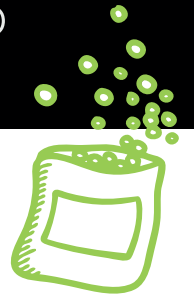


Buenas prácticas para la compra de alimentos ecológicos,
locales y de temporada, de acuerdo a la economía circular
y la prevención del despilfarro alimentario



Coordinación: Irene de Hond (Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía) y María Teresa García Lorente (Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía).

Autoría: Isabel Vara Sánchez (Universidad de Córdoba), Isabel Fernández Cruz (Garúa S. Coop. Mad.), Jordi Menéndez Puiggalí (Justicia Alimentaria), Abel Esteban (Garúa S. Coop. Mad.), África Jiménez Ruiz (Universidad de Córdoba) y Mamen Cuéllar Padilla (Universidad de Córdoba).

Colaboraciones: David Gallar Hernández (Universidad de Córdoba), Mercedes Barranco Rodríguez y Francisco Javier Fernández Sánchez.

Edita: Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible.

Diseño y maquetación: Taller de Diseño Traficantes de Sueños .

SUMARIO

1. INTRODUCCIÓN	4
2. MARCO JURÍDICO	9
3. CONSIDERACIONES A OBSERVAR	12
4. RECOMENDACIONES PARA INCLUIR EN LOS CONTRATOS ADMINISTRATIVOS	16
5. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS, CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN Y CONDICIONES ESPECIALES DE ADJUDICACIÓN	20
A. ALIMENTOS	21
Alimentos ecológicos	21
Alimentos de proximidad, km 0 o locales y alimentos de circuito corto	23
Alimentos de calidad diferenciada	26
Pesca sostenible	28
Alimentos de temporada	29
Alimentos de comercio justo	29
Compra a granel	30
Alimentación saludable	31
B. CATERING Y EVENTOS	32
C. OTRAS ESPECIFICACIONES COMPLEMENTARIAS	35
D. TRANSPORTE DE ALIMENTOS	37
E. ENVASADO/PACKGING SOSTENIBLE DE LOS ALIMENTOS Y OTROS ELEMENTOS	39
F. MATERIALES SOSTENIBLES PARA LOS CONSUMIBLES UTILIZADOS DURANTE LOS SERVICIOS DE CATERING Y COMEDOR. PREVENCIÓN, SELECCIÓN Y ELIMINACIÓN DE OTROS RESIDUOS	40
G. RECICLAJE DE LOS RESIDUOS ALIMENTARIOS	42
H. REDUCCIÓN Y GESTIÓN SOSTENIBLE DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LA COMPRA PÚBLICA	44
6. CRITERIOS SOCIALES	49
7. ETIQUETAS Y CERTIFICACIONES RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE	51
8. CATÁLOGO DE CASOS DE ÉXITO	55
9. GUÍAS DE COMPRA PÚBLICA DE ALIMENTOS CON CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD	60
BIBLIOGRAFÍA	62
ANEXOS	64

1. INTRODUCCIÓN

En el sistema de producción globalizado que se ha desarrollado en las últimas décadas la mayoría de los países depende, al menos parcialmente, de bienes importados y solo entre el 11% y el 28% de la población global puede cubrir su demanda de algunos cultivos básicos dentro de un radio de 100 kilómetros. Es la conclusión de un estudio publicado en abril de 2020 en la revista *científica Nature Food*¹. Responde al proceso que se ha denominado globalización, que ha favorecido la producción de alimentos a nivel industrial, caracterizada por unas prácticas y unos impactos, en muchos casos, insostenibles.

El modelo alimentario mayoritario es el causante de entre el 21 y el 37% de las emisiones de gases de efecto invernadero (Simón et al., 2014), intensos procesos de deforestación, así como de la degradación de los suelos por el uso intensivo de maquinaria, y las elevadas emisiones de óxido nitroso debido a las macrogranjas (IPCC, 2019). De hecho, la agricultura industrial es la primera causa de degradación de suelos en las últimas cuatro décadas (Luján et al., 2021).

Es, además, una de las causas de la pérdida de biodiversidad agraria en las últimas décadas (FAO, 2010; 2019; IPBES, 2019), concentrando nuestra alimentación en pocas especies vegetales y animales y, además en pocas variedades, en su mayoría de tipo híbrido, incapaces de coevolucionar con el entorno.

Así, un estudio desde una perspectiva de economía ecológica, nos muestra que **los costes no incorporados a los precios de los alimentos convencionales son los responsables del 60% de la pérdida de biodiversidad terrestre, el 24% de las emisiones de gases de efecto invernadero responsables del cambio climático, el 33% de los suelos degradados y el 20% de la sobreexplotación de acuíferos**. Además, en 2011, los gastos adicionales generados por la contaminación por agroquímicos de la agricultura convencional en los cursos de agua fueron de entre unos 1.005 y 1.525 millones de euros, de los que entre 640 y 1.140 millones de euros iban incluidos en las facturas del agua de la ciudadanía (PNUMA, 2016).

Este modelo de sistema alimentario de carácter industrial es, además, profundamente opaco en sus mecanismos de comercialización, generando frecuentes denuncias de violación sistemática de derechos humanos. Esta realidad es especialmente grave bajo una perspectiva de género ya que las mujeres ocupan las posiciones más vulnerables y vulneradas de la cadena dentro del sistema alimentario (Moreno, 2016).

Por el lado del consumo, la globalización ha impulsado la sustitución de dietas equilibradas y saludables como la mediterránea, basada en alimentos de origen vegetal, por dietas ricas en carnes, lácteos, huevos, alimentos procesados y ultra procesados, ricos en azúcares y con menos aporte de nutrientes saludables, con un alto impacto tanto ambiental como social (Justicia Alimentaria, 2016; 2019).

Por otra parte, esta industrialización ha mermado los sistemas de producción local y su capacidad de adaptación a las condiciones de cada territorio. Según informes de la Comisión Europea, el número de granjas cayó un 25% entre el año 2000 y el 2010, de las cuales el 98% eran empresas de pequeño y mediano tamaño (Forti and Henrard, 2014). **Las principales causas que se atribuyen a esta pérdida de economía local y rural se atribuye a los procesos de concentración de las cadenas de suministro en pocas manos, y el lugar estratégico de estas pocas compañías como intermediarias entre la producción y el consumo** (Segrelles, 2010; Rucabado y Cuéllar, 2018).

En este contexto, la crisis generada por la COVID-19 ha evidenciado la vulnerabilidad que genera en los territorios el sistema alimentario globalizado, condicionando muchas de las propias medidas que se están tomando para la superación de esta crisis. Las Naciones Unidas, en su informe sobre el impacto de la Covid 19 en la Seguridad Alimentaria y la Nutrición (2020), establece una serie de recomendaciones orientadas a garantizar la seguridad alimentaria en diferentes contextos que están dirigidas, por un lado, al **desarrollo y fortalecimiento de los sistemas alimentarios localizados**, eliminando los riesgos y dependencias generados por el sistema alimentario global y, por otro lado, hacia **el apoyo y fortalecimiento de la agricultura familiar de proximidad y bajo manejos sostenibles**, como actores clave para garantizar la seguridad alimentaria de una manera resiliente, y menos demandante de bienes naturales.

1 Kinnunen, P., Guillaume, J.H.A., Taka, M. et al. Local food crop production can fulfil demand for less than one-third of the population. *Nat Food* **1**, 229–237 (2020). <https://doi.org/10.1038/s43016-020-0060-7>

Aunque las grandes reservas acumuladas en los últimos años hacen prever que no exista desabastecimiento, sí se identifica que la especulación aumente su precio, siendo la pequeña producción y las estructuras de escalas micro (comercio local, pequeñas cooperativas, etc.) las peor paradas. Y, atendiendo a la importancia que la agricultura familiar tiene en las distintas sociedades y en la seguridad alimentaria de las mismas, esto supone un grave problema. Naciones Unidas, en su década por la Agricultura familiar, plantea la necesidad e importancia de articular políticas que no sólo permitan a la agricultura familiar tener su propio lugar, sino a fomentarla e impulsarla como un mecanismo demostrado de impulso al desarrollo local y la seguridad alimentaria, de desarrollo de estrategias eficaces de mitigación del cambio climático, de garantía de relevo generacional en el sector primario, de desarrollo de sistemas alimentarios resilientes, así como de generación de innovaciones adaptadas a los contextos locales (FAO e IFAD, 2019).

La estrecha relación entre los modelos de sistemas alimentarios, los riesgos globales y la seguridad alimentaria, ha llevado a diversas instituciones, en distintos niveles, a **establecer planes estratégicos con el objetivo de desarrollar sistemas alimentarios localizados, basados en la agricultura familiar de base ecológica.**

Los mismos Objetivos de Desarrollo Sostenible establecen una serie de metas, para el año 2030, orientadas a impulsar la agricultura familiar y los sistemas alimentarios localizados. El propio objetivo 12 plantea la necesidad de promover una producción y un consumo sostenibles; y los objetivos 6, 7, 9, 13, 14 y 15 hablan de gestionar de manera sostenible bienes comunes y recursos, tales como el agua, la energía, los bosques, recursos forestales, suelos o biodiversidad, entre otros. Asimismo, en el objetivo 3 aparecen explícitamente cuestiones relacionadas con el derecho a una alimentación sana y adecuada (PNUD, 2015).

En esta línea, encontramos la iniciativa surgida en 2015, a nivel global, denominada **“Pacto de política alimentaria urbana de Milán”** (MUFPP, por sus siglas en inglés). Se trata del primer marco internacional que pretende **comprometer a las ciudades a desarrollar sistemas agroalimentarios sostenibles, inclusivos, resilientes, seguros y diversificados, que garanticen alimentos para toda su población, reduciendo el desperdicio, preservando la biodiversidad y contribuyendo a la mitigación y adaptación a los efectos de los cambios climáticos.** Se firmó el 15 de octubre de 2015 y hoy en día cuenta con 210 ciudades adheridas, entre las que se encuentran 28 españolas². En 2020, la FAO dedica su último informe sobre el estado de la seguridad alimentaria y la nutrición a nivel global a la cuestión de cómo transformar los sistemas alimentarios para permitir desarrollar dietas saludables y accesibles, muy en la línea con las iniciativas globales anteriormente citadas. Ha señalado que las dietas sostenibles tienen un impacto ambiental bajo, contribuyen a la seguridad alimentaria y nutricional y a la vida sana de las generaciones presentes y futuras. En este sentido, **las dietas sostenibles contribuyen a la protección y respeto de la biodiversidad y los ecosistemas, son culturalmente aceptables, económicamente justas, accesibles, asequibles, nutricionalmente adecuadas, inocuas y saludables, y permiten la optimización de los recursos naturales y humanos.**

A nivel europeo, encontramos diversos dictámenes publicados por el Comité Europeo de las Regiones, en torno a la importancia y necesidad de impulsar la Agroecología y los sistemas alimentarios localizados en el marco de las políticas agrarias europeas (CESE, 2019; 2021). Este contexto viene en la línea del Pacto verde de la Comisión Europea, traducido en dos estrategias clave para el futuro de la alimentación y de la actividad agraria en la Unión Europea: La estrategia del Campo a la Mesa, y la Estrategia Biodiversidad 2030. El **Pacto verde europeo**, publicado en 2019, **pretende abordar los retos climáticos y medioambientales actuales a través de una transición justa e integradora para todas las personas.** De este compromiso derivan las estrategias “Del Campo a la Mesa”, cuyo objetivo es aumentar la sostenibilidad de los sistemas alimentarios y “Biodiversidad 2030”, cuyo objetivo es proteger la biodiversidad y los recursos naturales. Entre algunas de las medidas que se proponen en estos marcos encontramos la “ecologización” de la política agraria común; el apoyo a formas de producción que fomentan y protegen la biodiversidad; medidas de apoyo a aquellas cadenas de valor no asociadas a procesos de deforestación; y un plan de acción de contaminación cero del aire, agua y suelo.

Todas estas iniciativas, a pesar del contexto en el que vivimos, **emergen por una evidencia científica clara de que el sistema alimentario global necesita una estrategia y una revisión para que permita alimentar a las personas y al planeta**, encontrando fórmulas que hagan que la producción y el consumo de alimentos sea más justa socialmente y más sostenible económica y ambientalmente. En nuestro contexto, la dieta mediterránea está declarada como patrimonio cultural inmaterial por la UNESCO. La Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO recomienda la recuperación de las gastronomías tradicionales y sostenibles como garantía de salud y bienestar.

Por el lado de la producción, hay amplias evidencias de que los **alimentos ecológicos, de proximidad y de temporada ayudan a la conservación de la biodiversidad biológica y cultivada**, así como a la conservación de

2 <https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/>

espacios agrarios y forestales diversos y de alto valor agrario, adaptados a las condiciones geográficas y climáticas, lo que les otorga mayor resiliencia a los efectos del cambio climático. Además, permiten **la producción de alimentos de calidad nutricional y organoléptica, lo que ayuda a profundizar a alcanzar el derecho a una alimentación sana, nutricional y socialmente adecuada**. Esta producción ha demostrado amplios beneficios (SEAE, 2019). Centrándonos en los de tipo ambiental, encontramos su importante contribución en **servicios ecosistémicos** relacionados con el respeto y fomento de la biodiversidad y el funcionamiento óptimo de los ecosistemas y sus poblaciones, el cuidado y mejora de los bienes naturales como el suelo o el agua; la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero y el desarrollo de suelos con una alta capacidad de captura de carbono; así como unos diseños con una elevada resiliencia y capacidad de adaptación a cambios, tanto coyunturales como estructurales.

Si atendemos a cuestiones relacionadas con la salud y la calidad de los alimentos, está ampliamente demostrado que **los alimentos ecológicos por sus mayores contenidos nutricionales** (Chhabra et al., 2013) **y su cero contenido en sustancias y residuos tóxicos (de agroquímicos) favorecen unos sistemas inmunes fuertes y resilientes**. Y esto no sólo en cuanto a su consumo, sino también relacionado con su producción. La no exposición permanente a este tipo de agroquímicos, basados en sustancias tóxicas y, muchas de ellas, potencialmente cancerígenas, favorece un estado de salud bueno en las personas que producen los alimentos. Asimismo, sus procesos productivos ayudan a disminuir y a controlar las resistencias a los antibióticos. Existen diversos estudios que relacionan directamente **una menor incidencia de determinadas enfermedades y dolencias como cáncer, alergias, eccemas, cardiovasculares, diabetes, hipertensión, entre otras, con las dietas basadas en alimentos ecológicos** (Baudry et al., 2018; Kesse-Guyoy et al., 2017; Baudry et al., 2015; Bradbury et al. 2014; Christensen et al., 2013; De Lorenzo et al., 2010; Kummeling et al., 2008).

Así pues, **impulsar y desarrollar sistemas alimentarios localizados, que permitan implantar y fortalecer las dietas saludables, así como sistemas de producción sostenibles y justos, se rebela como una oportunidad para garantizar la seguridad alimentaria en el largo plazo, así como la resiliencia y sostenibilidad de nuestras sociedades, y de las relaciones entre lo rural y lo urbano**. Y, en este ámbito, y tal y como rebelan diversos documentos (Pacto de Milán, Justicia Alimentaria), **la compra pública de alimentos ocupa un lugar muy relevante**, cuando se aplica al abastecimiento de colegios, hospitales, residencias o programas de ayuda alimentaria. **Una compra pública orientada hacia los sistemas alimentarios localizados y sostenibles es la herramienta para cambiar la alimentación altamente procesada de larga distancia hacia una basada en una alimentación de proximidad, proveniente de la producción local y con una relación mucho más estrecha entre quien produce los alimentos y quien los consume**.

Los impactos que esta reorientación de las políticas alimentarias puede brindar a nuestros territorios están ampliamente identificados.

- ▶ **Beneficios ambientales:** reducción de la emisión de gases de efecto invernadero, mayor resiliencia a los efectos del cambio climático, una menor demanda energética, una menor contaminación del agua, del suelo y la atmósfera, protección e incremento de la fertilidad de los suelos, potenciación de los servicios ecosistémicos y el freno a la alarmante pérdida de biodiversidad biológica y agrícola, y de espacios agroambientales, entre otros (SEAE, 2019³).
- ▶ **Beneficios Económicos:** los mercados locales generan más empleo local y más diverso, más economía local (por cada euro que se invierte en estos sistemas se llegan a generar más del doble de ingresos locales que en el sistema globalizado) y suponen una de las pocas salidas para un sector agrario en crisis desde hace años (Crowder y Reganold, 2015).
- ▶ **Beneficios Sociales:** los sistemas alimentarios localizados se basan en la resocialización de los procesos de producción y consumo en un mismo espacio. Así mismo, los mercados locales tienen más capacidad para potenciar el conocimiento directo entre personas productoras, elaboradoras, consumidoras y otros actores que intervienen en la cadena alimentaria, lo que fortalece las relaciones sociales y la resiliencia social.
- ▶ **Beneficios en la salud y la calidad de los alimentos que comemos:** cuando se opta por fuentes locales para satisfacer las necesidades alimenticias, estos alimentos tienen mayor potencial para mantener su punto óptimo de nutrientes y sus cualidades organolépticas. En relación con la salud, no debemos olvidar que, en contra de lo que a veces podamos pensar, cuanto más compleja y larga es la cadena alimentaria, cuanto más se aleja de nosotras, más riesgo existe. Este hecho es admitido por las mismas normativas sanitarias europeas, que permiten más flexibilidad en los mercados locales justamente por su menor riesgo respecto a sus colegas globales.

3 Más información: <https://www.agroecologia.net/wp-content/uploads/2019/06/Evidencias-cientificas-produccion-ecologica-vd.pdf>

La inversión de las administraciones públicas representa el 14 % del PIB de la UE y puede suponer un potente motor de la demanda de productos sostenibles. Ese cambio de modelo productivo se debe apoyar en la política pública de contratación al objeto de facilitar "un crecimiento inteligente, sostenible e integrador garantizando, al mismo tiempo, un uso más racional y económico de los fondos públicos, tanto desde el punto de vista de la inversión como desde el punto de vista de la explotación" (**Plan de acción para la economía circular, 2020**⁴).

Las políticas públicas, en este sentido, tienen un amplio campo de acción, no sólo a través de las contrataciones públicas, también de otras políticas públicas como la formación. Por ejemplo, mediante acciones de formación sobre contratación pública y el funcionamiento de una licitación pública, dirigidos a pequeños productores y pymes, podríamos estar reforzando que estos actores locales sean capaces de identificar oportunidades de negocio a través del perfil del contratante online y de interpretar los pliegos.

En lo que a los **procesos de contratación pública se refiere, existen determinados objetivos clave a considerar para desarrollar este tipo de políticas de relocalización alimentaria:**

- ▶ Facilitar el acceso de la población a una alimentación suficiente en calidad y cantidad, asequible y culturalmente apropiada, con enfoque de género;
- ▶ Fomentar la producción y consumo en condiciones justas de alimentos agroecológicos, de proximidad, y de temporada;
- ▶ Evitar el consumo de pescado y productos marinos de poblaciones agotadas;
- ▶ Promover una dieta equilibrada y saludable;
- ▶ Reducir el desperdicio de alimentos y mejorar la gestión general de los desperdicios; evitar el uso de artículos de materiales no reutilizables o compostables, especialmente plásticos de un solo uso;
- ▶ Reducir el consumo de agua y energía en la producción, transporte y procesado de alimentos.
- ▶ Reducir el impacto ambiental y la contribución de la producción y consumo de alimentos al cambio climático.
- ▶ Apoyar e impulsar al tejido socioeconómico local.

