológica</b> .	Especificación técnica: Toda la fruta suministrada será <b>ecológica</b> .

La referencia a la sostenibilidad puede ser genérica, para dar entrada a varios criterios de sostenibilidad ambiental y alimentaria (Ejemplo 2).

EJEMPLO 2	
INCORRECTO	CORRECTO
Objeto del contrato: Contrato de suministro de fruta y verdura para el centro de día [...].	Objeto del contrato: Contrato de suministro de fruta y verdura para el centro de día [...], <b>con criterios de sostenibilidad</b> .
Especificación técnica: Toda la fruta suministrada será <b>ecológica</b> .	Especificación técnica: Toda la fruta suministrada será <b>ecológica</b> .

Igualmente, se puede hacer referencia al carácter saludable de los alimentos o del servicio objeto del contrato, de forma genérica. Sin embargo, el concepto «saludable» debe después definirse en las especificaciones técnicas del pliego (Ejemplo 3).

### EJEMPLO 3

#### INCORRECTO

Objeto del contrato:  
Contrato de suministro de menú saludable para centro de día sito en la calle [...].

Especificación técnica:  
Los alimentos objeto de la prestación deben ser nutritivos y saludables.

#### CORRECTO

Objeto del contrato:  
Contrato de suministro de menú saludable para centro de día sito en la calle [...].

Especificación técnica:  
Los alimentos objeto de la prestación deben cumplir con los **criterios para la calificación de saludable, en base a una porción, establecidos en la estrategia NAOS y que se incluyen en el Anexo.**

La definición del objeto de contrato con arreglo a criterios de sostenibilidad alimentaria específicos debe quedar en todo caso justificado en base a la política pública, y los criterios utilizados no deben resultar arbitrarios. Por ejemplo, la política de salud pública justifica medidas relativas a la limitación del consumo de ácidos grasos trans y bebidas con alto contenido en azúcar, puesto que estos objetivos aparecen en la estrategia NAOS (véase Ejemplo 3).

Por el contrario, no resulta recomendable excluir del suministro alimentos que incluyan aditivos entre sus ingredientes, puesto que se trata de ingredientes seguros de acuerdo con la Unión Europea. Según la Comisión Europea, «teniendo en cuenta el hecho de que los aditivos están estrictamente regulados en la UE, así como el hecho de que parece difícil eliminar todos los aditivos, no se definirán criterios<sup>2</sup>» de sostenibilidad en este sentido (Ejemplo 4).

### EJEMPLO 4

#### INCORRECTO

Objeto del contrato:  
Contrato de suministro de alimentos libres de **aditivos** para el catering del evento [...].

#### CORRECTO

Objeto del contrato:  
Contrato de suministro de alimentos libres de **grasas trans** para el catering del evento [...].

2 - European Commission (2008). *Green Public Procurement (GPP) Training Toolkit - Module 3: Purchasing Recommendations, Food and Catering Services Background Product Report*, pág. 12. El documento completo (en inglés) puede descargarse aquí:

[http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/toolkit/food\\_GPP\\_background\\_report.pdf](http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/toolkit/food_GPP_background_report.pdf)

Como se ha indicado anteriormente, el principio de no discriminación implica que, con carácter general, no es posible limitar la contratación a los productos locales. Sin embargo, sí se puede limitar el origen de los productos si lo justifican objetivos legítimos del contrato, por ejemplo, la promoción de los productos locales en un evento abierto al público y como parte de la política de promoción del turismo (Ejemplo 5).

EJEMPLO 5	
INCORRECTO	CORRECTO
Objecte del contracte: Contracte de subministrament d'aliments de la província de [...] per al càtering de l'esdeveniment [...].	Objecte del contracte: Contracte de subministrament d'aliments de la província de [...], per al càtering de l'esdeveniment [...], <b>organitzat per a la promoció dels productes de la zona.</b>

**Atención:** No es suficiente con que el objeto del contrato haga referencia al fin promocional del *catering*, sino que el contrato debe definir otros elementos que confirmen este fin promocional. Por ejemplo, puede establecerse que en el catering se identifique el origen del producto con información adicional sobre el producto, la zona y sus particularidades.

## EJEMPLOS PARA LA FORMULACIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO

### ■ Fórmula genérica:

- Contratación de servicio/concesión de servicio de restauración prestado con arreglo a criterios de sostenibilidad y vida saludable
- Contratación de servicio vending con productos alimentarios saludables.
- Contratación de suministro de alimentos prestado con arreglo a criterios de sostenibilidad y vida saludable.
- Autorización de uso privativo del quiosco sito en la calle [introducir dirección] para la explotación como cafetería con arreglo a criterios de sostenibilidad y vida saludable.

El pliego debe incluir una definición de los conceptos clave «sostenible» y «saludable».

→ Puede utilizarse una definición propia, si bien se recomienda encarecidamente utilizar una definición que haya sido avalada previamente (por ejemplo, una definición legal o empleada en políticas públicas específicas o por organizaciones internacionales), tal y como se realiza en el Ejemplo 3 de esta guía.