Existen diversas **herramientas** que se vienen utilizando **para medir la reducción del impacto ambiental en las compras públicas de alimentos.** Algunas de ellas las exponemos a continuación.

- ▶ **Huella de Carbono:** el cálculo de la huella de carbono (HC) es una herramienta con una doble finalidad: conocer las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) y contribuir a la reducción de las mismas a través de la realización de un plan de reducción, traducándose en un apoyo a la lucha contra el cambio climático y ayudando a una mayor concienciación ambiental. La Ley 8/2018, de 8 de octubre, de Medidas frente al cambio climático y para la transición hacia un nuevo modelo energético en Andalucía recoge en su artículo 52 la creación del Registro de la huella de carbono de productos y servicios⁵, que tendrá por objeto la inscripción voluntaria de la huella de carbono de los productos y servicios. En este mismo sentido, se pronuncia el artículo 53 en el que se establece que "En las licitaciones que lleven a cabo la Administración de la Junta de Andalucía y sus entes Instrumentales, los pliegos de cláusulas administrativas particulares podrán incluir en cualquier fase del procedimiento la necesidad de disponer de la huella de carbono de los productos, servicios y suministros objeto de las licitaciones en el sentido indicado en la normativa de contratación pública. A estos efectos, los licitadores podrán justificar la disposición de la huella de carbono mediante la acreditación de la vigencia de la inscripción en el Registro de la huella de carbono de productos, servicios y organizaciones de la Junta de Andalucía u otros medios de prueba de medidas equivalentes de gestión medioambiental". Como, por ejemplo, su inscripción en el Registro creado por el Real Decreto 163/2014, de 14 de marzo, que recoge los esfuerzos de las organizaciones españolas en el cálculo y reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero que genera su actividad⁶. A su vez, les facilita la posibilidad de compensar toda o parte de su huella de carbono, mediante una serie de proyectos forestales ubicados en territorio nacional.
- ▶ **El Sistema Andaluz de Compensación de Emisiones (SACE):** es un régimen voluntario creado por la Ley 8/2018, de 8 de octubre, de medidas frente al cambio climático y para la transición hacia un nuevo modelo energético en Andalucía, que proporciona al sector empresarial la oportunidad y los medios de participar

4 https://www.miteco.gob.es/es/prensa/210525cminplanacioneconomiacircular_tcm30-526711.pdf

5 A fecha de cierre de esta guía no se ha publicado aún, en el Catálogo de Servicios y procedimientos de la Junta de Andalucía, la inscripción en el Registro de la huella de carbono de productos y servicios.

6 Para más información: <https://www.miteco.gob.es/es/cambio-climatico/temas/mitigacion-politicas-y-medidas/registro-huella.aspx>

activamente en la lucha contra el cambio climático. Las entidades interesadas adquirirán compromisos de seguimiento, notificación y reducción de emisiones. Los objetivos de reducción de emisiones se podrán alcanzar, parcialmente o en su totalidad, mediante la compensación de emisiones, que se materializará mediante la entrega de unidades de absorción (UDA) generadas por la ejecución de proyectos de compensación o de auto compensación de emisiones⁷.

- ▶ **Huella Hídrica:** en el artículo 21 de la Ley 8/2018, de 8 de octubre, de medidas frente al cambio climático y para la transición hacia un nuevo modelo energético en Andalucía, se contempla la creación del Registro de la “huella hídrica de productos, servicios y organizaciones”. Se trata de un registro público adscrito a la Consejería competente en materia de cambio climático que tiene por objeto la inscripción voluntaria de la aludida huella hídrica. La huella es, así, una herramienta para calcular y comunicar el consumo de recursos hídricos asociados al ciclo de la vida de un producto, servicio u organización. Tanto personas físicas como jurídicas, públicas o privadas, tendrán acceso al mismo. El registro de la huella hídrica se asocia a la posibilidad de utilizar el logotipo de la huella hídrica, sea en establecimiento, sea en la etiqueta del producto⁸.
- ▶ **Ciclo de vida:** los poderes adjudicadores pueden tener en cuenta el coste total del ciclo de vida a la hora de adjudicar un contrato. Esto puede promover ofertas más sostenibles y de mayor valor que podrían ahorrar dinero a largo plazo. La Comisión Europea ha desarrollado una serie de herramientas de cálculo de LCC específicas del sector que tienen como objetivo facilitar el uso de LCC entre los contratantes públicos⁹.

7 Para ampliar esta información, se puede consultar el “Manual informativo sobre el registro de la huella de carbono de una organización y su plan de reducción en el SACE” http://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/PAC/Actua/Empresa/SACE_inf/Archivos%202020/manual%20funcionamiento%20sace.pdf o directamente en https://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/portal/web/cambio-climatico/indice/-/asset_publisher/hdxWUGtQGkX8/content/sistema-andaluz-de-compensaci-c3-b3n-de-emisiones-sace--1/20151

8 Consulta de la normativa: https://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/PAC/Destacados%20Nivel2/inicio/Ley_8_2018_BOJA.pdf

9 Para ampliar esta información: <https://ec.europa.eu/environment/gpp/lcc.htm>

2. MARCO JURÍDICO

La **contratación pública “ecológica”, “sostenible” o “verde”** se configura, como un eje principal de actuación en interés general o colectivo. La Comisión Europea aporta una noción elemental de “Compra y Contratación Pública Verde¹⁰” al señalar como tal, aquel proceso destinado a la **adquisición de bienes con menor impacto ambiental**. Considera bajo dicha denominación al “proceso por el cual las autoridades públicas tratan de adquirir productos, servicios y obras con un impacto ambiental reducido durante su ciclo de vida, en comparación con el de otros productos, servicios y obras con la misma función primaria que se adquirirían en su lugar” (Public procurement for a better environment, COM (2008). Más recientemente la estrategia **Europa 2020** ha señalado que la contratación pública, en el marco del crecimiento inteligente, puede ser uno de los instrumentos que incentiven la adaptación de producción y consumo y puede desempeñar un papel clave en los objetivos económicos y ambientales establecidos por la economía circular.

En el año 2014 se aprobaron tres nuevas Directivas que recogen la regulación europea relativa a prácticas y modelos contractuales. La Directiva 2014/24/UE, sobre contratación pública, la Directiva 2014/25/UE, relativa a la contratación por entidades que operan en los sectores del agua, la energía, los transportes y los servicios postales, y por último la Directiva 2014/23/UE, relativa a la adjudicación de contratos de concesión. **Estas directivas fueron traspuestas al ordenamiento español en el año 2017 en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP)**. Esta ley explícitamente recoge el objetivo de conseguir que se utilice la contratación pública para el desarrollo de las políticas en materia social, medioambiental, de innovación y desarrollo a la vez que marca la necesidad de lograr una mayor transparencia en la contratación pública y, conseguir una mejor relación calidad-precio.

Del análisis de la **Ley de 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (en adelante «LCSP»)** se deduce la necesidad de incorporar en toda contratación pública de manera transversal y preceptiva criterios sociales y ambientales siempre que guarden relación con el objeto del contrato. Dichos criterios abundan en la convicción de que su inclusión proporciona una mejor relación calidad-precio en la prestación contractual, con la consiguiente eficiencia en la utilización de los fondos públicos. Así la contratación pública se convierte en un canalizador e impulsor de la calidad y el cumplimiento ambiental, y, por ende, inductor de mejores conductas, un emprendimiento social y ambiental más justo, responsable y dinamizar de la economía local.

La norma ya prevé que en la fase de definición del objeto del contrato pueden, y deben incluirse, las cláusulas ambientales en la descripción del mismo al objeto de establecer una relación integrada de ambos:

- ▶ **Artículo 28.2.** Establece la necesidad e idoneidad del contrato y eficiencia en la contratación: “*Las entidades del sector público ... valorarán la incorporación de consideraciones sociales, medioambientales y de innovación como aspectos positivos en los procedimientos de contratación pública y promoverán la participación de la pequeña y mediana empresa*”.
- ▶ **Artículo 99.** Expresa la posibilidad de incorporación de innovaciones en el objeto del contrato de tal manera que el mismo **no se cierre a una solución única**. “*... se definirán de este modo en aquellos contratos en los que se estime que pueden incorporarse innovaciones tecnológicas, sociales o ambientales que mejoren la eficiencia y sostenibilidad de los bienes, obras o servicios que se contraten*”.
- ▶ **Artículo 145.** Establece que en los contratos se “...se valorarán condiciones ambientales mensurables” así como indica sobre los criterios de adjudicación del contrato que deben existir **una pluralidad de criterios de adjudicación en base a la mejor calidad – precio**. La mejor relación calidad-precio se evaluará con arreglo a criterios económicos y cualitativos.

De estos artículos se deduce que en los contratos se pueden incorporar objetivos ambientales que por su interés general se deben cumplir junto con el objeto propio del contrato. Las cláusulas ambientales en las condiciones

10 Comunicación de la Comisión Europea al Parlamento Europeo, al Consejo, al Comité Económico y Social Europeo y al Comité de las regiones COM(2008) 400 final, de 16 de julio de 2008 Contratación pública para un medio ambiente mejor. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/html/?ri=celex:52008dc0400&from=es>

especiales de ejecución en sentido genérico hacen referencia a aquellas estipulaciones que obligan a los adjudicatarios de un contrato público a dar cumplimiento, junto con el objeto propio del contrato a ciertos objetivos de política ambiental y económica que se entienden de interés general. Es decir, **la contratación puede y debería ser una técnica que permitiera conseguir objetivos sociales, ambientales o de investigación**, en la convicción de que los mismos comportan una adecuada comprensión de cómo deben canalizarse los fondos públicos.

Esta norma de compra pública queda contenida en Políticas Públicas como el **Plan de Contratación Pública Ecológica de la Administración General del Estado, sus organismos autónomos y las entidades gestoras de la Seguridad Social (2018-2025)**¹¹. Dicho plan describe como objetivos principales del mismo la promoción en la adquisición de bienes, obras y servicios con el menor impacto ambiental posible. La contratación pública, dentro de una estrategia de crecimiento inteligente, puede ser uno de los instrumentos que incentiven la adaptación de producción y consumo. De acuerdo con las competencias de la Administración General del Estado y con los criterios de contratación pública ecológica fijados por la Comisión Europea se consideran bienes, obras y servicios prioritarios, a los efectos de este plan, entre otros, la alimentación y los servicios de restauración. Otro de sus objetivos es servir como instrumento de impulso de la Estrategia Española de Economía Circular y cuyo **Plan de acción para la economía circular**, publicado recientemente (marzo, 2020)¹², comprende 116 medidas en 8 ejes de actuación que permitirán implementar acciones en economía circular: producción, consumo, gestión de residuos, materias primas secundarias y reutilización del agua, sensibilización y participación, investigación, innovación y competitividad, y empleo y formación.

Esta estrategia debe corresponderse con la estructura territorial del estado español articulado a través de Comunidades Autónomas. En este sentido la estructura normativa de la comunidad autónoma andaluza ya prevé en el **artículo 174 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía** que las administraciones públicas de Andalucía, en el ámbito de la contratación adoptarán medidas relativas al cuidado de los aspectos medioambientales en los procesos de producción o transformación de bienes y servicios.

En relación a la estructura normativa andaluza en materia ambiental es necesario destacar las siguientes:

- ▶ **Ley 18/2003, de 29 de diciembre, por la que se aprueban medidas fiscales y administrativas** establece en su artículo 120 la ponderación del grado del compromiso medioambiental de los interesados, se realizará por el órgano que en cada caso corresponda, atendiendo, entre otros, a factores tales como la certificación de sus sistemas de gestión medioambiental, la información suministrada por aquellos en sus estados contables y otros análogos.
- ▶ **Ley 8/2018, de 8 de octubre, de medidas frente al cambio climático y para la transición hacia un nuevo modelo energético en Andalucía, modificada por el Decreto-ley 2/2020, de 9 de marzo, de mejora y simplificación de la regulación para el fomento de la actividad productiva de Andalucía.**

Artículo 30, relativo a Contratación pública verde, establece que;

Las entidades del sector público andaluz a las que es de aplicación la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, promoverán la adaptación y mitigación al cambio climático y la transición hacia un nuevo modelo energético mediante, al menos, las siguientes medidas:

- e) En los contratos de servicios de hostelería, catering y restauración, así como en los contratos de suministros de carácter alimentario, en especial en centros educativos y de salud, se promoverán criterios de adjudicación que incidan en el origen ecológico y de proximidad de los productos y procesos productivos.*

Artículo 53. Huella de carbono de productos, servicios y suministros en la contratación pública.

En las licitaciones que lleven a cabo la Administración de la Junta de Andalucía y sus entes Instrumentales, los pliegos de cláusulas administrativas particulares podrán incluir en cualquier fase del procedimiento la necesidad de disponer de la huella de carbono de los productos, servicios y suministros objeto de las licitaciones en el sentido indicado en la normativa de contratación pública. A estos efectos, los licitadores podrán justificar la disposición de la huella de carbono mediante la acreditación de la vigencia de la inscripción en el Registro de la huella de carbono de productos, servicios y organizaciones de la Junta de Andalucía u otros medios de prueba de medidas equivalentes de gestión medioambiental”

Respecto a la arquitectura de Políticas Públicas de Andalucía se destacan los siguientes planes y acuerdos que confirman una base impulsora para la compra verde:

11 <https://www.boe.es/eli/es/o/2019/01/31/pci86>

12 https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/es/ip_20_420

► **Plan Económico Andalucía Siglo XXI**

Recoge como objetivo operativo la competitividad sostenible que permita conseguir un crecimiento diferencial y sostenido a largo plazo. A su vez, dicha sostenibilidad se desarrolla en tres ámbitos interrelacionados (ambiental, económica, y social). Asegurar este carácter sostenible de la competitividad es fundamental porque el uso no renovable de los recursos medioambientales condiciona su potencial futuro.

Reconoce la cuestión medioambiental como cuestión crítica en la agenda de los gobiernos basándose en el volumen de evidencia científica de la que se dispone sobre determinadas amenazas que precisan una respuesta urgente y global. **Siendo el cambio climático, la pérdida de biodiversidad, la erosión y degradación de los suelos y la sostenibilidad social las preocupaciones medioambiental de mayor impacto global.**

También aborda la importancia del mantenimiento de la mano de obra como factor de cohesión social, territorial y medioambiental y como medida para evitar el despoblamiento de estas zonas y sus consecuencias negativas sobre el medio. Destaca en este sentido el papel de la producción integrada y la agricultura ecológica.

► **Plan Estratégico para mejorar la competitividad del sector agrícola, ganadero, pesquero y agroindustrial y del desarrollo rural de Andalucía, 2020-2022.**

Entre sus líneas estratégicas se encuentra la sostenibilidad y el objetivo de incrementar la producción agroalimentaria bajo sistemas de producción más sostenibles y fomentar la economía circular.

Para ello se:

- Impulsarán los sistemas y modelos de producción agrícola y ganadera respetuosos con los recursos suelo, agua y biodiversidad.
- Desarrollarán campañas institucionales de promoción del consumo de alimentos ecológicos, para la promoción y mejora del conocimiento sobre productos ecológicos.
- Impulsará la función social de la cadena alimentaria, mediante iniciativas, de carácter voluntario, dirigidas a favorecer la recuperación y donación de los excedentes alimentarios.

► **Acuerdo de 18 de octubre de 2016, de Consejo de Gobierno, por el que se impulsa la incorporación de cláusulas sociales y ambientales en los contratos de la Comunidad Autónoma de Andalucía.** En este contexto, se desarrolla la **Guía para la inclusión de cláusulas sociales y medioambientales en la contratación de la Junta de Andalucía**¹³, antecedente de la presente guía.

Para finalizar señalar que existen en Andalucía diversas disposiciones que se refieren a la introducción de cláusulas sociales en contratación pública marcada por normas como la **Ley 4/2017, de 25 de septiembre, de los derechos y la atención a las personas con discapacidad en Andalucía en su artículo 76. La Ley 18/2003, de 29 de diciembre, por la que se aprueban medidas fiscales y administrativas; Ley 9/2018, de 8 de octubre para la promoción de la igualdad de género en Andalucía; Ley 9/2016, de 27 de diciembre, de Servicios Sociales de Andalucía.**

En este marco normativo, se pone a disposición de los órganos de contratación de las entidades a las que aplica la LCSP, una serie de recomendaciones y recursos para conseguir una **contratación pública “ecológica” o “verde”**. En pro de la contribución de la compra pública a la mitigación y adaptación al cambio climático y al cambio global.

En esta guía se desarrollan recomendaciones y especificaciones que podrán ser utilizados por los órganos de contratación como criterios de selección, especificaciones técnicas, criterios de adjudicación y cláusulas de ejecución del contrato relativos a la **CONTRATOS PÚBLICOS, CONVENIOS Y CONCESIONES PARA LA GESTIÓN DE COMPRA DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS, LOCALES, DE TEMPORADA, DE ACUERDO A LA ECONOMÍA CIRCULAR Y LA PREVENCIÓN DEL DESPILFARRO ALIMENTARIO”**.

13 <https://juntadeandalucia.es/temas/contratacion-publica/gestion/guia.html>

3. CONSIDERACIONES A OBSERVAR

1 | Diagnóstico previo a la licitación

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». El asesoramiento a que se refiere el apartado anterior será utilizado por el órgano de contratación para planificar el procedimiento de licitación y, también, durante la sustanciación del mismo, siempre y cuando ello no tenga el efecto de falsear la competencia o de vulnerar los principios de no discriminación y transparencia, así como que de las consultas realizadas no resulte un objeto contractual tan concreto y delimitado que únicamente se ajuste a las características técnicas de uno de los consultados.

Cuando el órgano de contratación haya realizado las consultas, hará constar en un informe las actuaciones realizadas. En el informe se relacionarán los estudios realizados y sus autores, las entidades consultadas, las cuestiones que se les han formulado y las respuestas a las mismas. Este informe estará motivado, formará parte del expediente de contratación, y estará sujeto a las mismas obligaciones de publicidad que los pliegos de condiciones, publicándose en todo caso en el perfil del contratante del órgano de contratación. En el caso de que no se tuviera en cuenta los resultados de las consultas realizadas, se deberá dejar constancia de cuáles son los motivos en dicho informe.

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. Sin embargo, aunque el artículo 115.3 dice que “La participación en la consulta no impide la posterior intervención en el procedimiento de contratación que en su caso se tramite” es imprescindible, atender a lo establecido en el artículo 70 LCSP en cuanto a la redacción de los pliegos, “El órgano de contratación tomará las medidas adecuadas para garantizar que la participación en la licitación de las empresas que hubieran participado previamente en la elaboración de las especificaciones técnicas o de los documentos preparatorios del contrato o hubieran asesorado al órgano de contratación durante la preparación del procedimiento de contratación, no falsee la competencia. Entre esas medidas podrá llegar a establecerse que las citadas empresas, y las empresas a ellas vinculadas, entendiéndose por tales las que se encuentren en alguno de los supuestos previstos en el artículo 42 del Código de Comercio, **puedan ser excluidas de dichas licitaciones**, cuando no haya otro medio de garantizar el cumplimiento del principio de igualdad de trato”.

2

Favorecer la incorporación de los pequeños productores y pequeñas empresas locales al sistema alimentario y fomentar la producción agrícola digna y sustentable. Se entiende por pequeñas y medianas empresas PYME y microempresas lo definido en la Recomendación de la Comisión n.º 2003/361/CE de 6 de mayo de 2003 (DO L 124 de 20 de mayo de 2003, p. 36).

Motivación:

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 y al desarrollo económico local sustentable.

Las administraciones públicas invierten grandes cantidades de dinero público en la contratación de servicios y si se apuesta por la introducción de criterios de “proximidad” está generando directamente una demanda que puede facilitar el desarrollo de iniciativas locales que puedan satisfacer esta demanda. Es por ello que siempre es interesante la introducción de criterios progresivos para no “paralizar” el desarrollo de la oferta, así como conocer los avances en la capacidad productora local para ser cada vez más exigentes en los criterios de prescripciones técnicas del pliego.

Propuestas

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:

- ▶ **Licitación de contratos divididos en lotes de menor tamaño para que puedan concurrir a la licitación pequeñas y medianas empresas.** No deberá considerarse vetado por la ley el fraccionamiento del objeto del contrato en todos aquellos casos en que no origine alteración de las normas relativas a los procedimientos de adjudicación que deben aplicarse ni a las normas de publicidad, ni en aquellos casos en que, se proceda a la división en lotes. El artículo 99.3 LSCP establece que “Siempre que la naturaleza o el objeto del contrato lo permitan, deberá preverse la realización independiente de cada una de sus partes mediante su división en lotes”. Además, el párrafo 4º del artículo 99 permite limitar el número de lotes a los que un licitador puede presentar oferta y también permite limitar el número de lotes que pueden adjudicarse a cada licitador. Estas medidas deben ser excepcionales y siempre han de estar precedidas de la debida justificación. En todo caso, estos mecanismos favorecen la participación de pequeños operadores en las licitaciones. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 99.2 que establece que “No podrá fraccionarse un contrato con la finalidad de disminuir la cuantía del mismo y eludir así los requisitos de publicidad o los relativos al procedimiento de adjudicación que correspondan”. Por su parte, el artículo 64 hace especial hincapié en la igualdad en el acceso a la información como medida para combatir el fraude, la corrupción y prevenir posibles conflictos de intereses que pudieran distorsionar la competencia.
- ▶ **Optar por una pluralidad de criterios:** con el objeto de favorecer la competencia y obtener el mayor número de ofertas en las licitaciones sería recomendable que los órganos de contratación opten por una pluralidad de criterios de solvencia alternativos en lugar de por un único criterio excluyente, posibilidad que ofrece la normativa de contratación. Los criterios de solvencia exigidos por el órgano de contratación deberán ser justificados, razonables, no discriminatorios y proporcionales a la dimensión y objeto del contrato.
- ▶ **Facilitar a las entidades licitadoras información precisa, detallada y funcional sobre las condiciones de la prestación del servicio.** Por ejemplo, poniendo a disposición del licitador, donde hubiera instalaciones de cocina, previamente a la emisión de la oferta, la posibilidad de visitar las instalaciones. Con el objetivo, de que los licitadores puedan ajustar su oferta a las condiciones existentes como cámaras frigoríficas, sistemas y utensilios de cocina, etc.

3

Facilitar procesos de sensibilización y formación al personal técnico de la administración pública (local y autonómica) y entes del sector público sobre sostenibilidad y con capacidad para introducir estos criterios en las licitaciones públicas. La formación se podría realizar conjuntamente con el Instituto Andaluz de Administración Pública la Junta de Andalucía, quien ofertará formación en referencia a lo establecido en Orden de 13 de enero de 2021, por la que se regula la homologación de acciones formativas y en potestad del Decreto 277/2009, de 16 de junio de 2009, por el que se aprueban los Estatutos del Instituto Andaluz de Administración Pública. Art. 4. El Instituto tiene como fines la investigación, el estudio, la información y la difusión de las materias que afecten a la Administración Pública, con especial referencia a las Administraciones Públicas andaluzas, la formación del personal al servicio de la Administración de la Junta de Andalucía y la gestión de las pruebas de selección y los cursos de selección que se le encomienden, así como aquellas otras funciones que reglamentariamente se determinen.

El equipo técnico responsable de la realización de las licitaciones es un aliado clave para poder “traducir” la voluntad política a favor de la sustentabilidad en la compra pública en los diferentes pliegos. Por ello es básico realizar procesos de sensibilización a estas personas para que entiendan la importancia de la introducción de este tipo de cláusulas y el impacto que éstas pueden tener. Pero también es importante hacer formación técnica en cómo concretar esta voluntad política en cláusulas dentro de los pliegos y cómo hacerlo para que sea viable y que la licitación no quede desierta.

Esta guía son un conjunto de recomendaciones y ejemplos, pero como guía que es no puede recoger todas las diferentes casuísticas existentes ni puede desarrollar criterios tipo, pues existen gran variedad de servicios y más realidades todavía de contexto para su desarrollo.

4 | Evitar cometer errores comunes como:

A. Incluir criterios sin una definición específica: es esencial que los criterios se definan de forma precisa, sin ambigüedades y, en la medida de lo posible, haciendo referencia a normas y estándares específicos.

- Productos biodegradables sin definir el estándar correspondiente.
- Productos de temporada sin facilitar el calendario que le aplica.
- Productos ecológicos o respetuosos con el medio ambiente en general sin definir respecto a qué aspecto o en relación a qué norma o estándar ambiental (para más información sobre la certificación oficial de los alimentos ecológicos consultar el apartado de este manual: [ETIQUETAS Y CERTIFICACIONES RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE](#)).
- Productos compostables sin definir claramente.

B. Definir claramente los criterios de adjudicación de forma precisa, clara y objetiva y que siempre incluyen la puntuación y modo de distribución de la misma -ya sea mediante fórmula o por parámetros de juicio de valor-. En el pliego se debe indicar la ponderación relativa de cada criterio según establece el artículo 146.3 y la fórmula de valoración en el caso de los criterios de valoración automática según el artículo 146.2.

C. Establecer como criterio de adjudicación de valoración automática que las empresas licitadoras dispongan de certificados de calidad -incluida la ambiental- del certificado de gestión ambiental EMAS o equivalente. Puesto que ello, no permite hacer una evaluación comparativa de las ofertas respecto a la concreta prestación solicitada y, por tanto, van en contra de la legislación de contratación pública. En este sentido, se pronunció el Tribunal Administrativo Central de Recursos Contractuales del Ministerio de Hacienda, en su Resolución 786/2019, indica que: «[...] la evolución del ordenamiento de la Unión Europea y, en especial, la de la nueva Ley 9/2017 en materia de contratación pública, ha determinado la necesidad de matizar la doctrina de este Tribunal sobre la cuestión controvertida, en concreto sobre la posibilidad de configurar la disponibilidad de un certificado ISO no solamente como criterio de solvencia empresarial sino también como criterio de adjudicación.» En ella, se clarifica que: «[...] para que pueda admitirse la exigencia de estos certificados como criterio de adjudicación, es necesario que (estén) claramente vinculados con el objeto del contrato [...]» y se considerará que está vinculado con el objeto del contrato «cuando se refiera o integre las prestaciones que deban realizarse en virtud de dicho contrato [...]». No obstante, el Tribunal considera que: «[...] los certificados requeridos en el pliego recurrido hacen referencia genéricamente a todos los procesos productivos de la empresa, es decir a una característica de la propia empresa pero no a una característica de la prestación en sí misma que permita, como exige la Directiva 24/2014 en su Considerando 92 para los criterios de adjudicación, “efectuar una evaluación comparativa del nivel de rendimiento de cada oferta respecto del objeto del contrato” [...]. [...] lo que significa que los aspectos medioambientales o sociales incorporados como criterios de adjudicación deben repercutir en el resultado de la concreta prestación solicitada permitiendo una evaluación comparativa de las ofertas respecto de su calidad intrínseca, lo que no ocurre cuando se configuran como criterios de adjudicación características generales de la política medioambiental, social o corporativa de la empresa [...] y no las características intrínsecas de la concreta prestación [...]». Otras resoluciones que tratan el mismo problema van en la misma dirección Resolución 632/2018 sigue con la aclaración de la siguiente forma, «[...] se infringe el artículo 145 de la LCSP cuando “el criterio se configura y se refiere a una cualidad subjetiva de las empresas licitadoras, (...) al contemplar genéricamente a todo el personal de las empresas licitadoras, el criterio de valoración nada tiene que ver con el objeto del contrato, ni añade calidad alguna a la oferta técnica de cada licitadora, sino que se limita a valorar una cualidad de la empresa ajena a las ofertas presentadas”».

D. Cuando las especificaciones técnicas hagan referencia a: etiquetas, normas y otras referencias técnicas elaboradas por los organismos de normalización nacionales, europeos o internacionales; o a una fabricación, procedencia, procedimiento, marca, patente, tipo, origen o producción concretos; estas especificaciones se acompañarán de «**o equivalente**», según lo recogido en el artículo 126 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público sobre reglas para el establecimiento de prescripciones técnicas. De igual forma, deberán evitarse, siempre que sea posible, la referencia a una fabricación, procedencia, procedi-

miento, marca, patente, tipo, origen o producción concretos. Pero en los casos en los que no sea posible hacer una descripción suficientemente precisa e inteligible sin hacer referencia a esas nomenclaturas concretas, éstas siempre se acompañarán de la mención «o equivalente» excepto en casos muy justificados.

E. Los certificados, etiquetas ambientales o ecoetiquetas son de carácter voluntario, ello implica que no todas las entidades, especialmente pequeñas y medianas disponen de los recursos para certificar sus productos o servicios, pese a cumplir con los requisitos deseados. Por tanto, exigir dichos certificados sería discriminatorio y podría representar un trato desigual de las licitadoras, lo cual iría contra los principios básicos de la LCSP. En este sentido, la Ley establece que las ecoetiquetas se pueden usar como referencia para definir las características y se pueden solicitar como medio de prueba, aceptando siempre otras ecoetiquetas o documentación acreditativa equivalente. Se aconseja no solicitar como criterio en el servicio o producto esté certificado. En todo caso, en la documentación a presentar por la entidad licitadora, se puede exigir la presentación de la ecoetiqueta -ya sea el certificado o la etiqueta en el producto- como documentación acreditativa del cumplimiento de dichos requisitos, indicándose igualmente que se aceptarán otras etiquetas o documentación acreditativa siempre que la licitadora demuestre que son equivalentes a los requisitos establecidos.

Es necesario tener en cuenta que las ecoetiquetas se usan como referencia para definir las características que el producto ha de cumplir, no se recomienda exigir el certificado. La presentación de los certificados o equivalentes se requiere como documentación acreditativa, pero se permite la presentación de otra documentación equivalente (consultar el apartado de este manual: ETIQUETAS Y CERTIFICACIONES RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE.).

F. Solicitar como criterio de solvencia un Sistema de gestión Ambiental. En este sentido es necesario aclarar lo siguiente, cuando se considere adecuado en función del objeto del contrato, el órgano de contratación puede requerir:

- **Como Criterio de solvencia**, la «indicación de las medidas de gestión medioambiental que el empresario podrá aplicar al ejecutar el contrato» [Art. 88, 90 y 91].
- **Como Medio de acreditación de la solvencia**, la «presentación de certificados expedidos por organismos independientes que acrediten que el licitador cumple determinadas normas de gestión medioambiental», en referencia al reglamento EMAS, a otro sistema de gestión ambiental reconocido por el EMAS o a otras normas basadas en las normas europeas o internacionales como la ISO 14001 [Art. 94.1].

Varias resoluciones del Tribunal Administrativo Central de Recursos Contractuales (TACRC) del Ministerio Hacienda recalcan esa distinción y el error de confundir el criterio con la acreditación. Así, en la Resolución 820/2019, el TACRC indica que: «[...] este Tribunal ha señalado reiteradamente que **el certificado no es el requisito de solvencia en sí mismo sino uno de los medios posibles para acreditarlo**, debiendo el PCAP definir los requisitos de solvencia de otro modo y no simplemente por mención de los certificados [...]»

4. RECOMENDACIONES PARA INCLUIR EN LOS CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

La forma de incorporar tanto criterios sociales como medioambientales es a través de los pliegos de contratación que se componen 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.

A continuación se realizan una serie de recomendaciones que facilitan la incorporación de los criterios de sostenibilidad en los mismos.

1. 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. En este mismo sentido, la referencia a la sostenibilidad puede ser genérica, para dar entrada a varios criterios de sostenibilidad ambiental y alimentaria.

EJEMPLOS GENÉRICOS:

- *Contratación de servicio/concesión de servicio de restauración prestado con arreglo a criterios de sostenibilidad.*
- *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.*

Nota: *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).*

FORMULA ESPECÍFICA:

Contratación de servicio/concesión de servicio de restauración para la cafetería de la Consejería [...], que proceda en X porcentaje de la producción ecológica.

- *Contratación de servicio vending, con X 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.*

2. RECOMENDACIONES RELATIVAS A LA SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL 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.

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.

ACREDITACIÓN RELACIONADA CON SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

EJEMPLO 1

El contratista deberá demostrar su solvencia técnica y profesional para asumir los aspectos ecológicos con atención a lo establecido en el artículo 90 de la LCSP, mediante:

- **Indicación de las medidas de gestión medioambiental que el empresario podrá aplicar al ejecutar el contrato»** [Art. 88, 90 y 91].
- **Medio de acreditación certificados** expedidos por organismos independientes que acrediten que el licitador cumple determinadas normas de gestión medioambiental, como bienes y servicios adheridos a un sistema de certificación ambiental, dando preferencia a Ecolabel, el sistema comunitario de gestión y auditoría medioambientales (EMAS) de la Unión Europea, normas internacionales como la ISO 14001 u otros sistemas de gestión medioambiental reconocidos de conformidad con el artículo 45 del Reglamento (CE) n.º 1221/2009, de 25 de noviembre de 2009, o a otras normas de gestión medioambiental basadas en las normas europeas o internacionales pertinentes de organismos acreditados. De igual forma, los órganos de contratación reconocerán los certificados equivalentes expedidos por organismos establecidos en cualquier Estado miembro de la Unión Europea y también aceptarán otras pruebas de medidas equivalentes de gestión medioambiental que presente el licitador, y, en particular, una descripción de las medidas de gestión medioambiental ejecutadas, siempre que el licitador demuestre que dichas medidas son equivalentes a las exigidas con arreglo al sistema o norma de gestión medioambiental aplicable. [Art. 94.1].

Más información sobre las etiquetas Ecolabel de la EU:

- EU Ecolabel: https://ec.europa.eu/environment/ecolabel/index_en.htm
- Product catalogue: <http://ec.europa.eu/ecat/>
- EU Organic Label (organic logo):
https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/organic-logo_en

Una relación de los principales servicios o trabajos realizados en los últimos tres años de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, por un importe anual acumulado, en el año de mayor ejecución, igual o superior a la anualidad media del contrato que se licita, IVA excluido. Artículo 90. Solvencia técnica o profesional en los contratos de servicios. 1. En los contratos de servicios, la solvencia técnica o profesional de los empresarios deberá apreciarse teniendo en cuenta sus conocimientos técnicos, eficacia, experiencia y fiabilidad, lo que deberá acreditarse, según el objeto del contrato, por uno o varios de los medios siguientes, a elección del órgano de contratación: a) Una relación de los principales servicios o trabajos realizados de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato en el curso de, como máximo los tres últimos años, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado de los mismos; cuando sea necesario para garantizar un nivel adecuado de competencia los poderes adjudicadores podrán indicar que se tendrán en cuenta las pruebas de los servicios pertinentes efectuados más de tres años antes.

EJEMPLO 2

Se solicita que la licitadora demuestre su capacidad de aplicar buenas prácticas de gestión ambiental durante la ejecución del contrato según los parámetros establecidos en el Reglamento EMAS o norma equivalente.

Para su acreditación, se podrá presentar el certificado de posesión de un sistema de gestión ambiental según el reglamento EMAS o norma equivalente para, como mínimo, la actividad objeto de contrato (p.ej. gestión de un equipamiento deportivo) o documentación acreditativa equivalente a tal reglamento o norma.

ACREDITACIÓN RELACIONADA CON SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA:

El contratista deberá demostrar su solvencia 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 ejecución de actividades educativas de fomento de la alimentación saludable en los tres últimos años Art. 86 y ss LCSP establecen la posibilidad de que se exija una experiencia previa al licitador como requisito de solvencia técnica o profesional. "Aportar relación de contratos de similares características efectuado o en ejecución durante los últimos tres años que incluya importe, fechas y el destinatario, acreditándose obligatoriamente estas circunstancias mediante los correspondientes certificados de buena ejecución de los mismos"***

CRITERIOS BÁSICOS EXIGIBLES A UN LICITADOR

Los licitadores deberán tener la experiencia y los conocimientos pertinentes en cada uno de los siguientes ámbitos, siempre relacionado con el objeto del contrato:

- la planificación de menús que respete el aumento del consumo de alimentos de origen vegetal, cuando proceda.
- la prevención de residuos alimentarios.
- la redistribución segura de los excedentes alimentarios, si procede o cuando corresponda.
- la prevención de residuos no alimentarios, cómo se clasificarán y eliminarán.
- la medición de los indicadores medioambientales de los servicios de restauración debe incluir como mínimo la cantidad de alimentos de origen vegetal, los residuos alimentarios generados en varios puntos de la cadena de valor, el consumo de energía, el consumo de agua y el consumo de combustible, si procede el ahorro de agua y energía en equipos y operación, así como en el mantenimiento de los equipos (para el personal responsable).
- la dosificación y manipulación adecuadas de productos de limpieza y los procedimientos de limpieza.
- la gestión de residuos, incluidos los residuos peligrosos, la documentación del control y la trazabilidad.
- la utilización regular de vehículos de manera comprometida con el medioambiente a fin de que el personal que participa en la entrega de alimentos aumente la eficiencia del combustible.
- la formación del personal acerca de los aspectos medioambientales que deben renovarse o revisarse anualmente, y el respaldo de sistemas de gestión orientados a: minimizar los residuos alimentarios y otros residuos, maximizar la redistribución de los excedentes alimentarios, si procede o cuando corresponda y cuando sea seguro, maximizar la reutilización o el reciclado de los envases y/u otros residuos, y garantizar su eliminación segura.

Recomendaciones extraídas de los Criterios de contratación pública ecológica de la UE para alimentos, servicios de restauración y máquinas expendedoras.

3. 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.

Es importante no confundir especificaciones técnicas y las condiciones especiales de ejecución. El Artículo 202 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público establece que es obligatorio definir en el pliego de cláusulas admi-

nistrativas particulares al menos una condición especial de ejecución de tipo ambiental, social o de innovación. Mientras que el Artículo 126 establece las reglas para el establecimiento de prescripciones técnicas.

En resumen, **las características imprescindibles del objeto de contrato se definen como especificaciones técnicas donde se incluirían todos aquellos aspectos o características que han de aparecer explícitamente recogidas en las ofertas y acreditadas o justificadas en ellas. Mientras que, las condiciones especiales de ejecución aquellos aspectos complementarios que no son esenciales para el trabajo objeto de contrato -ni obligaciones legales- pero que mejoran su comportamiento ambiental en la ejecución y, para los cuales, no se requiere una justificación específica en las ofertas.**

La Resolución 897/2019 del Tribunal Administrativo Central de Recursos Contractuales del Ministerio de Hacienda «[...] las condiciones especiales son circunstancias accesorias a la ejecución de la prestación principal [...]». Es decir que, son requisitos que, si bien no son estrictamente exigidos por el objeto del contrato o parte de éste, pero estando relacionados con él, se introducen de forma adicional para fomentar políticas transversales ambientales, sociales o de innovación. En este sentido, **las condiciones especiales no pueden limitarse al cumplimiento de obligaciones legales en materia ambiental** ya que, como bien recoge la Resolución: «Distinto de las condiciones especiales de ejecución son las obligaciones y los requisitos legales de general aplicación, también los medioambientales. Estos son obligatorios o preceptivos, siempre se han de cumplir, y no por ello pasan a ser condiciones especiales de ejecución.».