### ■ Fórmula específica:

- Contratación de servicio/concesión de servicio de restauración para la cafetería de la Consejería [...], que proceda en cierto porcentaje de la producción integrada
- Contratación de servicio *vending*, con cierto porcentaje de productos alimentarios de comercio justo y producción ecológica.
- Contrato de suministro de [tipo de alimentos/menú a adquirir] que procedan, al menos parcialmente [introducir porcentaje], de la producción ecológica.
- Autorización de uso privativo del quiosco sito en la calle [introducir dirección] para la explotación como cafetería libre de alimentos con grasas trans y bebidas con alto contenido en azúcar.

El pliego debe incluir una definición de los conceptos clave «comercio justo», «producción ecológica», «bebidas con alto contenido en azúcar» y «alimentos sin grasas trans».

→ Puede utilizarse una definición propia, si bien se recomienda encarecidamente utilizar una definición que haya sido avalada previamente (por ejemplo, una definición legal o empleada en políticas públicas específicas o por organizaciones internacionales).

## C- RECOMENDACIONES RELATIVAS A LA SOLVENCIA TÉCNICA DEL ADJUDICATARIO

La Ley 9/2017 exige, como su predecesora, que los potenciales adjudicatarios acrediten no solamente su capacidad económica y financiera para ejecutar la prestación durante toda la vigencia del contrato, sino también su solvencia técnica. La introducción de estos criterios en la valoración de la solvencia técnica se justifica por la necesidad de asegurar el correcto desarrollo del contrato, a la vez que permite *de facto* que empresas especialmente comprometidas con el objeto del contrato participen.

Los criterios no deben hacer referencia a los valores o compromisos del candidato en su política interna, sino que deben ir relacionados directamente con la valoración de la capacidad para la correcta ejecución del objeto del contrato.

Es posible exigir un nivel mínimo de equipamiento o de medios adscritos a la prestación. Si la ejecución de la prestación requiere conocimientos técnicos medioambientales, es acorde a la legislación vigente valorar la solvencia técnica de los candidatos exigiendo experiencia y conocimientos acreditados en esta área para garantizar el éxito durante la ejecución del contrato (Ejemplo 6).

### EJEMPLO 6

#### INCORRECTO

Será necesario contar con un sistema EMAS para considerar acreditada la capacidad técnica.

#### CORRECTO

El adjudicatario que cuente con un sistema EMAS tendrá acreditada la capacidad técnica, al igual que aquellos que faciliten certificado equivalente (por ejemplo, ISO 14001).

Si el contrato requiere aptitudes específicas (por ejemplo, elaboración de talleres para el alumnado de un centro docente vinculado a un servicio de comedor escolar), es igualmente legal que la solvencia técnica de los candidatos se valore prestando especial atención a si los medios humanos adscritos a la prestación del servicio tienen experiencia concreta en dicho ámbito. La experiencia solicitada debe ser necesaria para la correcta ejecución del contrato (Ejemplo 7).

### EJEMPLO 7

#### INCORRECTO

El adjudicatario debe acreditar que el especialista en dietética del comedor escolar está en posesión del título de Técnico Superior en Dietética.

#### CORRECTO

El adjudicatario debe acreditar (mediante aportación de título y contrato laboral/mercantil) que el especialista en dietética del comedor escolar está en posesión del título de Técnico Superior en Dietética (según Real Decreto 536/1995) o título superior equivalente.

## EJEMPLOS PARA LA FORMULACIÓN DE LA SOLVENCIA TÉCNICA DEL ADJUDICATARIO

### ■ Acreditación relacionada con sostenibilidad ambiental

#### EJEMPLO 8

El contratista deberá demostrar su capacidad técnica y profesional para asumir los aspectos ecológicos del contrato mediante:

- Un sistema de gestión medioambiental de los servicios de restauración (como EMAS, ISO 14001, [introdúzcase el nombre de otros sistemas oficiales nacionales o regionales]), o
- Una política medioambiental de operaciones de restauración e instrucciones y procedimientos de trabajo para llevar a cabo el servicio de un modo ecológico, o
- Experiencia previa en la aplicación de medidas de gestión medioambiental en contratos similares.

### ■ Acreditació relacionada amb sostenibilitat alimentària

#### EJEMPLO 9

El contratista deberá demostrar su capacidad técnica y profesional para asumir los aspectos de política alimentaria del servicio de comedor, que incluye actividades para los alumnos relacionados con la alimentación saludable, mediante:

- Experiencia previa en la definición y desarrollo de actividades educativas de fomento de la alimentación saludable.

## **D- RECOMENDACIONES RELATIVAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN, DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO**

Las especificaciones técnicas y las condiciones especiales de ejecución que se definen en el pliego identifican cómo debe cumplirse la prestación, independientemente de quién resulte adjudicatario del contrato o de la concesión. Estos elementos no son negociables para el poder adjudicador. Todo lo que se establezca como tal, deberá satisfacerse.

El mejor modo de fomentar la transición a un sistema de consumo de alimentos sostenibles, saludables y éticos a través de la compra pública es la de incluir una parte significativa de los criterios como condiciones de ejecución del contrato para garantizar (independientemente de quién resulte adjudicatario) unos niveles suficientes de calidad del servicio, suministro o explotación. Así, la fase de valoración de ofertas permite que los licitadores mejoren el nivel de sostenibilidad ambiental y social a través de criterios de adjudicación que puntúen favorablemente y con arreglo a criterios objetivos estas propuestas.

### **SOBRE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

De acuerdo con la Ley 9/20017, las prescripciones (o «especificaciones») técnicas de los contratos de suministro o de servicios son aquellas especificaciones que:

«definan las características exigidas de un producto o de un servicio, como, por ejemplo, los niveles de calidad, los niveles de comportamiento ambiental y climático, el diseño para todas las necesidades (incluida la accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas) y la evaluación de la conformidad, el rendimiento, la utilización del producto, su seguridad o sus dimensiones; asimismo, los requisitos aplicables al producto en lo referente a la denominación de venta, la terminología, los símbolos, las pruebas y métodos de prueba, el envasado, marcado y etiquetado, las instrucciones de uso, los procesos y métodos de producción en cualquier fase del ciclo de vida del suministro o servicio, así como los procedimientos de evaluación de la conformidad».

Se trata de las obligaciones que todo potencial adjudicatario debe asumir que cumplirá durante la vida del contrato. Todo lo que aparezca en las especificaciones técnicas debe considerarse obligación contractual.

Es legalmente admisible incluir criterios de sostenibilidad alimentaria en las especificaciones técnicas, de nuevo siempre y cuando estas estén vinculadas al objeto del contrato. Además, resulta altamente recomendable, ya que, de este modo, sea quien sea el adjudicatario, estas tendrán que satisfacerse.

Los criterios de sostenibilidad introducidos en forma de especificación técnica tienen la ventaja de que deben cumplirse en todo caso, independientemente de quién resulte adjudicatario.

Es importante que los criterios de sostenibilidad alimentaria sean realistas en relación con las capacidades reales de los potenciales adjudicatarios, para asegurar que la licitación no quede desierta. De ahí la importancia de entablar un diálogo fluido durante la fase de consultas preliminares al mercado.

Las especificaciones técnicas pueden ir referidas a la presencia de determinados productos alimentarios durante la ejecución de la prestación (Ejemplos 10 y 11).

### **EJEMPLO 10**

Al menos tres días a la semana se servirá en el menú un plato (primero, segundo o postre) donde como mínimo el ingrediente primario sea ecológico.

Se entenderá ingrediente primario de acuerdo con la definición establecida en el artículo 2.2 del Reglamento 1169/2011, sobre información alimentaria al consumidor:

«Ingrediente primario: un ingrediente o ingredientes de un alimento que representa más del 50 % del producto.»

Se considera alimento ecológico aquel que cumpla con las especificaciones del Reglamento (CE) nº 834/2007, del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.

### **EJEMPLO 11**

Al menos el 45 % de la fruta servida de postre será de circuito corto.

Se entenderá como de circuito corto aquellos que entre el consumo en el comedor y su cultivo no exista más de dos intermediarios.

El porcentaje se calculará en volumen.

Es posible exigir la presencia de determinados alimentos o categorías de alimentos que se hayan reconocido saludables dentro de la política pública (Ejemplo 12).

### **EJEMPLO 12**

El pescado servido como plato principal será exclusivamente fresco.

Se considera pescado fresco aquel sin transformar, entero o preparado, incluidos los productos embalados al vacío o en atmósfera modificada, que no se hayan sometido a ningún tratamiento distinto de la refrigeración para garantizar su conservación

Las especificaciones técnicas también pueden hacer referencia a actividades que forman parte de la prestación, si bien resultan complementarias a la prestación principal de entrega de alimentos o servicio de restauración. Estas prestaciones complementarias deben estar justificadas por el objeto del contrato (Ejemplo 13).

### **EJEMPLO 13**

Objeto del contrato:

Contrato de suministro de alimentos frescos a la cafetería de la Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de [--].

Una vez durante el curso académico, el adjudicatario organizará conjuntamente con el centro docente una visita del alumnado a su centro logístico. Esta visita se llevará a cabo dentro del horario lectivo y tendrá un contenido de carácter educativo establecido previo acuerdo con el centro y la asociación de alumnos. El número máximo de participantes será de [--] alumnos

## **SOBRE LAS CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN**

Es especialmente interesante introducir condiciones especiales de ejecución en las prescripciones técnicas. Las condiciones especiales de ejecución son aquellas que, de no cumplirse, suponen la resolución del contrato o la imposición de penalidades al adjudicatario.

En este ámbito, la Ley 9/2017 plantea una importante novedad respecto a su antecesora, ya que obliga a que el pliego recoja al menos una condición especial de ejecución que responda a criterios ambientales, sociales o laborales «de las que se recogen en el artículo 202». Dicho artículo 202 hace referencia a que las condiciones «podrán referirse, en especial» a cuestiones económicas relacionadas con la innovación, el medio ambiente o sociales.