El mejor modo de fomentar la transición a un sistema de consumo de alimentos sostenible y éticos a través de la compra pública es la de incluir una parte significativa de los criterios como especificaciones técnicas del contrato para garantizar (independientemente de quién resulte adjudicatario) unos niveles suficientes de calidad del servicio, suministro o explotación sustentables. 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.

Los entes del sector público cuentan principalmente con tres opciones para introducir parámetros de producción ecológica en los procedimientos de compra de alimentos:

- a. Los órganos de contratación disponen de libertad de elección de criterios, pero dicha libertad significa discrecionalidad técnica, en ningún caso arbitrariedad, por lo que la solvencia exigida debe estar convenientemente justificada, y relacionada al objeto del contrato. «Son las obligaciones que él crea, y esas obligaciones, a su vez, tienen por objeto prestaciones (sea de dar cosas, de hacer o de no hacer) que constituyen el objeto de la ejecución del contrato. Esta es la razón de que todas las entidades comprendidas dentro del ámbito de aplicación de la legislación de contratos del sector público tengan la obligación de determinar y dar a conocer de forma clara las prestaciones que serán objeto de adjudicación. Cualquier acepción genérica o confusa, comporta para el licitador inseguridad jurídica», por lo que dentro del pliego de prescripciones técnicas cabe insertar algunos requisitos de este tipo. No obstante, hay que tener en cuenta que la falta de cumplimiento de los pliegos de prescripciones técnicas constituye una causa de exclusión para las ofertas, de modo que los entes adjudicadores deben ponderar el efecto que tengan estas medidas en relación con la competencia. Dependiendo de las características del mercado, el grado de exigencia podrá ser mayor, en consonancia del número de proveedores capaces de cumplir con lo solicitado. Todo ello según lo establecido en el art. 99.1 LCSP mantiene la obligación de que el objeto del contrato sea determinado, si bien con la finalidad de favorecer la innovación y desarrollo en la contratación, se introduce la posibilidad de definir el mismo en atención a las necesidades o funcionalidades concretas que se pretenden satisfacer, sin cerrar el objeto del contrato a una solución única. En especial, se definirá de este modo en aquellos contratos en los que se estime que pueden incorporarse innovaciones tecnológicas, sociales o ambientales que mejoren la eficiencia y sostenibilidad de los bienes, obras o servicios que se contraten.
- b. La segunda posibilidad que se desprende de la directriz sería utilizarla a modo de criterio de adjudicación. En ese caso, al plantearse los criterios como un plus y no como una barrera a las ofertas, podrían evitarse las dificultades asociadas al uso de la directriz dentro del pliego de prescripciones técnicas.
- c. Habría también una tercera, combinando las otras dos, de manera que el pliego de prescripciones técnicas fijara un mínimo que debieran cumplir todas las ofertas, recompensando toda mejora al mismo con más puntuación.

5. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS, CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN Y CONDICIONES ESPECIALES DE ADJUDICACIÓN

Nota: *Cómo la licitación pública es un proceso complejo y debe de ser adaptado a la realidad local y al tipo de servicio que se licita, lo que se presenta a continuación son ejemplos que posteriormente el personal técnico responsable de cada licitación deberá adaptar a su objetivo y realidad para que sea factible.*

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (ET)

En las licitaciones las especificaciones técnicas del pliego son de obligado cumplimiento. El Artículo 126. Reglas para el establecimiento de prescripciones técnicas, dice lo siguiente:

- 1** Las prescripciones técnicas, proporcionarán a los empresarios acceso en condiciones de igualdad al procedimiento de contratación y no tendrán por efecto la creación de obstáculos injustificados a la apertura de la contratación pública a la competencia.
- 2** Las prescripciones técnicas podrán referirse al proceso o método específico de producción o prestación de las obras, los suministros o los servicios requeridos, o a un proceso específico de otra fase de su ciclo de vida, según la definición establecida en el artículo 148, incluso cuando dichos factores no formen parte de la sustancia material de las obras, suministros o servicios, siempre que estén vinculados al objeto del contrato y guarden proporción con el valor y los objetivos de este.
- 3** Para toda contratación que esté destinada a ser utilizada por personas físicas, ya sea el público en general o el personal de la Administración Pública contratante, las prescripciones técnicas se redactarán, salvo en casos debidamente justificados, de manera que se tengan en cuenta la Convención de las Naciones Unidas sobre los derechos de las personas con discapacidad, así como los criterios de accesibilidad universal y de diseño universal o diseño para todas las personas, tal y como son definidos estos términos en el texto refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, aprobado mediante Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre. De no ser posible definir las prescripciones técnicas teniendo en cuenta criterios de accesibilidad universal y de diseño universal o diseño para todas las personas, deberá motivarse suficientemente esta circunstancia. Sin perjuicio de lo anterior, siempre que existan requisitos de accesibilidad obligatorios adoptados por un acto jurídico de la Unión Europea, las especificaciones técnicas deberán ser definidas por referencia a esas normas en lo que respecta a los criterios de accesibilidad para las personas con discapacidad o el diseño para todos los usuarios.
- 4** Siempre que el objeto del contrato afecte o pueda afectar al medio ambiente, las prescripciones técnicas se definirán aplicando criterios de sostenibilidad y protección ambiental, de acuerdo con las definiciones y principios regulados en los artículos 3 y 4, respectivamente, de la Ley 16/2002, de 1 de julio, de Prevención y Control Integrados de la Contaminación.

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN (CA)

El Artículo 145 de la LCSP regula los Requisitos y clases de criterios de adjudicación del contrato, estableciendo:

- 1. La adjudicación de los contratos se realizará utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación en base a la mejor relación calidad-precio. Previa justificación en el expediente, los contratos se podrán adjudicar con arreglo a criterios basados en un planteamiento que atienda a la mejor relación coste-eficacia, sobre la base del precio o coste, como el cálculo del coste del ciclo de vida con arreglo al artículo 148.*
- 2. La mejor relación calidad-precio se evaluará con arreglo a criterios cuantitativos (p.ej. económicos) y cualitativos. Los criterios cualitativos que establezca el órgano de contratación para evaluar la mejor relación calidad-precio*

podrán incluir aspectos medioambientales o sociales, vinculados al objeto del contrato en la forma establecida en el apartado 6 de este artículo, que podrán ser, entre otros, los siguientes: 1.º La calidad, incluido el valor técnico, las características estéticas y funcionales, la accesibilidad, el diseño universal o diseño para todas las personas usuarias, las características sociales, medioambientales e innovadoras, y la comercialización y sus condiciones; Las características medioambientales podrán referirse, entre otras, a la reducción del nivel de emisión de gases de efecto invernadero; al empleo de medidas de ahorro y eficiencia energética y a la utilización de energía procedentes de fuentes renovables durante la ejecución del contrato; y al mantenimiento o mejora de los recursos naturales que puedan verse afectados por la ejecución del contrato. Las características sociales del contrato se referirán, entre otras, a las siguientes finalidades: al fomento de la integración social de personas con discapacidad, personas desfavorecidas o miembros de grupos vulnerables entre las personas asignadas a la ejecución del contrato y, en general, la inserción sociolaboral de personas con discapacidad o en situación o riesgo de exclusión social; la subcontratación con Centros Especiales de Empleo o Empresas de Inserción; los planes de igualdad de género que se apliquen en la ejecución del contrato y, en general, la igualdad entre mujeres y hombres; el fomento de la contratación femenina; la conciliación de la vida laboral, personal y familiar; la mejora de las condiciones laborales y salariales; la estabilidad en el empleo; la contratación de un mayor número de personas para la ejecución del contrato; la formación y la protección de la salud y la seguridad en el trabajo; la aplicación de criterios éticos y de responsabilidad social a la prestación contractual; o los criterios referidos al suministro o a la utilización de productos basados en un comercio equitativo durante la ejecución del contrato.

3. Se considerará que un criterio de adjudicación está vinculado al objeto del contrato cuando se refiera o integre las prestaciones que deban realizarse en virtud de dicho contrato, en cualquiera de sus aspectos y en cualquier etapa de su ciclo de vida, incluidos los factores que intervienen en los siguientes procesos:

A) en el proceso específico de producción, prestación o comercialización de, en su caso, las obras, los suministros o los servicios, con especial referencia a formas de producción, prestación o comercialización medioambiental y socialmente sostenibles y justas; B) o en el proceso específico de otra etapa de su ciclo de vida, incluso cuando dichos factores no formen parte de su sustancia material.

CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (CEEC)

El Artículo 202 de la LCSP regula las condiciones especiales de ejecución del contrato de carácter social, ético, medioambiental o de otro orden.

1. Los órganos de contratación podrán establecer condiciones especiales en relación con la ejecución del contrato, siempre que estén vinculadas al objeto del contrato, en el sentido del artículo 145, no sean directa o indirectamente discriminatorias, sean compatibles con el Derecho de la Unión Europea y se indiquen en el anuncio de licitación y en los pliegos. En todo caso, será obligatorio el establecimiento en el pliego de cláusulas administrativas particulares de al menos una de las condiciones especiales de ejecución de entre las que enumera el apartado siguiente.

2. Estas condiciones de ejecución podrán referirse, en especial, a consideraciones económicas, relacionadas con la innovación, de tipo medioambiental o de tipo social. En particular, se podrán establecer, entre otras, consideraciones de tipo medioambiental que persigan: la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero, contribuyéndose así a dar cumplimiento al objetivo que establece el artículo 88 de la Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible; el mantenimiento o mejora de los valores medioambientales que puedan verse afectados por la ejecución del contrato; una gestión más sostenible del agua; el fomento del uso de las energías renovables; la promoción del reciclado de productos y el uso de envases reutilizables; o el impulso de la entrega de productos a granel y la producción ecológica.

A continuación, se detallan y ejemplifican diferentes prescripciones técnicas, criterios de adjudicación y condiciones especiales de ejecución a tener en cuenta en la contratación de servicios de alimentación.

A. ALIMENTOS

A.1. ALIMENTOS ECOLÓGICOS

En la contratación pública, cabe la posibilidad de tener en cuenta los materiales y los métodos de producción y provisión a la hora de definir las especificaciones técnicas, incluso si no «forman parte de la sustancia material» del producto adquirido o del servicio contratado, por ejemplo, electricidad procedente de fuentes renovables o alimentos obtenidos mediante la agricultura ecológica según lo establecido en el Artículo 42, apartado 1, de la Directiva 2014/24/UE y artículo 60, apartado 1, de la Directiva 2014/25/UE. Sin embargo, dado que todas las especificaciones técnicas deben guardar relación con el objeto del contrato, solamente se pueden incluir requisitos que

estén relacionados con la producción del bien o servicio que se vaya a adquirir o contratar, en lugar de requisitos relativos a las prácticas o políticas generales del operador.

Hay que tener en cuenta que, según diferentes fuentes, la forma de producción de los alimentos hace fluctuar entre el 10 y el 15% de las emisiones de CO₂. Por ello, es necesario establecer **multicriterios de adjudicación ambientales** que, adicionalmente a los beneficios de los alimentos certificados ecológicamente sean aún más sustentables desde el punto de vista social, ambiental y económico. Aunque no puede generalizarse para todos los productos o circunstancias, en términos generales los productos de temporada y frescos tienen menor impacto ambiental. Hoy en día, la mayoría de productos pueden encontrarse durante todo el año gracias a su cultivo en invernaderos, su importación o su conservación en cámaras frigoríficas o congelados, lo cual supone en todos los casos, un mayor consumo de recursos y energía.

Por otro lado, es necesario resaltar que el incremento del consumo de carne en los últimos años, ya que su industrialización está provocando graves impactos sobre el medio ambiente en tanto que son responsable de parte de la deforestación mundial, de la degradación del suelo, del consumo de agua y de la generación de gases de efecto invernadero. A nivel europeo (EU-27), la contribución en forma de CO₂ al impacto climático de la ganadería se estima que es de entre 23-47% (Weiss & Leip, 2012). Si bien la ganadería extensiva, ligada a los territorios, es también una fuente de emisión de gases de efecto invernadero, el manejo sostenible que conlleva contribuye a que los pastos y praderas permanentes que mantiene absorban carbono. Se ha detectado que las ganaderías más extensivas pueden fijar carbono en el suelo y así compensar parte de las emisiones (Batalla et al., 2015) por lo que hay una fijación neta muy importante desde el punto de vista de la lucha climática, lo que no ocurre con la ganadería industrial.

Demandar alimentos producidos de forma más respetuosa (agricultura ecológica, producción integrada, bienestar animal y pesca sostenible) y elaborar menús con más productos frescos, vegetales, de temporada y de proximidad pueden ser ecológicamente más conveniente que solo exigir alimentos que estén certificados. Por ejemplo, en un contrato donde se exige que en los menús esté presente durante todo el año la sandía ecológica, puede inducir que para satisfacer este requisito se tenga que importar sandías de otros continentes con la consiguiente huella de carbono en su transporte.

Los productos de temporada y de proximidad producidos con métodos de cultivo sustentables tienen diferentes impactos ambientales, sanitarios, económicos y sociales dependiendo de las regiones de donde provienen y de dónde se consumen. Los productos de temporada y proximidad que se cultivan al aire libre y se transportan en cortas distancias pueden tener un impacto ambiental menor que aquellos que se cultivan en invernaderos o se transportan en largas distancias. Las hortalizas de temporada pueden caracterizarse por tener un mejor sabor, calidad y precios, lo que puede favorecer un cambio en el menú suministrado con un mayor contenido de alimentos de origen vegetal.

A continuación, se exponen ejemplos de especificaciones técnicas para la introducción de alimentos ecológicos en la prestación del contrato.¹⁴

ALIMENTOS ECOLÓGICOS

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

EJEMPLO 1: El menú ecológico estará compuesto, como mínimo un 100%, en peso de ingredientes provenientes de la agricultura ecológica según el REGLAMENTO (UE) 2018/848 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 30 de mayo de 2018 sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo¹⁴.

EJEMPLO 2: 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 entiende como «Ingrediente primario: un ingrediente o ingredientes que representa el 50% de un alimento».

EJEMPLO 3: La grasa utilizada en las preparaciones de alimentos y en crudo será siempre aceite de oliva virgen extra (AOVE) ecológico.

EJEMPLO 4: Las frutas y verduras deberán ser provenientes de la agricultura ecológica según el REGLAMENTO (UE) 2018/848 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 30 de mayo de 2018 sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo.

¹⁴ Reglamento (UE) 2018/848 que deroga el Reglamento (CE) n.º 834/2007 de Consejo: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/?uri=celex%3a32018r0848> publicado en el BOE: <https://www.boe.es/doue/2018/150/100001-00092.pdf>

ALIMENTOS ECOLÓGICOS

CRITERIO ADJUDICACIÓN

PONDERACIÓN: hasta 20 puntos.

VALORACIÓN:

- Se valorará que las licitadoras se comprometan a utilizar en sus menús semanales un mayor porcentaje (en peso) de productos alimentarios sostenibles por ser de agricultura ecológica según el REGLAMENTO (UE) 2018/848 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 30 de mayo de 2018 sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo.
- La valoración se realizará sobre un menú semanal para cada plato, para ello deben especificar la siguiente información: Plato, Ingredientes, Gramos, Productora, Agricultura Ecológica (sí/no).
- Los puntos se distribuirán en función del porcentaje de productos de agricultura ecológica respecto al total, con una puntuación entre 0 puntos por un 0% y 20 puntos por un 100% según la siguiente fórmula:

Puntos OFERTA = Puntos MÁXIMOS x Porcentaje OFERTA / Porcentaje MÁXIMO

A.2. ALIMENTOS DE PROXIMIDAD, *Km 0* O LOCALES Y ALIMENTOS DE CIRCUITO CORTO

Las características que ofrecen los alimentos ecológicos producidos en entornos próximos a su lugar de consumo (denominados de proximidad, *Km 0* o locales— ver Tabla siguiente).

Tabla. ¿Qué son los alimentos de proximidad, *km 0* o locales y alimentos de circuito corto?

Alimentos de circuito o canal corto	Los circuitos o canales cortos son sistemas comerciales y de distribución que se caracterizan por la reducción o inexistencia de intermediarios entre consumidores y productores, siendo normalmente la producción local.
Alimentos de <i>Km 0</i>, de proximidad o cercanía	Los alimentos denominados de <i>Km 0</i> son aquellos que se producen en zonas muy cercanas al punto de venta. Se entiende que alimentos de <i>Km 0</i> son alimentos de proximidad producidos a menos de 100 km. del lugar de venta. Los alimentos de proximidad o cercanía suelen llevar asociadas distancias máximas en torno a los 150 km.
Alimentos locales	Se entiende por alimento o producto local aquel que se comercializa en el mismo territorio donde se produce, que puede ser la localidad, la comarca o la región.

Ante el problema climático, las administraciones públicas están promoviendo medidas que ayuden a reducir la emisión de gases de efecto invernadero y de gases contaminantes. Una de esas medidas es la promoción de buenas prácticas agrarias, de la agricultura ecológica así como de la inclusión de alimentos ecológicos en las contrataciones públicas. El manejo ecológico para la producción de alimentos es una medida consensuada internacionalmente de mitigación del cambio climático debido, entre otras cuestiones, a la menor cantidad de derivados del petróleo que se usan. Las características que ofrecen los alimentos ecológicos producidos en entornos próximos a su lugar de consumo (denominados de proximidad, *Km 0* o locales) permiten, por la reducción de distancias y transporte, **reducir las emisiones de gases de efecto invernadero** (GEI) con lo que el fundamento jurídico de la inclusión de la proximidad en la valoración de criterios ambientales derivan de las emisiones producidas y no de otros conceptos como el desarrollo local o la despoblación rural. 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.

Podemos introducir diversas formas de valoración del transporte, bien en la valoración positiva de la reducción de las distancias, bien en el cálculo directo de las emisiones. A continuación se exponen dos ejemplos de estos escenarios.

DISMINUCIÓN DE GASES DE EFECTO INVERNADERO - REDUCCIÓN DE DISTANCIAS

CRITERIO ADJUDICACIÓN

VALORACIÓN: A efectos de disminución de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), se considerará la distancia que recorren los alimentos desde el lugar de producción hasta el lugar de consumo, por ejemplo, un centro escolar. Para determinar la distancia se utilizará la distancia menor de las opciones proporcionadas por la herramienta Google maps entre las direcciones exactas del productor o la productora y la del centro destino de consumo.