La norma plantea varios ejemplos de criterios medioambientales y sociales (íntimamen-

te relacionados por lo general con el ámbito laboral). El órgano de contratación puede optar por incluir como condición de ejecución otros criterios distintos, por ejemplo, relativos a la sostenibilidad alimentaria. Así, siguiendo con los ejemplos anteriormente citados relativos a la presencia mínima de alimentos ecológicos, podrá establecerse que, de no cumplir con dicho porcentaje (de forma absoluta o en parte), podrá resolverse el contrato (Ejemplos 14 y 15).

#### **EJEMPLO 14**

Al menos tres días a la semana se servirá en el menú un plato (primero, segundo o postre) donde como mínimo el ingrediente primario sea ecológico.

Se entenderá ingrediente primario de acuerdo con la definición establecida en el artículo 2.2 del Reglamento 1169/2011, sobre información alimentaria al consumidor:

«Ingrediente primario: un ingrediente o ingredientes de un alimento que representa más del 50 % del producto.»

Se considera alimento ecológico aquel que cumpla con las especificaciones del Reglamento (CE) nº 834/2007, del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.

El incumplimiento de esta condición especial de ejecución durante 2 meses o más sin causa justificada supondrá la resolución del contrato.

#### **EJEMPLO 15**

El menú semanal no podrá incluir frituras más de una vez a la semana.

El incumplimiento de esta condición especial de ejecución durante 2 meses o más sin causa justificada supondrá la resolución del contrato.

El límite para estas cláusulas es, como se ha indicado anteriormente, que sean compatibles con el derecho comunitario (en particular, que no resulten discriminatorias), que queden justificadas por la definición del objeto del contrato, que se anuncien en el anuncio de licitación y que aparezcan correctamente identificadas como tal en los pliegos (Ejemplo 16).

#### **EJEMPLO 16**

##### **INCORRECTO**

Es condición especial de ejecución que la fruta sea adquirida, exclusivamente, de comercios de la provincia.

##### **CORRECTO**

Es condición especial de ejecución que la fruta sea, exclusivamente, de producción ecológica.

El incumplimiento de esta condición sin causa justificada supondrá la resolución del contrato.

## SOBRE LA IMPORTANCIA DE LOS MECANISMOS DE VERIFICACIÓN

Es fundamental que los pliegos indiquen claramente qué mecanismos van a emplearse para realizar el seguimiento de su cumplimiento y detectar posibles incumplimientos, así como para corregir desviaciones y evaluar los resultados.

Para ello, es necesario que el pliego haga referencia a la documentación que el poder adjudicador solicitará al adjudicatario para verificar el cumplimiento (Ejemplos 17 y 18).

### EJEMPLO 17

#### ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:

El 50 % de las verduras será de producción ecológica.

Alternativamente, el 50 % de las verduras serán de producción integrada.

#### VERIFICACIÓN:

El suministrador deberá presentar una declaración firmada en la que indicará cuál de estos criterios puede cumplir. La autoridad contratante verificará el cumplimiento durante el periodo contractual y se impondrán penalizaciones adecuadas por incumplimiento.

Para dicha verificación, el adjudicatario pondrá a disposición del poder adjudicador, con carácter trimestral, una relación de las facturas de los productos adquiridos, en las que se identifique su carácter ecológico o de producción integrada.

Se considerará que los productos que lleven una etiqueta de producción integrada, ecológica o equivalente respetan esta condición. Si los productos no están certificados, el licitador deberá presentar pruebas adecuadas del cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas de producción.

### EJEMPLO 18

Los vehículos que se vayan a utilizar en la prestación del servicio deberán cumplir como mínimo los requisitos de emisión de gases de escape establecidos en la norma EURO 4 o IV (o justificante equivalente).

Los proveedores deberán presentar una lista de los vehículos que vayan a utilizar en la prestación del servicio y sus correspondientes fichas técnicas, donde constarán los respectivos niveles de emisión.

Es igualmente posible incluir una cláusula de verificación aplicable a más de un criterio de sostenibilidad (Ejemplo 19). Esto tiene la ventaja de agrupar en una única cláusula toda la información sobre verificación, para que los ofertantes puedan identificar más claramente qué información deben poner a disposición del poder adjudicador.

## EJEMPLO 19

La empresa adjudicataria deberá poner a disposición del poder adjudicador, con carácter trimestral, una recopilación de la siguiente información:

- Volumen/peso trimestral de las siguientes categorías de alimentos: [...]
- Precio trimestral por volumen/peso de cada categoría de alimentos identificada en el punto anterior
- Relación y facturas de los productos ecológicos y de calidad diferenciada adquiridos

El **Anexo I** de esta guía incluye ejemplos de cláusulas que recogen criterios de sostenibilidad que pueden ser incorporados a la contratación, ya sea como condiciones de ejecución o como condiciones especiales de ejecución para todo tipo de contratos o para máquinas expendedoras o de *vending*.

## E- RECOMENDACIONES RELATIVAS A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Superada la fase de admisión de ofertas (únicamente se admiten aquellas que asumen cumplir todas las condiciones de ejecución anteriormente indicadas), es necesario valorarlas.

Tal y como recoge el artículo 145 de la Ley 9/2017, la adjudicación de los contratos se realizará utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación en base a la mejor relación calidad-precio. Dejamos atrás la adjudicación a la «oferta económicamente más ventajosa» como criterio principal de adjudicación de los contratos.

El precio ya no es el criterio decisivo a la hora de elegir la oferta a la que debe adjudicarse el contrato. La evaluación debe hacerse analizando la relación calidad-precio de la oferta.

La valoración se hace en base a criterios de adjudicación —anteriormente conocidos como «criterios de valoración de ofertas»— que se hayan establecido de forma pormenorizada en el pliego. Por lo tanto, el poder adjudicador debe informar, a través del pliego, de cómo se valorarán las ofertas para que los potenciales adjudicatarios puedan considerar cómo obtener mejor valoración. Estos criterios deben, de nuevo, estar vinculados con el objeto del contrato.

En este punto del procedimiento, se trata de guiar a los candidatos hacia aquellas medidas que son prioritarias para la Administración y que serán valoradas como tal. Una vez seleccionado el adjudicatario, las mejoras ofertadas pasan a convertirse en obligaciones esenciales del contrato.

No solamente pueden valorarse cuestiones relativas a los criterios de sostenibilidad alimentaria que proponga el potencial adjudicatario, sino también «la organización, cualificación y experiencia del personal adscrito al contrato que vaya a ejecutar el mismo, siempre y cuando la calidad de dicho personal pueda afectar de manera significativa a su mejor ejecución». Esta valoración de la capacidad técnica va más allá de la solvencia técnica que se exige a todos los potenciales adjudicatarios para admitir su oferta y va referida al personal que ejecutará el contrato.

Si bien la normativa permite introducir criterios de adjudicación cuya «cuantificación dependa de un juicio de valor», se recomienda utilizar en lo posible fórmulas que permitan convertir estos criterios en elementos de valoración objetiva mediante fórmulas que conviertan estos en elementos ponderables automáticamente, ya que favorecen la transparencia en la adjudicación.

Para asegurar una correcta valoración, hay que asignar puntos a un elemento concreto (Ejemplos 20 a 22).

#### EJEMPLO 20

##### NO RECOMENDADO

Se asignarán [...] puntos a aquellas ofertas en las que los productos frescos sean de mayor calidad.

##### RECOMENDADO

Se asignarán [...] puntos a aquellas ofertas en las que el pescado servido sea exclusivamente fresco.

Se considera pescado fresco aquel que no ha sufrido desde su captura ninguna operación dirigida a su conservación, excepto la adición de hielo troceado puro o mezclado con sal o que hayan sido conservados a bordo de los pesqueros con agua de mar o salmuera refrigerada.

#### EJEMPLO 21

Se valorará la inclusión de más platos con ingrediente primario ecológico según la siguiente ponderación:

- o 1 plato más a la semana / mes: [--] puntos
- o 2 platos más a la semana / mes: [--] puntos
- o 3 platos más a la semana / mes: [--] puntos

#### EJEMPLO 22

- o Se valorará el hecho de que los huevos sean exclusivamente ecológicos con [--] puntos.
- o Se valorará el hecho de que los huevos sean exclusivamente del Grupo 1 con [--] puntos.
- o Se valorará el hecho de que el aceite de oliva utilizado en la prestación del servicio sea ecológico con [--] puntos.

La valoración de cada criterio tiene un número de puntos asignados en base al volumen, el peso o el importe económico que constituyan estas mejoras. Al igual que en el caso de las condiciones de ejecución, es de vital importancia que los pliegos y el anuncio de licitación incluyan la información con respecto a cómo se ponderará el valor de estas mejoras, así como de los mecanismos para asegurar su cumplimiento durante la ejecución del contrato.

Finalmente, es posible incluir de forma adicional criterios específicos que funcionen como reglas para el desempate cuando dos o más ofertas hayan obtenido la misma valoración. Aun así, la nueva ley ya propone varios criterios que se aplicarán a cualquier contrato que no establezca sus propios criterios de adjudicación para desempate, relativos, en general, a las condiciones laborales del personal adscrito a la prestación (Ejemplo 23).

### **EJEMPLO 23**

Cuando dos o más ofertas obtengan la misma valoración, se adjudicará el contrato en base a la mayor cantidad de platos con ingrediente primario ecológico.

El **Anexo II** de esta guía incluye ejemplos de criterios de adjudicación relativos a la sostenibilidad alimentaria de la oferta, y que pueden ser incorporados a la contratación de cualquiera de los tipos de contratos referidos en esta guía.

## ANEXO I: EJEMPLOS DE CLÁUSULAS QUE INCORPORAN CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA COMO CONDICIONES DE EJECUCIÓN O CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

**ATENCIÓN:** El lector debe tener presente que el pliego debe incluir cláusulas de verificación del cumplimiento de los criterios incluidos en el pliego.