Para cada alimento se deberá presentar y acreditar la siguiente información:

- **Descripción**
- **Municipio y Código Postal**
- **Lugar de producción**
- **Nombre finca de producción**

La valoración por productos puede determinarse, además, para ayudar a potenciar un sector concreto o adecuar la oferta a la realidad productiva de una determinada zona. Los productos son los indicados a continuación:

- **Verduras:** hasta X puntos

Cuando la distancia entre el lugar de producción y el centro final es como máximo de 100 Km

Distancia (Km)	Puntuación
<50	X
50-100	X
>100	X

- **Frutas:** hasta X puntos

Cuando la distancia entre el lugar de producción y el centro final es como máximo de 250 Km

Distancia (Km)	Puntuación
<100	X
100-250	X
>250	X

- **Huevos:** hasta X puntos

Cuando la distancia entre el lugar de producción y el centro final es como máximo de 100 Km

Distancia (Km)	Puntuación
<50	X
50-100	X
>100	X

- **Legumbres (garbanzo y lentejas):** hasta X puntos

Cuando la distancia entre el lugar de producción y el centro final es como máximo de 500 Km

Distancia (Km)	Puntuación
<500	X
>100	X

→ **Pan:** hasta X puntos

Cuando la distancia entre el lugar de producción y el centro final es como máximo de 50 Km

Distancia (Km)	Puntuación
<25	X
25-50	X
>50	X

DISMINUCIÓN DE GASES DE EFECTO INVERNADERO - CÁLCULO DE EMISIONES

CRITERIO ADJUDICACIÓN

PONDERACIÓN: Hasta un máximo de XX Puntos.

VALORACIÓN:

- Las emisiones de CO2 en el transporte del producto se calculan multiplicando la emisión específica oficial de CO2 del vehículo que se vaya a utilizar por la distancia desde el centro de producción al destino de consumo.
- La puntuación para este apartado se adjudicará de acuerdo con la siguiente tabla de tramos de CO2 emitidos en cada transporte.
- Emisiones de CO2 por viaje

gr. CO2	Puntuación
< 5000	X
5001-7500	X
7500-10000	X
10001-15000	X
15001- 20000	X
20001-25000	X
>25000	X

Para cada recorrido se deberá presentar y acreditar la siguiente información:

- **Descripción**
- **Municipio y Código Postal**
- **Lugar de producción**
- **Nombre finca de producción**

La propuesta identificará el o los vehículos que se utilizarán en el transporte e incorporará copia de la tarjeta energética oficial. En el cálculo se utilizará la cifra de emisión del vehículo con mayor valor de emisiones (en el caso de varios vehículos). Para la distancia se utilizará la distancia menor de las opciones proporcionadas por la herramienta Google maps.

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).

Se entenderán como de circuito corto aquellos alimentos respecto a los cuales entre la persona consumidora y su cultivo o producción no existan más de dos intermediarios. El pliego debe definir claramente el concepto de «circuito corto» de forma expresa.

ALIMENTOS DE CIRCUITO CORTO

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

- 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.

Verificación: Facturas y/o albaranes que acrediten la trazabilidad del producto y el cumplimiento de la oferta presentada y valorada respecto a la valoración de los criterios de proximidad. Para facilitar esta verificación se pueden elegir periodos de tiempos y tipo de productos en la selección de los documentos acreditativos.

CRITERIO ADJUDICACIÓN

PONDERACIÓN: hasta un máximo de X puntos

VALORACIÓN:

- Respecto a las verduras se valorará la ausencia o reducción de intermediarios en la cadena de distribución y comercialización.
- Se entiende que no hay intermediarios/as en los casos de asociaciones o cooperativas de productores/as ya que ejercen la intermediación directa de forma asociada.
- Se otorgarán los puntos según el siguiente cuadro:

Canal directo (sin intermediarios)	X puntos
Canal corto (1 intermediario)	X puntos

A.3 ALIMENTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA

Finalmente 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.

Las denominaciones de calidad diferenciada tiene como objetivo fundamental proteger aquellos productos agroalimentarios que tienen unos atributos de calidad adicional, derivados del cumplimiento de normas que van más allá de las exigencias obligatorias de calidad comercial o estándar, distinguiendo y garantizando la autenticidad de los mismos y el principio de veracidad del etiquetado, e implantando para ello un sistema de control que inspire confianza al mercado.

Los atributos de calidad diferenciada, en los que se basa la tipicidad o especificidad de estos productos, diferenciándolos de los demás de su mismo género o clase, pueden ser de distintos tipos: vinculados a su origen geográfico, derivados del método utilizado para su producción y/o elaboración, relacionados con el respeto al medio ambiente, etc.

Así, entre las diferentes figuras de calidad diferenciada que existen en la actualidad se encuentran las denominaciones que protegen indicaciones geográficas, como la Denominación de Origen Protegida (DOP) o la Indicación Geográfica Protegida (IGP), con las que se designan alimentos cuya calidad, características o reputación esta vinculada a un origen geográfico concreto; las Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG), que amparan alimentos con características específicas derivadas del método de elaboración, así como la Producción Ecológica y la Producción Integrada, menciones que se refieren al empleo de un sistema de producción respetuoso con el medio ambiente para la obtención de los alimentos amparados.

Además, desde la creación en 2001 de la marca de calidad agroalimentaria de la Junta de Andalucía, *Calidad Certificada*, los alimentos y bebidas protegidos por alguna de estas figuras de calidad diferenciada pueden utilizar este distintivo andaluz que reconoce la especificidad de estos productos, los cuales cumplen unos requisitos de calidad adicionales o más estrictos que los obligatorios exigidos por la normativa.

Los órganos de contratación pueden decidir incluir, de forma individualizada, en las licitaciones productos agrícolas y otros productos alimenticios etiquetados con arreglo a un criterio de indicación geográfica, señalando la lista de dichos productos que ostentan una indicación geográfica, que pueden suministrarse u ofrecerse. Estos criterios pueden combinarse en un mismo pliego de licitación con otros referidos a la certificación ecológica u otros indicados en este manual.

ALIMENTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Los alimentos a suministrar deberán estar amparados por Denominaciones que protegen indicaciones geográficas (DOP o IGP) con las que se designan alimentos cuya calidad, características o reputación está vinculada a un origen geográfico concreto; las Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG) o equivalentes.

Por ejemplo, se puede indicar una lista de productos que deben estar acreditados con las citadas denominaciones. Los productos certificados de Andalucía pueden encontrarse en: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad/paginas/denominaciones-calidad.html>

VERIFICACIÓN: El licitador presentará la documentación que acredite que los productos se encuentran amparados por Denominaciones que protegen indicaciones geográficas (DOP o IGP) con las que se designan alimentos cuya calidad, características o reputación esta vinculada a un origen geográfico concreto; las Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG) o equivalentes.

CRITERIO ADJUDICACIÓN

PONDERACIÓN: hasta un máximo de X puntos

VALORACIÓN: Se valorará el empleo de los siguientes alimentos de calidad diferenciada de la Comunidad Autónoma de Andalucía o equivalentes, como:

- Aceite oliva de Cádiz (DOP Sierra de Cádiz); Córdoba (DOP Baena, DOP Montoro-Adamuz, DOP Priego de Córdoba y DOP Aceite de Lucena); Granada (DOP Poniente de Granada y DOP Montes de Granada); Jaén (DOP Sierra de Cazorla, DOP Sierra Mágina, DOP Sierra de Segura); en Málaga (DOP Antequera); y en Sevilla (DOP Estepa).
- Vinagre DOP Jerez,
- Miel: DOP Granada
- Pasas: DOP Pasas de Málaga

Los puntos se otorgarán siempre que se garantice su presencia en todos los menús en los que se utilicen dichos productos según el siguiente cuadro:

Productos	Puntuación
3	6
2	4
1	2

A.4. PESCA SOSTENIBLE

La pesca, por ser una actividad de captura de animales salvajes, no está contemplada en el Reglamento (UE) 2018/848 que regula la producción y el etiquetado de alimentos ecológicos. Sin embargo, podemos atender a los criterios de sostenibilidad en la compra de pescado apoyándonos en certificaciones que garanticen la pesca sostenible. Además podemos atender a la temporalidad adecuada de la pesca en función de los periodos de veda establecidos¹⁵ y evitar las especies sobreexplotadas.

CAPTURAS SOSTENIBLES

✓ ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

- Consumir pescados de temporada, que cumplan las tallas mínimas definidas en el Real Decreto 615/2005 que modifica al Real Decreto 560/1995 por el que se establecen las tallas mínimas y, en la medida de lo posible, que hayan sido pescadas o producidas mediante prácticas sostenibles y estén correctamente etiquetados según el Real Decreto 1380/2002 y 121/2004 para dificultar la pesca ilegal.
- El pescado (merluza, sardinas, boquerones y bacalao) deberá haberse capturado en poblaciones que se hallen dentro de límites biológicos seguros que aborden los impactos medioambientales, incluida la sobrepesca o el agotamiento, la biodiversidad y el uso responsable y sostenible de los recursos. Esto implica que la ciencia señale que existe una alta probabilidad de que la biomasa reproductora estimada supere los niveles en los que la población estaría en peligro de desaparecer sobre la base de 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.
Nota: En la siguiente dirección web puede obtener información sobre las vedas temporales de pescados y mariscos en Andalucía: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollo-sostenible/areas/pesca-acuicultura/inspeccion-control/paginas/vedas.html>
- Utilizar especies de pescado más bajas de la cadena como por ejemplo las mairas, mólleras, pelaias, ju-reles o sardinas; y de las especies algo menos explotadas como la caballa o el bonito y evitar las especies sobreexplotadas como el rape del Atlántico, el bacalao del norte o el atún rojo.

VERIFICACIÓN: El licitador deberá presentar una declaración de que solo se suministrarán productos pesqueros que cumplan los requisitos señalados previamente. Asimismo, el licitador deberá proporcionar una descripción de cómo se propone asegurar el cumplimiento durante la ejecución del contrato (p. ej., buscando proveedores para los diferentes productos).

↑ CRITERIO ADJUDICACIÓN

PONDERACIÓN: hasta un máximo de X puntos

VALORACIÓN: Se valorará que las licitadoras se comprometan a utilizar o suministrar pescado procedente de la pesca sostenible, lo cual se acreditará mediante un sistema de garantía reconocido internacionalmente. Se recomienda la utilización de la ecoetiqueta MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC) (para información sobre etiquetado, ver el apartado Etiquetas y Certificaciones de este manual). La valoración se realizará por puntuación del porcentaje de pescado certificado de pesca sostenible del total de pescado utilizado o suministrado.

Porcentaje	Puntuación
> 85%	X
84-70%	X
69-50%	X

Verificación: Copia de facturas y etiquetado de pesca sostenible.

15 Para más información sobre las vedas temporales de pescados y mariscos de Andalucía: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollo-sostenible/areas/pesca-acuicultura/inspeccion-control/paginas/vedas.html>

A.5 ALIMENTOS DE TEMPORADA

Entendemos como alimentos de temporada aquellos que se cosechan específicamente en cada temporada del año, al aire libre, con las condiciones climáticas adecuadas y completando su calendario natural. El concepto de alimentos de temporada se asocia también al de alimentos de proximidad, porque ambos se identifican con los productos que se obtienen en áreas cercanas a donde son consumidos, por estar en su momento óptimo de recolección lo que se relaciona con su consumo inmediato y no con su traslado a zonas alejadas, por la incidencia que este tiene en su conservación y su calidad (frescura y cosecha reciente, entre otros).

Es imprescindible para poder aplicar este criterio tener un calendario de referencia oficial para ser utilizado de referencia. En ausencia de un calendario específico para Andalucía, se puede utilizar el desarrollado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente.

Nota: Es importante teniendo en cuenta la extensión de la Comunidad de Andalucía y las diferentes condiciones climáticas productivas, que en vez de tener un solo calendario se pueda desarrollar uno por zona fría y otro por zona cálida para las licitaciones locales, y uno general para las licitaciones más generales.

ALIMENTOS DE TEMPORADA



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

- La fruta y las verduras serán exclusivamente de temporada.
- Se considera de temporada los que se cultivan al aire libre en la región donde se lleva a cabo la contratación. Véase calendario del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente y que puede consultarse en la siguiente dirección: <http://www.juntadeandalucia.es/salud/ZHD/comercolores/temporada.html>

VERIFICACIÓN: Copia de facturas con la información detallada de las frutas y verduras de temporada utilizadas.



CRITERIO ADJUDICACIÓN

PONDERACIÓN: hasta un máximo de X puntos.

VALORACIÓN: Se puntuará el porcentaje de verduras y frutas del menú que sean de temporada, con arreglo al calendario adjunto a este pliego facilitado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente.

Porcentaje	Puntuación
> 85%	X
84-70%	X
69-50%	X

A.6 ALIMENTOS DE COMERCIO JUSTO

Los criterios que definen el Comercio Justo, son los establecidos por el Movimiento en Europa y recogidos en la Resolución sobre Comercio Justo y desarrollo (2005/2245(INI)) del Parlamento Europeo, siendo los siguientes:

- 1 Pagar un precio justo a las personas u organizaciones productoras (los mínimos definidos por las asociaciones internacionales de comercio justo); hacer los pagos en parte por adelantado, si así se solicita; y establecer relaciones estables y a largo plazo.
- 2 Garantizar la transparencia y trazabilidad en toda la cadena de abastecimiento y fomentar la intervención de los/as productores/as en el establecimiento de normas de Comercio Justo.

- 3 | Respetar los ocho convenios fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el medio ambiente, los derechos humanos y los métodos tradicionales de producción que favorezcan el desarrollo económico y social.
- 4 | Establecer programas de desarrollo de capacidades y capacitación para las personas productoras, para sus organizaciones y para sus respectivas comunidades, a fin de garantizar la sostenibilidad del Comercio Justo.
- 5 | Respalda la producción y la entrada en el mercado de las organizaciones de productores/as, organizar actividades de sensibilización en los países desarrollados; y hacer seguimiento y verificación del cumplimiento de estos criterios.

COMERCIO JUSTO



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

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 Fairtrade, otorgado por la Organización del Sello de Comercio Justo) o equivalente, en su caso.

VERIFICACIÓN: Copia de facturas y etiquetado de comercio justo.

A.7 COMPRA A GRANEL

El artículo 202.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público establece que “en particular, se podrán establecer, entre otras, consideraciones de tipo medioambiental que persigan: la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero, contribuyéndose así a dar cumplimiento al objetivo que establece el artículo 88 de la Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible; el mantenimiento o mejora de los valores medioambientales que puedan verse afectados por la ejecución del contrato; una gestión más sostenible del agua; el fomento del uso de las energías renovables; la promoción del reciclado de productos y el uso de envases reutilizables; o el impulso de la entrega de productos a granel y la producción ecológica.”

La venta de alimentos a granel viene regulada por el Real Decreto 126/2015, inspirado en la normativa europea REGLAMENTO (UE) N.º 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión.

COMPRA DE PRODUCTOS A GRANEL



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

El licitador proporcionará los siguientes alimentos (p.ej. legumbres, cereales, encurtidos) a granel, cuando sea posible y pertinente desde el punto de vista medioambiental y de higiene y seguridad alimentaria.

VERIFICACIÓN: El licitador deberá proporcionar la factura de compra, donde se especifique proveedor, cantidad y origen, así como, la normativa que le sea de aplicación.

COMPRA DE PRODUCTOS A GRANEL

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

PONDERACIÓN: hasta un máximo de X puntos.

EXPLICACIÓN: Se concederán puntos de manera proporcional a las licitaciones en las que más del X % de las compras de productos alimenticios de productos no perecederos (p.ej. garbanzos, lentejas y avena) sea a granel, cuando sea posible y pertinente desde el punto de vista medioambiental y de higiene y seguridad alimentaria.

Nota: se puede incluir un listado de alimentos que pueden suministrarse a granel.

VERIFICACIÓN: Para ello la empresa tendrá que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento del criterio y detallando los productos que se adquirirán a granel. Deberá proporcionar la factura de compra, donde se especifique proveedor, cantidad y origen, así como, la normativa que le sea de aplicación.

A.8. ALIMENTACIÓN SALUDABLE

En este apartado, de forma complementaria, se ofrecen algunos ejemplos para mejorar la elaboración de menús fomentando evitar prácticas poco saludables en la preparación de los mismos y en la elección de los alimentos incluidos en ellos.

ALIMENTACIÓN SALUDABLE

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

EJEMPLOS SOBRE ESPECIFICACIONES PARA LOS MENÚS:

- No podrán servirse «comidas preparadas» más de dos 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: «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.»
- 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: «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 desensasar.»
- Ninguno de los alimentos servidos contendrá ingredientes que deban estar etiquetados por contener en su formulación ingredientes provenientes de organismos modificados genéticamente de acuerdo con el Reglamento (CE) n.º 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente (OMG) y de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.
- Se seguirán las indicaciones de frecuencia en el uso de los fritos, rebozados y platos precocinados según los criterios recogidos en el ANEXO II, establecidos en el Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos, aprobado el 21 de julio de 2010 por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud.

ALIMENTOS ECOLÓGICOS

CRITERIO ADJUDICACIÓN

PONDERACIÓN: hasta un máximo de 25 puntos.

VALORACIÓN: Se valorarán los productos ecológicos acreditados conforme al Reglamento (CE) 2018/848 o sus modificaciones posteriores.

Los alimentos que se valorarán son los del siguiente cuadro.

Alimento 100% ecológico	Puntuación
Manzana	X
Pera	X
Plátano	X
Huevos	X
Arroz	X
Pasta	X
Garbanzos y lentejas	X
Pan	X
Ternera	X

Existe una tercera vía: combinando las dos anteriores de manera que el pliego de prescripciones técnicas fijara un % mínimo de productos ecológicos y toda mejora sobre ese % sea valorado como criterio de adjudicación.

ALIMENTOS ECOLÓGICOS

CRITERIO ADJUDICACIÓN

PONDERACIÓN: hasta un máximo de X puntos.

VALORACIÓN:

- Se otorgará hasta 25 puntos cuando el 100% de las verduras sea procedente de agricultura ecológica conforme al Reglamento (CE) 2018/848 o sus modificaciones posteriores.
- Cuando el porcentaje ofertado sea inferior al 100%, pero superior al 60% se otorgará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = P_{\text{máx}} * \%$$

Nota: El % como la puntuación son a modo de ejemplo y cada licitador deberá concretar.

En todos ellos, es importante saber la capacidad que tienen el sector productivo de abastecer este tipo de alimentos, especialmente si a un criterio de introducción de productos ecológicos se complementa con uno de venta directa o circuito corto de producción, si no podemos caer en el error de que no sea viable y que la licitación quede desierta.

En este sentido, pensando en un contrato plurianual, puede ser interesante la inclusión de la progresividad en la introducción de productos ecológicos a lo largo de la licitación para así dotar de más tiempo a la oferta para organizarse y ofrecer el producto.

INTRODUCCIÓN ALIMENTOS ECOLÓGICOS

↑ CRITERIO ADJUDICACIÓN

PONDERACIÓN: hasta un máximo de X puntos.

VALORACIÓN: Se considerará producto ecológico aquel que haya sido producido de acuerdo con las normas establecidas en el Reglamento (CE) 2018/848 o sus modificaciones posteriores.

Cumplirán esta condición los productos que hayan sido certificados por el organismo de control autorizado y hayan obtenido la etiqueta europea de producción ecológica, de acuerdo con la normativa mencionada, o equivalentes (ver apartado de Certificaciones, más adelante).

Se entenderán como de circuito corto aquellos alimentos respecto a los cuales entre su lugar de consumo y su lugar de cultivo o producción no existan más de dos intermediarios.

Se valorará el compromiso de introducir grupos de alimentos ecológicos de circuito corto, en la alimentación servida en la el comedor, estableciéndose, a estos efectos, los siguientes grupos de alimentos:

- Grupo 1: Frutas.
- Grupo 2: Verduras y hortalizas.
- Grupo 3: Legumbres.
- Grupo 4: Cereales, excepto el pan.
- Grupo 5: Huevos, excepto ovoproductos (huevo).
- Grupo 6: Lácteos, excepto leches maternizadas.
- Grupo 7: Carne de ternera o pollo.
- Grupo 8: Aceite de oliva virgen extra.