Tal y como se indica anteriormente, es fundamental que los pliegos indiquen claramente qué mecanismos van a emplearse para realizar el seguimiento de su cumplimiento y detectar posibles incumplimientos, así como para corregir desviaciones y evaluar sus resultados. Para ello, es necesario que el pliego haga referencia a la documentación que el poder adjudicador solicitará al adjudicatario para verificar el cumplimiento. Es posible incluir una cláusula de verificación aplicable a más de un criterio de sostenibilidad, lo cual tiene la ventaja de agrupar en una única cláusula toda la información sobre verificación, para que los ofertantes puedan identificar más claramente qué información deben poner a disposición del poder adjudicador (véanse Ejemplos 17 a 19).

### A- CRITERIOS APLICABLES A TODO TIPO DE CONTRATOS

ÁMBITO	CRITERIO
Reducción de residuos y reciclaje	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La empresa adjudicataria deberá presentar un plan de trabajo en materia de reducción, recogida, reciclaje y reutilización de residuos, que incluirá, como mínimo:<ul style="list-style-type: none"><li>o La evaluación de los aspectos ambientales más significativos del servicio prestado</li><li>o La descripción del sistema de selección, manipulación y conservación de los alimentos</li><li>o La reducción al mínimo de los residuos y la recogida selectiva.</li><li>o La reducción del uso del agua y energía tanto en la preparación como en el transporte de alimentos</li><li>o La formación de su personal en materia de reducción, recogida, reciclaje y reutilización de los desechos producidos en la gestión del servicio.</li></ul></li><li>2. La entrega de los productos alimentarios a la empresa adjudicataria por parte de sus proveedores solo podrá hacerse en envases individuales cuando no haya alternativa posible al mercado y siempre que la normativa sobre seguridad e higiene alimentaria lo permita.</li><li>3. La condición de que los productos de papel, como el papel de cocina o las servilletas de papel, deberán ser fabricados con fibra reciclada o fibra virgen de gestión sostenible.</li><li>4. La condición de que los productos de limpieza utilizados disfrutarán de etiqueta ecológica europea, o equivalente.</li><li>5. Las especificaciones de que, en el caso de ser necesaria la compra de electrodomésticos, estos contarán con la etiqueta energética comunitaria de clasificación A o equivalente.</li></ol>

ÁMBITO	CRITERIO
Alimentos ecológicos	<p>Al menos tres días a la semana se servirá en el menú un plato (primero, segundo o postre) donde como mínimo el ingrediente primario sea ecológico. Se entenderá ingrediente primario de acuerdo con la definición establecida en el artículo 2.2 del Reglamento 1169/2011, sobre información alimentaria al consumidor:</p> <p>«Ingrediente primario: un ingrediente o ingredientes de un alimento que representa más del 50 % del producto».</p> <p>Se considera alimento ecológico aquel que cumpla con las especificaciones del Reglamento (CE) nº 834/2007, del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.</p> <p><i>Criterio no aplicable a máquinas expendedoras.</i></p> <p>El [--] % de las verduras será de producción ecológica. Alternativamente, el [--] % de las verduras serán de producción integrada.</p> <p>Se considerará que los productos que lleven una etiqueta de producción integrada, ecológica o equivalente respetan esta condición. Si los productos no están certificados, el licitador deberá presentar pruebas adecuadas del cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas de producción.</p>
Productos de temporada	<p>La fruta y las verduras servidas como plato principal serán exclusivamente de temporada.</p> <p>Se considera de temporada los que se cultivan al aire libre en la región donde se lleva a cabo la contratación, de acuerdo con el calendario adjunto a este pliego. Sin embargo, no es necesario que los productos procedan de la región.</p>
Productos de circuito corto	<p>Al menos el 45 % de la fruta servida de postre será de circuito corto.</p> <p>Se entenderá como de circuito corto aquellos que entre el consumo en el comedor y su cultivo no exista más de dos intermedios.</p> <p>El porcentaje se calculará en volumen.</p>
Uso de los sistemas de cocción saludables	<p>Se ofrecerá zumo de naranja elaborado <i>in situ</i> por el adjudicatario siguiendo las normas de higiene aplicables.</p> <p>El pescado servido como plato principal será exclusivamente fresco.</p> <p>Se considera pescado fresco aquel que no ha sufrido desde su captura ninguna operación dirigida a su conservación, excepto la adición de hielo troceado puro o mezclado con sal o que hayan sido conservados a bordo de los pesqueros con agua de mar o salmuera refrigerada.</p>