Las entidades licitadoras podrán ofertar alguna de las siguientes opciones:

- PRIMERA OPCIÓN: en los grupos de alimentos elegidos, al menos el 70% del peso (70% del volumen en el caso del aceite o del 70% de unidades para el caso de los huevos) de los alimentos de ese grupo adquirido serán de producción ecológica:

Primer curso escolar: un grupo de alimentos	X puntos
Segundo curso escolar: dos grupos de alimentos	
Tercer curso escolar: cuatro grupos de alimentos	
Cuarto curso escolar: cinco grupos de alimentos	

- SEGUNDA OPCIÓN: en los grupos de alimentos elegidos, al menos el 70% del peso (70% del volumen en el caso del aceite o del 70% de unidades para el caso de los huevos) de los alimentos de ese grupo adquirido serán de producción ecológica:

Primer curso escolar: un grupo de alimentos	X puntos
Segundo curso escolar: dos grupos de alimentos	
Tercer curso escolar: tres grupos de alimentos	
Cuarto curso escolar: cuatro grupos de alimentos	

- TERCERA OPCIÓN: en los grupos de alimentos elegidos, al menos el 70% del peso (70% del volumen en el caso del aceite o del 70% de unidades para el caso de los huevos) de los alimentos de ese grupo adquirido serán de producción ecológica:

Primer y segundo curso escolar: un grupo de alimentos	X puntos
Tercer y cuarto curso escolar: dos grupos de alimentos	

PRODUCTOS QUÍMICOS PARA EL LAVADO DE MANOS, VAJILLAS Y LA LIMPIEZA GENERAL



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Todos los productos de limpieza deberán cumplir los criterios de sustancias peligrosas definidos en la Etiqueta Ecológica de la Unión Europea o equivalentes;

VERIFICACIÓN: El licitador deberá presentar la lista de productos utilizados para la limpieza y la etiqueta de ecológico de la UE para el producto específico o equivalente.

FORMACIÓN AMBIENTAL DEL PERSONAL DE COCINAS, RESTAURACIÓN Y CATERING



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

El licitador deberá disponer de personal formado en procedimientos de mejores prácticas ambientales para minimizar el impacto Ambiental:

La formación se podrá desarrollar enfocada a las siguientes recomendaciones y contenidos:

INFORMACIÓN GENERAL:

- Si es posible, equipar las zonas de cocina con sus propios contadores de agua y electricidad o gas.
- No encender todos los equipos eléctricos al mismo tiempo para evitar llegar a la máxima potencia eléctrica.
- En las salas donde se atiende al consumidor, el equipo y la iluminación deben encenderse solo durante las horas de servicio al público.

HORNOS:

- Encender solo los hornos necesarios para satisfacer la demanda.
- Apagar los hornos cuando estén más de 20 minutos sin utilizarse.
- Utilizar la capacidad sobrante del horno para realizar otras operaciones de cocción y evite encender otro equipo o apagar el mismo horno.
- Evitar el uso de hornos eléctricos para almacenar los alimentos.
- Utilizar un armario caliente bien aislado y apague los hornos lo antes posible.
- Evitar abrir con frecuencia la puerta del horno durante la cocción.

PLACAS DE COCINA:

- Encender los fogones de la placa de cocina cuando sea necesario y apagar después de utilizarlos.
- Evitar dejar los indicadores luminosos encendidos durante la noche.
- Siempre que sea posible, usar placas de cocina abiertas en lugar de planchas.
- Evitar tiempos de cocción prolongados en placas de cocina, usar intensamente durante períodos más cortos y apagar.
- Utilizar la capacidad sobrante del horno para realizar algunas operaciones de cocción en placa (p.ej., cocinar pasta).

OTRAS COCINAS:

- Encender el equipo cuando sea necesario y apagar después de utilizarlo, p.ej., las parrillas y freidoras.
- Regular el equipo para reducir el tiempo de calentamiento de las parrillas y freidoras.
- Utilizar la capacidad sobrante del horno para realizar algunas operaciones de cocción para parrilla y freidora (asar, dorar, freír).

VEHÍCULO UTILIZADO PARA LA DISTRIBUCIÓN

CRITERIO ADJUDICACIÓN

PONDERACIÓN: hasta un máximo de X puntos.

VALORACIÓN: Se valorará con XX puntos cuando uno de los dos vehículos posea el distintivo ambiental tipo 0, y con X puntos adicionales cuando el segundo vehículo posea este mismo distintivo. Se valorará, por su parte, con X puntos cuando uno de los dos vehículos posea el distintivo ambiental tipo ECO y con X puntos cuando el segundo vehículo posea este mismo distintivo. Y se valorará con X puntos cuando uno de los dos vehículos posea el distintivo ambiental tipo C y con X puntos adicionales cuando el segundo vehículo posea este mismo distintivo.

Distintivo	1º Vehículo	2º Vehículo
Tipo 0	XX puntos	X puntos
Tipo Eco	X puntos	X puntos
Tipo C	X puntos	X puntos

Nota: *este es un ejemplo orientativo de criterio pero que el ente licitador tendrá que adaptarlo a las necesidades del servicio ofertado*

SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL DE LOS VEHÍCULOS A UTILIZAR EN EL SERVICIO

CRITERIO ADJUDICACIÓN

PONDERACIÓN: hasta un máximo de X puntos.

VALORACIÓN: Se valorará que la flota de vehículos asignada a la ejecución del contrato tenga menores emisiones de gases contaminantes según la clasificación de la DGT. A cada vehículo se le asignará un coeficiente según su clase DGT, se calculará la media aritmética y se aplicará la siguiente fórmula para establecer la puntuación de la oferta:

Puntos OFERTA = Puntos MÁXIMOS x Media DGT OFERTA / puntuación máxima.

Coeficiente según su clase DGT	Puntuación
Cero	X Máxima
Eco	X
C	X
B o sin distintivo	X Mínima

Para ello se deberá presentar la siguiente información de los vehículos asignados al presente contrato y documentación de las etiquetas de la DGT con la matrícula de los vehículos en concordancia con la información facilitada: marca, modelo, matrícula, combustible, clase DGT.

Sin embargo, hay que tener en consideración que este tipo de exigencias no suelen favorecer a pequeñas empresas que no tienen capacidad para hacer una fuerte inversión en este tipo de vehículos (más caros que los convencionales), dificultando así el acceso a este tipo de licitaciones a las PYMES y a empresas de económica social y solidaria.

VALORACIÓN MEDIANTE JUICIO DE VALOR

CRITERIO ADJUDICACIÓN

PONDERACIÓN: hasta un máximo de X puntos.

VALORACIÓN:

Las medidas de gestión y seguimiento ambiental que las licitadoras aplicarán en la ejecución del contrato en cuanto al transporte y los vehículos utilizados:

- A tal efecto se deberá presentar una memoria de gestión ambiental que detalle los aspectos ambientales que se controlarán, las medidas propuestas para ello, así como los procedimientos de seguimiento para asegurar la implementación de cada una de ellas.

La valoración tendrá en cuenta, por una parte, la amplitud de aspectos ambientales que las licitadoras incorporen en su memoria de gestión ambiental así como la calidad de las mismas.

El establecimiento de este tipo de criterios de adjudicación, aunque representan mayor trabajo tanto en la preparación de los Pliegos de Prescripciones Técnicas como en la presentación de ofertas por las entidades licitadoras, permite que no sea un obstáculo excluyente para pequeñas y medianas empresas.

E. ENVASADO/PACKGING SOSTENIBLE DE LOS ALIMENTOS Y OTROS ELEMENTOS

El actual sistema alimentario tiene como característica de insostenibilidad el sobre envasado. Es por ello que es básico para lograr la sostenibilidad la reducción de envases (especialmente plásticos) de un solo uso y apostar por Sistema de Depósito, Devolución y Retorno (SDDR) mucho más eficientes para la lucha contra el cambio climático.

A su vez es importante que para el cálculo del impacto del envasado de los productos no solamente se tenga en cuenta el momento de la distribución sino la huella ecológica en todo su ciclo: desde la obtención de materias para su producción hasta la distribución.

A la hora de plantear especificaciones técnicas o criterios relacionados con los plásticos reciclados destinados a la alimentación se debe tener en cuenta lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 282/2008 de la Comisión de 27 de marzo de 2008 sobre los materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2023/2006.

ENVASES Y EMBALAJES

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Los envases y embalajes utilizados serán retornables o reutilizables, en la medida de lo posible, siempre y cuando garanticen la seguridad e higiene de los alimentos. En caso de imposibilidad, se utilizarán materiales reciclables, biodegradables o compostables y se hará constar su plan de gestión. Materiales reciclables o compostables conforme a la norma EN 13432 o equivalente.

VERIFICACIÓN: El licitador deberá presentar el plan de prevención de residuos y un listado de los artículos desechables y no desechables que se utilizarán en la ejecución del contrato. El licitador deberá proporcionar información sobre el material del que están hechos los artículos desechables, indicando específicamente si los artículos son reciclables, biodegradables o compostables conforme a la norma EN 13432 o equivalente.

SUMINISTRO DE AGUA POTABLE



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

EJEMPLO 1: La entidad licitadora suministrará el agua potable del grifo gratuita en las instalaciones donde se presten los servicios de restauración y/o catering (ya sea proporcionando acceso directo al grifo o suministrando agua del grifo en una jarra u otro dispensador) y ofrecer vasos reutilizables.

VERIFICACIÓN: El licitador se comprometerá al cumplimiento del criterio y aportará documentación gráfica de su cumplimiento.

ENVASES Y EMBALAJE EN MÁQUINAS EXPENDEDORAS



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

El licitador deberá proporcionar máquinas de bebidas que dispensen bebidas calientes y/o frías no envasadas que permitan el uso de vasos reutilizables (por ejemplo, tazas de porcelana o vasos de vidrio) en lugar de vasos desechables. Si no es posible evitar el uso de los vasos desechables por motivos de higiene alimentaria, seguridad del consumidor y salud pública (véase la nota anterior), deberán ser reciclables, hechos de plástico reciclable o material compostable. Materiales reciclables o compostables conforme a la norma EN 13432 o equivalente.

VERIFICACIÓN: El licitador deberá proporcionar la ficha técnica de las máquinas expendedoras que se utilizarán para prestar el servicio en la que se establece que cumplen dicho requisito.

ENVASES UN SOLO USO



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

No se suministrarán bebidas en envases de plástico desechable, y no se utilizarán cubiertos, platos, vasos, pajas ni palillos para remover bebidas de plástico desechables.

VERIFICACIÓN: El licitador presentará un listado de los envases y utensilios indicando el tipo de material, su reciclabilidad o reutilización. Junto con el plan de gestión de residuos.

F. MATERIALES SOSTENIBLES PARA LOS CONSUMIBLES UTILIZADOS DURANTE LOS SERVICIOS DE CATERING Y COMEDOR. PREVENCIÓN, SELECCIÓN Y ELIMINACIÓN DE OTROS RESIDUOS

La gestión sostenible va más allá del buen uso y tipología de los alimentos para el servicio. Es por ello que la gestión de los consumibles utilizados durante el servicio contratado son otro ámbito de trabajo esencial que tiene que estar dentro del pliego de prescripciones técnicas o tomarse como base para redactar una condición especial de ejecución.

La Directiva 2008/98/CE sobre residuos, en su Artículo 4 sobre Jerarquía de residuo, propone dar prioridad en la legislación y políticas de gestión, a la prevención del residuo, de forma que se minimice el gran problema de las basuras. En esta jerarquía a la prevención del residuo le sigue la reutilización y en tercer lugar el reciclaje. Solo la fracción de residuos que no puedan gestionarse según los criterios anteriores irá a vertedero o incineración, aunque haya valorización energética.

El Anteproyecto de Ley de Residuos y Suelos Contaminados en marcha en el momento de realización de este estudio refuerza aún más la aplicación del principio de jerarquía. Este anteproyecto, además, identifica los plásticos como una de las áreas prioritarias de intervención. Entre los argumentos a favor del consumo de plástico se en-

cuentran la seguridad alimentaria, la mejora de los sistemas de logística y distribución, el ahorro de combustible o la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero asociados al transporte de este material, ya que al ser el plástico un material ligero, se puede transportar más cantidad, lo que supone un ahorro de combustible y de emisiones asociadas. Pero estas ventajas y argumentos se tornan en inconvenientes que originan graves problemas cuando analizamos su efecto sobre el medio ambiente. La persistencia de los plásticos en el medio, junto con la presencia de algunos elementos tóxicos en la composición de los productos y su capacidad de adsorber contaminantes del entorno, una vez abandonados, se asocia con problemas ambientales que derivan en problemas económicos, sociales, sanitarios y biológicos, especialmente en el ámbito marino¹⁶. Por ello entre otras medidas el anteproyecto recoge en su articulado la reducción progresiva del consumo de agua embotellada y la utilización de envases de artículos de plástico de un solo uso. Entre ellos: vasos para bebidas, cubiertos (tenedores, cuchillos, cucharas), palillos, platos, recipientes para alimentos y bebidas hechos de poliestireno expandido.

A la vista de esta legislación tanto las instituciones europeas como las estatales recomiendan para la contratación pública de materiales para los consumibles utilizados durante los servicios de catering y comedor:

- ▶ Utilizar vajilla reutilizable de cerámica planificando un sistema de retorno para que una vez se hayan utilizado, puedan ser devueltas a un lugar adecuadamente señalado para su lavado y uso posterior.
- ▶ Se puede plantear un sistema de depósito económico para asegurar la devolución del mismo a la organización tras su uso (en el caso de catering).
- ▶ Si no puede ser reutilizable, que sea compostable.
- ▶ Servir las bebidas en envases de cristal y prever puntos para su retornabilidad (en el caso de los caterings).
- ▶ Servir el agua en envases de gran volumen (jarras) para evitar envases unipersonales.
- ▶ En caso de utilización de bandejas, no se podrá utilizar papel de un solo uso para su protección.
- ▶ Usar manteles y servilletas reutilizables, y si no es posible, de papel 100% reciclado o con un 70% de fibras de provenientes de gestión forestal sostenibles y/o recicladas según define el estándar FSC, PEFC o equivalente. Como medio de prueba se presentarán los certificados de cadena de custodia FSC, PEFC o equivalentes del fabricante del papel ofertado, documentación gráfica del papel donde aparezca la ecoetiqueta FSC, PEFC o equivalente u otra documentación alternativa que demuestre equivalencia.

En las zonas donde se efectúan las comidas, las pausas café y en las cocinas, los contenedores deben estar visibles y convenientemente señalizados (ver apartado en este documento sobre Reciclaje de los desperdicios generados).

PREVENCIÓN, SELECCIÓN Y ELIMINACIÓN DE OTROS RESIDUOS



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

- Los residuos generados durante la ejecución del contrato serán recogidos selectivamente en las siguientes fracciones: papel y cartón, envases (plásticos, latas, tetra-bricks, porexpan), vidrio, materia orgánica, residuos especiales (como aceites usados y otros) y resto.
- Los residuos asimilables a residuos urbanos se depositarán en los contenedores urbanos de recogida selectiva correspondientes. Los residuos especiales (como aceites usados) se gestionarán a través de un gestor autorizado. Al inicio del contrato la adjudicataria presentará las referencias de los gestores autorizados a los que entregará sus residuos especiales.
- La entidad adjudicataria facilita a la persona consumidora que se pueda llevar sin ningún coste adicional, los alimentos que no haya consumido. Los envases destinados al traslado de los alimentos no consumidos serán aptos por el transporte de alimentos, y no serán de plástico desechable.
- Las bolsas de basura estarán fabricadas al menos en un 80% de plástico reciclado.

16 Anteproyecto de ley de Residuos y suelos contaminados (pag.9) https://www.miteco.gob.es/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/participacion-publica/200602aplrresiduossysc_informacionpublica_tcm30-509526.pdf

- 1 | reducir la cantidad de envases y embalajes; promover envases secundarios reutilizables o reciclados y envases de transporte reutilizables;
- 2 | reducir o eliminar los productos de «usar y tirar»;
- 3 | garantizar la recogida selectiva de los residuos tanto los asimilables a los urbanos (papel/cartón, vidrio, envases ligeros [plásticos, latas y bricks] y resto) como los especiales.

Es poco habitual encontrar en los pliegos de prescripciones técnicas referencias a los envases de los productos, salvo cuando se aborda la cuestión desde un prisma ambiental. El que el órgano de contratación señale el tipo de envase a utilizar, sus características, o incluso la obligación de suministrar el producto sin uno, puede interpretarse como una forma de pautar la ejecución del contrato, o como una forma de delimitar el objeto, aunque se refiera a un tema menor dentro del mismo.

PLAN DE REDUCCIÓN Y RECICLAJE DE RESIDUOS ALIMENTARIOS



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

1. La empresa adjudicataria deberá presentar un plan de trabajo en materia de reducción, recogida, reciclaje y reutilización de residuos, que incluirá, como mínimo:
 - La evaluación de los aspectos ambientales más significativos del servicio prestado.
 - La descripción del sistema de selección, manipulación y conservación de los alimentos.
 - La reducción al mínimo de los residuos y la recogida selectiva.
 - La reducción del uso del agua y energía tanto en la preparación como en el transporte de alimentos.
 - La formación de su personal en materia de reducción, recogida, reciclaje y reutilización de los desechos producidos en la gestión del servicio.
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.
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.
4. La condición de que los productos de limpieza utilizados disfrutarán de etiqueta ecológica europea, o equivalente.
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.

La compra pública alimentaria puede ser un mecanismo para la dinamización de la economía local y existen un conjunto de propuestas de criterios que favorece la participación de empresas locales y PYMES con el objetivo de incrementar el impacto en la economía local.

Según el estudio *Plugging the Leaks Making the most of every pound that enters your local economy* realizado por New Economics Fundation, en el caso del Reino Unido (*pre-Brexit*), establece que:

- ▶ Por cada 12 euros gastados en un esquema de circuito corto genera 30 euros para la economía local, contra los 16 euros que genera el esquema supermercado.
- ▶ Concluye que un sistema basado en mercados municipales y circuitos alimentarios cortos genera el doble de puestos de trabajo que otro basado en supermercados, siendo diferentes no sólo en número, sino también en el tipo de trabajo.

A continuación, se presentan algunos criterios que faciliten esta gestión:

1. TIEMPO RESPUESTA ANTE POSIBLE EMERGENCIA

Con el fin de favorecer a las PYMES y empresas relacionadas con la economía social y solidaria y teniendo en cuenta que éstas suelen tener un mayor arraigo a la economía local y por lo tanto una mayor capacidad de reacción, puede resultar interesante añadir como criterio en las licitaciones de grandes servicios (como alimentación en escuelas, residencias geriátricas o centros de salud / hospitales), la capacidad de reacción frente a posibles emergencias que puedan surgir durante la ejecución del contrato. Estamos hablando del tiempo a dar respuesta a una demanda surgida y demanda por el licitador tal cual como la entrega de un producto en concreto no solicitado.

TIEMPO RESPUESTA ANTE EMERGENCIA

CRITERIO ADJUDICACIÓN

PONDERACIÓN: hasta un máximo de X puntos.

VALORACIÓN: Se valorará el tiempo de respuesta ante posibles emergencias con la siguiente puntuación: XX puntos cuando el suministro del producto solicitado de los lotes indicados en el Pliego Técnico se pueda realizar por parte del centro logístico en menos de 4 horas; y XX puntos, cuando el tiempo de respuesta sea más 4 horas e igual o menor de 6 horas.

2. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS AL SERVICIO SOLICITADO

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 y pueden facilitar la participación de pequeñas empresas locales y no solamente las grandes multinacionales de restauración colectiva que muchas veces tienen cocinas centrales desde las cuales envían la alimentación.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

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 [-].

PRESCRIPCIÓN TÉCNICA: 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.

H. REDUCCIÓN Y GESTIÓN SOSTENIBLE DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LA COMPRA PÚBLICA

Según la definición de la FAO, con «pérdidas de alimentos» nos referimos a la disminución de la masa de alimentos comestibles en la parte de la cadena de suministro que conduce específicamente a los alimentos comestibles para el consumo humano. Las pérdidas de alimentos tienen lugar en las etapas de producción, cosecha y procesamiento de la cadena de suministro de alimentos. Las pérdidas de alimentos que ocurren al final de la cadena alimentaria (venta minorista y consumo final) se conocen como «desperdicio de alimentos», más relacionado con el comportamiento de los vendedores minoristas y los consumidores (Parfitt et al., 2010).

Según datos de esta misma organización, un tercio de la producción mundial de alimentos se desperdicia. Solo en los países industrializados **se desechan unos 222 millones de toneladas anuales de alimentos, si tenemos en cuenta solo la** parte de los consumidores, de los que casi 8 millones corresponden a España. Y advierte, que la pérdida de alimentos debería mantenerse al mínimo en cualquier país, independientemente de su nivel económico y de la madurez de sus sistemas.

El desperdicio alimentario no solo supone una pérdida de alimentos que no se consumen, sino que tiene un importante impacto en cuanto a desperdicio de recursos, como la tierra, el agua, la energía, el suelo, las semillas y demás insumos utilizados en la producción. Asimismo, supone importantes pérdidas económicas, tanto para productores-as como para consumidores-as. En lo que respecta al impacto ambiental, se estima que la pérdida y el desperdicio de alimentos generan el 8 % de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero (GEI)¹⁷.

Al mismo tiempo, los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas, recogen también esta cuestión en la meta 12.3: *“De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.”*

Es fundamental, por tanto, mejorar la eficiencia en la gestión de los alimentos para evitar al máximo el desperdicio alimentario y, cuando este exista, poder gestionarlo teniendo en cuenta criterios de sostenibilidad.

El aumento de la preocupación por las pérdidas y el Desperdicio Alimentario a nivel europeo, se ve también reflejada en la creación, en 2016, de la *Plataforma de la UE para las pérdidas y el desperdicio de alimentos*, que hace hincapié en la economía circular y establece un plan de acción común de todos los estados miembros para avanzar hacia ella: 1. Establecer una metodología común de cuantificación del desperdicio; 2. Facilitar la donación de alimentos excedentarios; 3. Posibilitar la utilización de antiguos alimentos para piensos.

La Unión Europea, en el artículo 4 de la Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de noviembre de 2008, sobre residuos, establece una Jerarquía de residuos, que sirve de orden de prioridades en la legislación y la política sobre la prevención y la gestión de los residuos:

- la prevención;
- la preparación para la reutilización;
- el reciclado;
- otro tipo de valorización, por ejemplo, la valorización energética;
- la eliminación.

Es importante señalar, que en los países industrializados de ingresos altos y medianos se desperdicia de manera desmesurada, es decir, se tiran incluso si los alimentos todavía son adecuados para el consumo humano. Según diferentes estudios, el eslabón de la cadena alimentaria en la que más se desperdicia en estos países es en el consumo, que gira en torno al 40%¹⁸.

Si bien no existen datos exhaustivos sobre el desperdicio alimentario a nivel local en los hogares, restaurantes, restauración colectiva, etc.¹⁹ lo que se desprende de los diferentes estudios que se han realizado en los últimos años es que, en general, hay poca consciencia sobre los impactos que genera esta práctica y sobre qué medidas pueden ser puestas en marcha para reducirlo.

En este sentido, un estudio realizado por el Waste and Resources Action Programme (WRAP) en 2007 para Gran Bretaña, “reveló que a más de la mitad de nosotros no nos preocupa el derroche alimentario y que el 40 por ciento afirma que tirar comida “no es un problema”, porque la comida es “natural y biodegradable”²⁰. Este mismo estudio revelaba algunas razones por las que derrochamos comida, y que se pueden aplicar tanto al ámbito privado como al ámbito público: compramos más de lo que necesitamos, entre otras cosas por la falta de planificación

17 Para datos relativos al desperdicio alimentario de la FAO se puede consultar: “Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo: alcance causas y prevención” (2011), *Food Wastage Footprint & Climate Change* (2015) y el informe “el Estado mundial de la agricultura y la alimentación 2019: Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos”.

18 Comisión Europea y BIO Intelligence Service, “PREPARATORY STUDY ON FOOD WASTE ACROSS EU 27”, 2010, citado en MAPAMA “Más alimento, menos desperdicio. Estrategia 2017-2020”, 2017.

19 No obstante, desde 2014 está en funcionamiento el “Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles”, con datos cuantitativos del desperdicio en todos los eslabones de la cadena. Sin embargo, son datos a nivel macro del estado español. Como resumen de datos: España es el 13º país de la UE que más desperdicia alimentos per cápita; se desperdician 176kg/per cápita al año; consumidores desperdician el 18% de sus alimentos.

20 WRAP, “Understanding Food Waste, 2007, citado en Steel “Ciudades Hambrientas”, 2014.

de los menús; calculamos erróneamente las raciones; tiramos las sobras porque no sabemos aprovecharlas; no sabemos cuándo la comida llega a su fecha de caducidad y la tiramos antes de tiempo (falta de conocimiento del etiquetado)²¹.

En el estado español existen algunas guías con recomendaciones hacia el consumo, tal y como las publicadas por el MAPAMA en el marco de la estrategia 2017-2020 “Más alimentos, menos desperdicio” y que van dirigidas a centros escolares, comercio minorista y restauración²².

En cuanto al desperdicio alimentario cuando hablamos de la compra pública, tanto si se trata de la licitación de servicios de restauración colectiva, como si se trata de un catering para un evento, no contamos con muchas referencias. Esta cuestión raramente es tenida en cuenta en los pliegos de condiciones de las licitaciones²³.

Algunos ejemplos de criterios que se podrían tener en cuenta para reducir el desperdicio alimentario tanto en las licitaciones de servicios de restauración colectiva como en los servicios de catering para eventos son los siguientes:

BUEN MANEJO PRODUCTOS ALIMENTARIOS

PRESCRIPCIÓN TÉCNICA

La entidad adjudicataria dispone de un plan de formación para instruir al personal al respeto de la gestión del stock y pedidos para optimizar el uso de los recursos y evitar la generación de excedentes y residuos alimentarios.

Para ello la empresa tendrá que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento de este criterio incluyendo la formación que se impartirá.

Otra posibilidad para el diseño de esta PT podría ser que la entidad adjudicataria incluyese un estudio de medición del desperdicio alimentario que permita aplicar medidas adecuadas para su disminución y mejorar su gestión. Elaboración de un diagnóstico, evaluación y un plan de prevención del despilfarro alimentario.

BUEN MANEJO PRODUCTOS ALIMENTARIOS

CRITERIO ADJUDICACIÓN MEDIANTE JUICIO DE VALOR

PONDERACIÓN: hasta un máximo de X puntos.

EXPLICACIÓN: Se valorará con XX puntos si la empresa adjudicataria dispone de una estrategia de gestión del stock y pedidos para optimizar el uso de los recursos y evitar la generación de excedentes y residuos alimentarios. Para ello la empresa deberá presentar una declaración firmada y memoria detallada indicando la metodología y procedimientos para el cumplimiento de este criterio incluyendo el desarrollo de la estrategia de reducción.

Otros posibles criterios en torno a la gestión de los excedentes y el buen manejo son:

- ▶ Si la entidad adjudicataria presenta un plan de formación en cocina de aprovechamiento y cocina eficiente para sus empleadas-os.

21 Idem.

22 “Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en Centros escolares”, 2014; “Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en el comercio minorista”, 2015; “Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en la restauración”, 2017.

23 En Andalucía, el 17/11/2020, se publica el anteproyecto de Ley de Economía Circular en Andalucía <https://www.juntadeandalucia.es/export/drupal/jda/Anteproyecto%20de%20Ley%20de%20Econom%C3%ADa%20Circular.pdf>, dentro de la cual se anuncia la creación de una estrategia andaluza para la economía circular. En el capítulo II de este anteproyecto de Ley, que hace referencia a la Contratación pública ecológica, en su artículo 13, se refiere a la contratación de productos clave, y anuncia la inclusión de consideraciones medioambientales en las distintas fases de contratación, indicando: *Se promoverán criterios que incidan en la reducción de la producción de residuos alimentarios, y fomenten la proximidad para los productos y procesos productivos en los contratos referentes a servicios de hostelería, catering y restauración, así como en los contratos de suministros de carácter alimentario, en especial en centros educativos y de salud, valorándose el establecimiento de convenios con entidades sociales para la donación de excedentes.*

- ▶ Si la entidad adjudicataria presenta un plan de sensibilización sobre el despilfarro alimentario y gestión de residuos para sus empleados-as y para sus comensales.
- ▶ Si la entidad adjudicataria establece medidas que permitan a los comensales poder llevarse el excedente (doggy bag).
- ▶ Si la entidad adjudicataria cuenta con un plan de separación y clasificación de los diferentes tipos de residuos orgánicos.
- ▶ Si la empresa adjudicataria presenta un plan de reducción de desperdicio que incluya, al menos, las siguientes acciones:
 - Compra de productos de proximidad y de temporada.
 - Medidas y acciones para la manipulación de los alimentos: recepción, almacenamiento y preparación. Garantizar las medidas higiénico-sanitarias y mantenimiento de la cadena de frío.
 - Programación de la compra.
 - Planificación en cocina y ajuste de las raciones (gramaje).
 - Formación de los equipos de trabajo.
 - Cartelería visible en puntos estratégicos.

REDISTRIBUCIÓN DEL EXCEDENTE DE ALIMENTOS INOCUOS A PERSONAS VULNERABILIZADAS

La donación de alimentos a entidades sociales que trabajan con población que precisan de ayuda alimentaria, es una de las opciones que se plantean para, por un lado, actuar frente al desperdicio alimentario y, por otro, satisfacer las necesidades de alimentación de una parte de la población que no tiene garantizado el alimento.

Una de las cuestiones que se plantean a la hora de donar alimentos, ya sea desde la restauración, el comercio o desde los comedores de centros educativos, hospitales, etc, es la relativa a la seguridad e higiene de los alimentos. Si bien no existe una normativa específica al respecto, esta donación debe estar sujeta a la normativa higiénico-sanitaria vigente. Ya que la donación de alimentos es considerada como una forma de comercialización²⁴, la empresa donadora y la entidad social receptora están sujetas a las normas sobre seguridad e higiene alimentaria.

La Comisión Europea, dentro del Plan de Acción de Economía Circular, en octubre de 2017 adoptó una serie de directrices con el fin de facilitar la recuperación y redistribución de alimentos comestibles y seguros a quienes los necesiten. Estas directrices tienen como objetivo: facilitar el cumplimiento de los proveedores y destinatarios de los excedentes de alimentos de los requisitos pertinentes establecidos en el marco regulador de la UE (por ejemplo, seguridad alimentaria, higiene de los alimentos, trazabilidad, responsabilidad, IVA, etc.); promover la interpretación común por parte de las autoridades reguladoras de los Estados miembros de las normas de la UE que se aplican a la redistribución de los excedentes de alimentos²⁵.

En dichas “orientaciones sobre la donación de alimentos”, se establecen los “requisitos en materia de higiene aplicables a la redistribución de excedentes alimentarios procedentes de la hostelería, la restauración y los sectores de servicios alimentarios”, que es lo que nos compete. En este sentido, se indica que la redistribución de excedentes alimentarios procedentes de los sectores de la hostelería y de la restauración está más limitada por razones de higiene, y que la capacidad para garantizar una redistribución segura de los excedentes varía en función de factores como: el tipo de alimentos/comida producida; el tipo de establecimiento; la disponibilidad de las organizaciones receptoras; el acceso a un proveedor de servicios logísticos que pueda garantizar un transporte seguro de los excedentes disponibles, etc.

La Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria es uno de los organismos que más ha trabajado en esta materia, y en su guía “requisitos de Seguridad Alimentaria en la donación de alimentos”, publicada en 2019, recoge los requisitos generales de higiene alimentaria que tienen que cumplir los voluntarios que manipulan alimentos, las instalaciones de la entidad social y los productos alimentarios. Asimismo, ofrece información sobre los diversos peligros que pueden afectar a los alimentos y cómo controlarlos, un diagrama de flujo de todas las fases posibles que intervienen en la donación de alimentos y, por último, requisitos específicos en cuanto al transporte, recepción, almacenaje, entrega y manipulación de los alimentos²⁶.

24 Reglamento (CE) núm. 178/2002

25 Orientaciones de la UE sobre la donación de alimentos, 2017/C 361/01

26 ACSA, “requisitos de Seguridad Alimentaria en la donación de alimentos”, 2019.

Por otro lado, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y nutrición, publicó el 10 de marzo de 2021 en su página web, que el pasado 4 de marzo se publicaba en el Diario Oficial de la Unión Europea el *Reglamento (UE) 2021/382 de la Comisión de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria*. En cuanto a la redistribución de alimentos, comunica que “se incorpora un nuevo capítulo relativo a la redistribución de alimentos con fines de donación en el que se incluyen las condiciones que deben cumplir los operadores de empresa alimentaria. Una de las principales novedades de este nuevo capítulo es la posibilidad de donar alimentos con la fecha de consumo preferente sobrepasada, siempre y cuando se garantice la integridad de los productos, sus características organolépticas y unas buenas condiciones de almacenamiento y transporte, entre otros”²⁷.

Por lo tanto, la entidad adjudicataria de una licitación pública que contemple la donación de alimentos a entidades sociales para su redistribución a personas vulnerabilizadas, deberá de cumplir con todos los requisitos para realizar esta actividad de forma segura y según la normativa higiénico-sanitaria vigente.

EXCEDENTE ALIMENTARIO



PRESCRIPCIÓN TÉCNICA

La entidad adjudicataria dispone de un programa de donación de excedentes alimentarios a bancos de alimentos y entidades de iniciativas sociales y otras organizaciones sin ánimo de lucro que se dediquen a la distribución de alimentos para evitar los desperdicios.

VERIFICACIÓN: La entidad adjudicataria presentará copia documental del convenio de colaboración y compromisos adquiridos con bancos de alimentos y entidades de iniciativas sociales y otras organizaciones sin ánimo de lucro a los que hace llegar los alimentos.

Con el objetivo de concienciar a los clientes (dependiendo del servicio) y evitar el desperdicio alimentario, se va a propiciar que las personas usuarias se lleven a casa la alimentación y bebida no consumida en el establecimiento.

EXCEDENTE ALIMENTARIO



CRITERIO ADJUDICACIÓN

PONDERACIÓN: hasta un máximo de X puntos.

EXPLICACIÓN: Se valorará con XX puntos si la empresa adjudicataria facilita a la persona consumidora que se pueda llevar sin ningún coste adicional, los alimentos que no haya consumido. Los envases destinados al traslado de los alimentos no consumidos serán aptos por el transporte de alimentos, y no serán de plástico desechable.

Para ello la empresa deberá presentar una declaración firmada y memoria detallada indicando la metodología y procedimientos para el cumplimiento de este criterio.

27 https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2021/nuevas_normas.htm

6. CRITERIOS SOCIALES

Es interesante resaltar que el cumplimiento en materia legal al que esté sometido una entidad adjudicataria no debe ser prescripción técnica, pues es de obligado cumplimiento:

CONTRATACIÓN RESPONSABLE

OBLIGACIÓN LEGAL

EXPLICACIÓN: Para contratar con el órgano competente las empresas tendrán que acreditar el cumplimiento de la Ley 13/1982 de integración social de minusválidos o norma que la sustituya, de la Ley Orgánica 3/2007 para la igualdad efectiva de mujeres y hombres o norma que la sustituya y de la legislación vigente en materia de prevención de riesgo.

Será obligatorio el establecimiento en el pliego de cláusulas administrativas particulares de al menos **una de las condiciones especiales** de ejecución de las que se enumeran en el artículo 202 de la LCSP.

CONTRATACIÓN RESPONSABLE

CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

INSERCIÓN DE COLECTIVOS DESFAVORECIDOS:

La empresa adjudicataria se compromete a incorporar en la obra o servicio adjudicado al menos un 10% de personas provenientes de los colectivos de personas desempleadas que se encuentran en especial dificultad para acceder al empleo. El porcentaje de inserción se computará con relación al número de trabajadores necesarios para la realización de la obra o servicio objeto del contrato en su totalidad. En el supuesto que la empresa adjudicataria subcontrate la ejecución de determinadas partes del contrato, la obligación que se deriva del cumplimiento de la cláusula social será asumida del mismo modo e íntegramente. Se consideran en especial dificultad para acceder al empleo, las mujeres, los jóvenes, las personas desempleadas de larga duración, mayores de 45 años, las personas discapacitadas e inmigrantes con respeto a la legislación de extranjería.

A tales efectos se entenderá por:

- Joven, aquella persona desempleada de edad comprendida entre los 16 y 30 años.
- Persona desempleada de larga duración, aquella que se encuentre inscrita de forma continuada como demandante de empleo, en el servicio público correspondiente, al menos 12 meses. Se entenderá que reúne este requisito si de los 12 meses figura un mínimo de 270 días continuados como demandante de empleo.
- Persona discapacitada, aquella que tenga reconocida una minusvalía igual o superior al 33%, o la específicamente establecida para los enclaves laborales en el Real Decreto 290/2004 de 20 de Febrero.
- ▶ La anterior obligación podrá modularse para el caso de que la adjudicación del contrato lleve consigo la subrogación de la plantilla anterior y/o que el nuevo contrato no suponga para el adjudicatario la necesidad de nuevas contrataciones. Igualmente podrá modularse cuando excepcionalmente el objeto del servicio contratado no permita la inserción de personas trabajadoras de los perfiles anteriormente expuestos. Los anteriores supuestos, de carácter excepcional, habrán de motivarse, justificarse y acreditarse por la empresa adjudicataria.

- ▶ **Acceso de la mujer al empleo** en condiciones de igualdad en sectores de actividad donde su representación es desequilibrada con relación a la representación de hombres. Toda empresa adjudicataria que cuente con una representación de mujeres en plantilla desequilibrada, deberá realizar durante la ejecución del contrato al menos una nueva contratación de mujer o transformar al menos una contratación temporal de mujer en contratación indefinida. Se entenderá por plantilla desequilibrada aquella que cuenta con una representación o presencia de mujeres inferior al 40 por ciento del total de la misma.
- ▶ **Fomento de acciones que faciliten la conciliación de la vida laboral y familiar.** Las empresas adjudicatarias realizarán durante la ejecución del contrato acciones de sensibilización, formación y orientación dentro de la jornada laboral, para el conocimiento de los derechos establecidos en la ley o en el convenio colectivo de aplicación, en materia de conciliación de la vida laboral y familiar de las personas trabajadoras. Esta formación incluirá a las personas que gestionan los recursos humanos de la empresa y deberán ser impartidas por personas, entidades o consultoras expertas.
- ▶ **Estabilidad de la plantilla:** Durante la ejecución del contrato la empresa adjudicataria deberá cumplir y acreditar que al menos el 30% de la plantilla adscrita a la obra o servicio objeto del contrato es indefinida.