ÁMBITO	CRITERIO
Uso de los sistemas de cocción saludables	<p>No se servirá pescado de las siguientes especies:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Panga (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>).</li> <li>- Tilapia (<i>Oreochromis</i>).</li> <li>- Perca del Nilo (<i>lates niloticus</i>)</li> </ul>
	<p>Las frutas y verduras deberán ser elegidas en función de la temporada, de acuerdo con el calendario adjunto al pliego (o de acuerdo con el documento de referencia, citado en el pliego y de libre acceso).</p>
	<p>El aceite utilizado en las preparaciones en crudo será siempre de oliva virgen extra.</p>
	<p>No podrán servirse «comidas preparadas» más de tres veces al mes, de acuerdo con la definición del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las reglas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas:</p> <p>«Comida preparada: elaboraciones culinarias resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.»</p>
	<p>Las verduras, frutas, pescados, carnes y huevos adquiridos para la ejecución del contrato deberán ser «no elaborados», de acuerdo con la definición que aparece en el Reglamento 1333/2008:</p> <p>«Alimento no elaborado: un alimento que no haya sido sometido a ningún tratamiento que dé lugar a un cambio sustancial de su estado original, no considerándose a estos efectos que ninguna de las siguientes acciones dé lugar a un cambio sustancial: dividir, partir, trocear, deshuesar, picar, despellejar, mondar, pelar, triturar, cortar, limpiar, recortar, ultracongelar, congelar, refrigerar, moler, descascarar, envasar o desenvasar.»</p>
Cocción saludable en centros educativos	<p>Se seguirán las indicaciones de frecuencia en el uso de los fritos, rebozados y platos precocinados según los criterios establecidos en el <i>Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos</i>, aprobado el 21 de julio de 2010 por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud</p>
	<p>Las frutas se servirán 4 días y el 5.º se servirá un yogur natural. El yogur natural podrá ser sustituido por zumo de naranja elaborado <i>in situ</i> por el adjudicatario siguiendo las normas de higiene aplicables.</p>

ÁMBITO	CRITERIO
Productos de calidad diferenciada	<p>Cuando se sirvan en ejecución de la prestación, los siguientes productos alimentarios deberán ser de la denominación geográfica o indicación geográfica que se indica a continuación (o equivalente)<sup>3</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Naranjas, IGP Cítricos Valencianos</li> <li>o Aceite, DOP Aceite de la Comunidad Valenciana</li> <li>o Plátano de Canarias (IGP)</li> <li>o Papas Antiguas de Canarias (DOP)</li> </ul>
Café/Cacao	<p>El café y el cacao deberán ser de comercio justo, lo cual se acreditará mediante uno de los dos sistemas de garantía reconocidos a nivel internacional (WFTO, otorgada por la Organización Mundial de Comercio Justo, o el Sello <i>Fairtrade</i>, otorgado por la Organización del Sello de Comercio Justo).</p>
	<p>Deberá ofrecerse una opción de leche semidesnatada y una opción de origen vegetal (avena, arroz o soja), sin que eso suponga un aumento del precio.</p>

<sup>3</sup> Ver todos los productos certificados en <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

## B- CRITERIOS ADICIONALES APLICABLES A MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS (VENDING)

ÁMBITO	CRITERIO
Reducción de residuos y reciclaje	El suministro de los productos se hará, como norma general, en recipientes reutilizables.
Alimentación saludable	<p>Las bebidas con alto contenido en azúcar no podrán constituir más del 30 % de la oferta. Se entenderá como tales aquellas en las que al menos el 30 % de las kilocalorías por porción proceden de los azúcares totales.</p>
	<p>Las máquinas contendrán al menos dos opciones de zumo de fruta sin azúcar añadido.</p>
	<p>El café y el té deberán ser de comercio justo, lo cual se acreditará mediante uno de los dos sistemas de garantía reconocidos a nivel internacional (WFTO, otorgada por la Organización Mundial de Comercio Justo, o el Sello <i>Fairtrade</i>, otorgado por la Organización del Sello de Comercio Justo).</p>
	<p>Deberá ofrecerse una opción de leche semidesnatada y una opción de origen vegetal (avena, arroz o soja), sin que eso suponga un aumento del precio.</p>
	<p>El 80 % de la oferta estará constituida por alimentos que cumplan los criterios de la estrategia NAOS por porción para ser considerados saludables y que se referencian en el anexo de este pliego.</p>
	<p>Las máquinas contendrán al menos dos opciones de fruta, así como un lácteo de bajo contenido en grasa de acuerdo con lo establecido en el Reglamento 1924/2006, del Parlamento Europeo y del Congreso, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.</p>

ÁMBITO	CRITERIO
Alimentación ecológica	Las frutas servidas serán exclusivamente ecológicas, de acuerdo con las especificaciones del Reglamento (CE) nº 834/2007, del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.
	Al menos un aperitivo a base de cereales o lácteo será ecológico, de acuerdo con las especificaciones del Reglamento (CE) nº 834/2007, del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.

## ANEXO II: EJEMPLOS DE CLÁUSULAS QUE INCORPORAN CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA COMO CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

ATENCIÓN: El lector debe tener presente que el pliego debe incluir cláusulas de verificación del cumplimiento de los criterios incluidos en el pliego.

Tal y como se indica anteriormente, es fundamental que los pliegos indiquen claramente qué mecanismos van a emplearse para realizar el seguimiento de su cumplimiento y detectar posibles incumplimientos, así como para corregir desviaciones y evaluar sus resultados. Para ello, es necesario que el pliego haga referencia a la documentación que el poder adjudicador solicitará al adjudicatario para verificar el cumplimiento. Es posible incluir una cláusula de verificación aplicable a más de un criterio de sostenibilidad, lo cual tiene la ventaja de agrupar en una única cláusula toda la información sobre verificación, para que los ofertantes puedan identificar más claramente qué información deben poner a disposición del poder adjudicador (véanse Ejemplos 17 a 19).

### A- CRITERIOS APLICABLES A TODO TIPO DE CONTRATOS

ÁMBITO	CRITERIO
Reducción de residuos y reciclaje	Se valorará con [--] puntos la utilización de envases secundarios y/o de transporte con un contenido reciclable superior al 45 %.
Alimentos ecológicos	<p>Se valorará la inclusión de más platos según la siguiente ponderación:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 plato más a la semana / mes: [--] puntos</li><li>- 2 platos más a la semana / mes: [--] puntos</li><li>- 3 plato más a la semana / mes: [--] puntos</li></ul> <p>Se valorará el hecho de que los huevos sean exclusivamente ecológicos con [--] puntos.</p> <p>Se valorará el hecho de que los huevos sean exclusivamente del Grupo 1 con [--] puntos.</p> <p>Se valorará el hecho de que el aceite de oliva utilizado en la prestación del servicio sea ecológico con [--] puntos.</p> <p>Para verificar el cumplimiento de este criterio, los ofertantes harán especificar el porcentaje de platos con ingrediente primario ecológico que utilizarán en la prestación del servicio, así como la periodicidad en su uso para favorecer una presencia regular de estos alimentos en los menús.</p>

ÁMBITO	CRITERIO
Productos de circuito corto	<p>Se valorará con [--] puntos la inclusión de alimentos de origen vegetal de circuito corto.</p> <p>Se entenderá como de circuito corto aquellos que entre el consumo en el comedor y su cultivo no exista más de dos intermediarios.</p>
Productos de temporada	<p>Se valorará con [--] puntos el hecho de que todas las verduras servidas como plato principal sean de temporada, con arreglo al calendario adjunto a este pliego.</p>
Cocción saludable	<p>Se valorará con [--] puntos el hecho de que en el menú semanal no se incluyan alimentos rebozados.</p>
Criterios de desempate	<p>Cuando dos o más ofertas obtengan la misma valoración, se adjudicará el contrato en base a la mayor cantidad de platos con ingrediente primario ecológico.</p>

# PROPUESTA DE DEFINICIONES DE CONCEPTOS CLAVE

**Alimento no elaborado:** Alimento que no haya sido sometido a ningún tratamiento que dé lugar a un cambio sustancial de su estado original, no considerándose a estos efectos que ninguna de las siguientes acciones dé lugar a un cambio sustancial: dividir, partir, trocear, deshuesar, picar, despellejar, mondar, pelar, triturar, cortar, limpiar, recortar, ultracongelar, congelar, refrigerar, moler, descascarar, envasar o desenvasar.<sup>4</sup>

**Carne fresca:** La carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos a la refrigeración, la congelación o la ultracongelación, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada.<sup>5</sup>

**Comida preparada:** Elaboraciones culinarias resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimentarios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.<sup>6</sup>

**Circuito Corto de Comercialización (CCC):** Cadena de suministro formada por un número limitado de agentes económicos, comprometidos con la cooperación, el desarrollo económico local y las relaciones socioeconómicas entre productores y consumidores en un ámbito geográfico cercano. A efectos de definición funcional para un pliego, es necesario indicar el número de intermediarios (por ejemplo: aquellos que entre el consumo en el comedor y su cultivo no exista más de dos intermediarios.)<sup>7</sup>

**Pescado o «producto de la pesca» fresco:** Se considera pescado fresco aquel sin transformar, entero o preparado, incluidos los productos embalados al vacío o en atmósfera modificada, que no se hayan sometido a ningún tratamiento distinto de la refrigeración para garantizar su conservación.<sup>8</sup>

---

4 Artículo 3 del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios.

5 Anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

6 Artículo 2 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

7 Reglamento (UE) n.º 1305/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, relativo a la ayuda al desarrollo rural a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).

8 Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

**Producción ecológica:** El uso de métodos de producción conformes a las normas establecidas en el presente Reglamento en todas las etapas de la producción, preparación y distribución.<sup>9</sup>

**Producción integrada:** Sistema agrícola de obtención de los vegetales que utiliza al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales y asegura a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella métodos biológicos y químicos de control, y otras técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, así como las operaciones realizadas para manipulación, envasado, transformación y etiquetado de productos vegetales acogidos al sistema.<sup>10</sup>

**Productos de temporada:** De acuerdo con la Comisión Europea, los productos de temporada son los que se cultivan al aire libre en la región donde se lleva a cabo la contratación. Cada autoridad contratante deberá adjuntar a la documentación de la licitación, en anexo, un calendario de los alimentos de temporada de la región que habrá desarrollado ella misma o que ya existiera previamente, en el que esté marcado en qué meses se cultivan al aire libre o se pescan en la región los principales productos (principalmente frutas y hortalizas, pero también productos del mar). Sin embargo, no es necesario que los productos procedan de la región.<sup>11</sup>

---

9 Artículo 2 del Reglamento (CE) n.º 834/2007, del Consejo, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.

10 Artículo 2 del Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas.

11 Comisión Europea (2008). *Alimentación y servicios de restauración – Ficha de producto para la Contratación Pública Ecológica*, pág. 12.