PERSPECTIVA DE GÉNERO Y PROMOCIÓN DEL EMPLEO

CRITERIO ADJUDICACIÓN

PONDERACIÓN: hasta un máximo de X puntos.

EXPLICACIÓN: Entre el personal que la empresa se comprometa a dedicar a la ejecución del presente contrato, se valorará lo siguiente:

Mujer y joven (igual o menor de 40 años)	XX puntos
Mujer	X puntos
Joven (igual o menor de 40 años)	X puntos

7. ETIQUETAS Y CERTIFICACIONES RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE (SOCIALES, ÉTICAS Y MEDIOAMBIENTALES)

Aunque la ley permite que se puedan solicitar ecoetiquetas en las especificaciones técnicas, en los criterios de adjudicación o en las condiciones especiales de ejecución del contrato, no define en qué casos es más apropiado su uso en uno u otro apartado de una licitación. Normalmente el uso suele ser el siguiente:

- ▶ para definir especificaciones técnicas, es decir requisitos obligatorios, cuando se sabe que el mercado tiene capacidad de respuesta o que la administración utilice su poder de compra para movilizar al mercado y que este responda a la exigencia.
- ▶ en cambio, si se desconoce la capacidad de respuesta del mercado o no existe la posibilidad de movilizarlo desde el órgano de contratación es preferible incluirlas como criterios de adjudicación, o valorables, para evitar quedarse sin ofertas o tener que excluirlas por incumplimiento del criterio si éste fuera obligatorio.
- ▶ su uso en las condiciones especiales de ejecución es menos frecuente ya que, las ecoetiquetas se usan para definir las características de la obra, servicio o suministro que se desea y, por tanto, son requisitos técnicos esenciales obligatorios (especificaciones) o voluntarios (criterios de adjudicación).

Aun así los poderes adjudicatarios, según el art. 128 de la LCSP, aceptarán otros medios de prueba adecuados, como un expediente técnico del fabricante. A continuación se detallan las más utilizadas en alimentación.

AGRICULTURA ECOLÓGICA



La **agricultura ecológica** se ha estado rigiendo en la Unión Europea por el Reglamento el (UE) 834/2007 y a partir de 2022 el 2018/848²⁸ sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos, es el marco regulatorio para la producción agrícola, ganadera, acuicultura, pesca e industria de transformación alimentaria de carácter ecológico.

Los términos ecológico, biológico, orgánico, ECO y BIO son equivalentes y están recogidos en el reglamento para su uso protegido para los alimentos obtenidos con el sistema ecológico de producción.

La **etiqueta de producto ecológico**²⁹ solo se podrá emplear si, como mínimo, **el 95% de los ingredientes** agrarios del producto en peso son ecológicos.

En el estado español los sellos de agricultura ecológica son de competencia de los comités autonómicos u organismo de control autorizados³⁰.

Para reconocer los alimentos ecológicos su etiqueta debe indicar obligatoriamente y en el orden enumerado a continuación la siguiente información:

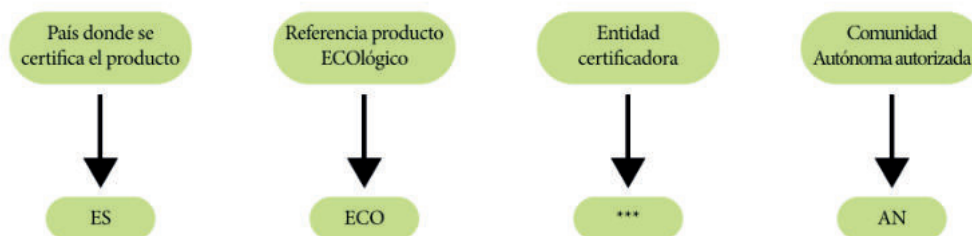
- 1 El nombre del producto que incluya alguna mención que se refiera al método de producción ecológico. En la lista de ingredientes deberán aparecer los que son ecológicos.

28 Reglamento (UE) 2018/848 que deroga el Reglamento (CE) n.º 834/2007 de Consejo: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/?uri=celex%3a32018r0848> publicado en el BOE: <https://www.boe.es/doue/2018/150/100001-00092.pdf>

29 https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/organic-logo_es

30 <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/produccion-ecologica/informacion-operadores.html>

- 2 | El logotipo comunitario. Obligatorio en alimentos envasados, opcional en graneles y prohibido en productos de conversión (en proceso de adecuación a la producción ecológica).
- 3 | El código del organismo de control ES-ECO - *** - AN



Los organismos de control pueden ser consultados en el siguiente enlace: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/produccion-ecologica/informacion-operadores/paginas/certificacion-org-control-autorizados-reglamento-83407.html>

PRODUCCIÓN INTEGRADA



Se considera la **Producción integrada**³¹ como los sistemas agrícolas de obtención de vegetales que utilizan y aseguran a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella métodos biológicos y químicos de control, así como otras técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, y las operaciones realizadas para la manipulación, envasado, transformación y etiquetado de productos vegetales acogidos al sistema. Regulado por el Decreto 7/2008, de 15 de enero, de modificación del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, por el que se regula la Producción Integrada y su indicación en productos agrarios y sus transformados.

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP) Y LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP)



La Indicación Geográfica Protegida (IGP) y la Denominación de origen protegida (DOP)³², se utilizan para designar un producto agrícola, alimenticio o de otro tipo, que posee un origen geográfico determinado y que tiene alguna calidad o reputación que se vincula a dicho territorio. Están cada vez más vinculados a criterios de proximidad y mercados locales.

Las DOP Andaluzas pueden consultarse en el siguiente enlace: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad/paginas/denominaciones-calidad.html>

31 <https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/produccion-integrada/>
<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/produccion/paginas/produccion-integrada-ia.html>

32 https://administracion.gob.es/pag_Home/Tu-espacio-europeo/derechos-obligaciones/empresas/inicio-gestion-cierre/derechos/denominaciones-origen.html

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA (ETG)



Las **especialidades tradicionales garantizadas (ETG)** destacan los aspectos tradicionales de un producto, como su elaboración o composición, sin estar vinculadas a una zona geográfica específica. El registro de un producto como ETG protege contra su falsificación y uso indebido.

COMERCIO JUSTO



Para los productos de Comercio Justo³³, el sello Fairtrade Labelling Organizations International (FLO), certifica que un producto cumple con los estándares de comercio justo establecidos por dicha organización internacional. Con ello apoya al desarrollo de las comunidades de los productores en los países del sur, que consiguen mejores condiciones de comercio y acceso al mercado en igualdad de condiciones. FLO (Internacional de organizaciones certificadoras de Comercio Justo) aglutina unas 21 organismos nacionales etiquetadores, desarrolla criterios internacionales estándares de certificación de productos y supervisa el cumplimiento de los criterios.

PESCA SOSTENIBLE



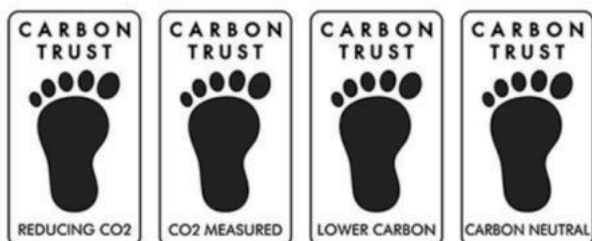
La pesca sostenible puede acreditarse con la certificación acreditada por MSC (Marine Stewardship Council, organización independiente sin ánimo de lucro que trabaja para proteger los recursos pesqueros) sobre la Gestión Sostenible de una Pesquería o de la Cadena de Custodia (CoC) del producto procedente de una pesquería certificada. El pescado y marisco que llevan la etiqueta MSC vienen de una pesca sostenible y cada empresa dentro de la cadena de distribución ha pasado una auditoria detallada de trazabilidad. En esta guía se pueden consultar otras certificaciones recomendadas oficialmente: https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/calidad-seguridad-alimentaria/10-Guia_Certif-Pesquero_tcm7-248624_tcm30-285795.pdf

BIENESTAR ANIMAL



Bienestar Animal³⁴, identifica que el producto de origen animal, destinado al sector de la alimentación, ha sido sometido a una evaluación de bienestar animal tanto en la granja como en el lugar de sacrificio, obteniendo la puntuación mínima requerida en todos los indicadores analizados y cumpliendo estrictamente con lo establecido por la Comunidad Europea.

HUELLA DE CARBONO



El primer sistema de etiquetado de huella de carbono voluntario se creó en 2006 por la ONG inglesa **Carbon Trust** para las marcas comerciales del Reino Unido. Este sistema de etiquetas, en línea con múltiples iniciativas que vinieron después como la canadiense **Carbon Counted** o la suiza **Climatop**, tiene el objetivo facilitar a las empresas a comprometerse a reducir sus emisiones de CO2 para así hacer frente al cambio climático.

33 Fairtrade Labelling Organizations International: <https://www.fairtrade.net/>
Guía sellos Comercio Justo: <https://www.economiasolidaria.org/recursos/guia-de-sellos-de-comercio-justo/>

34 Sello Welfair: <https://www.animalwelfare.com/nuestro-sello/>



En el mercado se han multiplicado iniciativas de ecoetiquetado³⁵, con muchas opciones diferentes y que certifican diferentes aspectos.

SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL



En relación al desarrollo ambiental del servicio, las empresas pueden estar certificadas con alguno de los principales **Sistemas de Gestión Ambiental** (SGA): EMAS o ISO 14001. Estos podrán servir para acreditar la actuación conforme a buenas prácticas ambientales, cuando estas se incluyan como requisitos de solvencia técnica o profesional, siempre y cuando el ámbito del SGA sea el del servicio de catering y no, por ejemplo, el de las oficinas de la empresa.



El SGA no será objeto de valoración como tal, aunque sí que servirá para acreditar el cumplimiento de criterios ambientales objeto de valoración, siempre que exista una relación clara entre los instrumentos de gestión ambiental aportados y los criterios a valorar. Además, aquellas que lo tengan se podrán beneficiar en tanto que mediante éste dispongan de mecanismos de control e información solicitados en el pliego.

OTRA DOCUMENTACIÓN ACREDITATIVA

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.

Se considera **Circuito Corto de Comercialización (CCC)** a la 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).

En Andalucía existe un listado de Productos primarios y cantidades máximas autorizadas en venta directa recogidos en el **Anexo I** de la presente guía, de igual forma está a disposición pública el registro de productores/recolectores adheridos al Sistema de Información de Venta Directa de Productos Primarios de Andalucía pudiéndose consultar en el siguiente enlace: https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/SIVDA_Informe_ENERO2021.pdf

35 Etiquetas huella de carbono <https://plataformazoo.com/es/etiquetas-de-huella-de-carbono-que-existen-en-la-actualidad>

8. CATÁLOGO DE CASOS DE ÉXITO EN LA COMPRA PÚBLICA DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS, LOCALES, DE TEMPORADA

Servicio de comedores escolares comarcales saludables y sostenibles para el curso 2021/2022:

Convocante: *Departamento de Educación* (Gobierno de Navarra)

Objeto: Contrato de servicios de comedores escolares comarcales saludables y sostenibles para el curso 2021-2022.

Breve descripción del contrato: Servicio de comedor escolar en centros públicos no universitarios para el curso 2021-2022, y la posible aprobación de sus prórrogas por cursos escolares completos hasta alcanzar un plazo máximo de duración de los contratos de hasta 5 años.

Formado por 42 lotes, en su mayoría constituidos por 1 sólo centro educativo (máximo 2), tanto en modalidad de cocina “in situ” como “línea fría o caliente”.

Consideraciones ambientales: Las prescripciones técnicas incluyen consumos mínimos de los tipos de alimentos enumerados a continuación. Consumos superiores son valorados además como criterios cuantificables:

- ▶ Hortalizas y verduras frescas y de temporada como ingrediente principal en el primer plato.
- ▶ Carne y pescado fresco como ingrediente principal en el segundo plato.
- ▶ Producto fresco, ecológico y de proximidad como ingrediente principal en el plato primero o segundo; y en el postre.
- ▶ Productos con sello DOP, IGP o de Producción Integrada.

Otras consideraciones: Los criterios cuantificables también incluyen, entre otros, el consumo de alimentos integrales (pan, arroz y pasta).

Documentación: https://plataformalicitacion.navarra.es:8443/sede/licitacion/licitaciones/detalle?numExpediente=1004_400001179

Información extraída de *Anexos VIII-B y VIII-C*.

Prestación del Servicio Educativo de las Escuelas Infantiles municipales de la ciudad de Madrid

Convocante: Sección de Educación del distrito correspondiente a las escuelas implicadas.

Objeto del contrato: Prestación del servicio educativo en la escuela infantil X, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorporen productos de comercio justo.

Código CPV: 80110000 - Servicios de enseñanza preescolar.

Breve descripción de la licitación: Se genera una licitación por distrito dividida en lotes (uno para cada escuela). De las 68 escuelas integrantes de la Red Municipal de EI, 66 son de gestión indirecta, y en 64 de ellas se cocina “in situ”(línea caliente para las 2 restantes).

Importe de licitación: Variable según la escuela. En los criterios de adjudicación, la oferta económica tiene asignado un punto, frente a los 9 de la “introducción de alimentación ecológica”, 60 del proyecto educativo o 25 del “criterio social”(de un total de 100).

Consideraciones ambientales: Las obligaciones al contratista relativas a la alimentación ofrecida incluyen:

- ▶ Utilización exclusiva de aceite de oliva virgen.
- ▶ No se permite el uso de “productos elaborados”, ni precocinados, ni de los pescados panga, tilapia y perca del Nilo.
- ▶ Fruta como postre, al menos cuatro de los cinco días de la semana. Sólo se permiten zumos naturales.
- ▶ Incorporación de al menos un producto de comercio justo en los desayunos y meriendas.

Además, deberá desarrollar un plan detallado con las medidas de sostenibilidad, reducción, reutilización y reciclaje de residuos.

Entre los criterios de valoración, se asigna hasta 10 puntos (de un total de 100) a la incorporación de alimento ecológico y de circuito corto (máximo dos intermediarios). El pliego establece 8 grupos de alimentos, y 3 modalidades de incorporación con diferente puntuación en función del número de grupos incorporados (ver Tabla 2). Para considerar un grupo incorporado, al menos el 70% del peso (70% del volumen en el caso del aceite o del 70% de unidades para el caso de los huevos frescos) de los alimentos de ese grupo adquiridos deben ser ecológicos y circuito corto.

Tabla 2: Incorporación de alimentos ecológicos y de circuito corto en las EI de la Red. Grupos, opciones de incorporación y puntuaciones. Elaboración propia a partir de los pliegos de cláusulas administrativas.

GRUPOS DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS DE CIRCUITO CORTO			
→ Grupo 1: Frutas.		→ Grupo 5: Huevos, excepto ovoproductos (huevo).	
→ Grupo 2: Verduras y hortalizas.		→ Grupo 6: Lácteos, excepto leches maternizadas.	
→ Grupo 3: Legumbres.		→ Grupo 7: Carne de ternera o pollo.	
→ Grupo 4: Cereales, excepto el pan.		→ Grupo 8: Aceite de oliva virgen extra.	
Opciones	Primera opción	Segunda opción	Tercera opción
Puntuación otorgada	10	6	2
Curso	Número de grupos de alimentos incorporados		
Primero (17/18)	1	1	1
Segundo (18/19)	2	2	1
Tercero (19/20)	4	3	2
Cuarto (20/21)	5	4	2

Documentación: https://contrataciondelestado.es/wps/wcm/connect/982680ef-952d-4de6-9bdb-7b98adc0b4d9/DOC_CD2018-299328.pdf?MOD=AJPERES36

Suministro de alimentos frescos, ecológicos, de temporada y proximidad así como su logística en las Escuelas Infantiles de Pamplona – Iruña

Convocante: Organismo Autónomo de Escuelas Infantiles, Ayuntamiento de Pamplona - Iruña.

Objeto del contrato: Contrato de suministro de alimentos frescos, ecológicos, de temporada y proximidad así como la recepción, almacenamiento y transporte de los menús “Hemengoak” en la Red de Escuelas Infantiles del Ayuntamiento de Pamplona - Iruña” (Expediente 39/2019). Todo ello de acuerdo con lo previsto en la cláusula 2 del pliego de condiciones técnicas.

36 Ejemplo para la escuela infantil La Melonera.

Código CPV: Alimentos, bebidas, tabaco y productos afines: 15000000 (Carne de ternera: 15111200-1; Carne de pollo: 15100000-9; Huevos: 03142500-3; Pescado: 03311000-2; Yogur: 15551000-5; Verduras: 03220000-9; Cereales y legumbres: 03211000-3 y 03212220-8; Pasta: 15850000-1; Pan: 15811100-7 y 15612130-1; Aceite: 15411200-4; Conserva de tomate: 15331420-7; Alimentos varios: 15890000-3); Gestión logística: 42965100-9.

Breve descripción: Licitación para la adquisición directa a productores/as de alimentos con las características mencionadas, para los menús de las diez escuelas infantiles municipales que ofrecen jornada completa y una que cubre el almuerzo (aproximadamente 1.000 comensales diarios), durante 3 cursos a partir del 2019/20. Las escuelas cuentan con personal propio de la administración, incluida la plantilla de cocina.

El contrato se licita en 13 lotes: 12 de suministro de diferentes alimentos (ternera, pollo, huevos, pescado, yogur, verduras, cereales y legumbres, pasta, pan, aceite, conserva de tomate y un lote de alimentos varios) y un lote de gestión y logística, de manera que los alimentos puedan llegar directamente a las cocinas a través de canales cortos de comercialización. Para cada uno de los lotes se han previsto (prescripciones técnicas) distintos aspectos referidos al producto, días de suministros, precios (para cada alimento), calidades, forma de entrega y transporte para que el sistema funcione adecuadamente.

Importe de licitación: 1.431.330,88 € (356.174,98 euros anuales).

Consideraciones ambientales:

- ▶ **Prescripciones técnicas:** Incluyen porcentajes de producto fresco, procedente de agricultura o ganadería ecológica, y libres de productos modificados genéticamente.
- ▶ **Criterios de adjudicación:** Comunes a todos los lotes de alimentos. Incluyen:
 - Calidad diferenciada, contemplando superar el 50% (obligatorio) de alimentos ecológicos; Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP); o razas autóctonas o equivalentes.
 - Canal de distribución y proximidad, contemplando tanto el canal directo (sin intermediarios, incluyendo asociaciones de productores/as) como el canal corto (hasta un intermediario); y la proximidad (lugar de producción, sacrificio y transformación menor a 200 kilómetros).
 - Tiempo de respuesta ante posibles emergencias
 - Acciones de transferencia de conocimiento, sensibilización y educación alimentaria, medioambiental y de justicia social (visita a centro de producción, talleres para explicar el origen del producto, talleres de cocina con los productos, etc.).
 - Para lotes como el de yogures, se valora el uso de formatos grandes para cocinas centrales, y de envases reutilizables o reciclables, compostables y ecológicos.

La oferta económica recibe 20 puntos de un total de 100.

Otras consideraciones: El Pliego de prescripciones técnicas incluye una extensa descripción de los compromisos adquiridos por el Ayuntamiento de Pamplona-Iruña en materia de alimentación saludable y sostenible o cambio climático; y una selección de normativa e informes acerca de los beneficios de la compra pública alimentaria con criterios de sostenibilidad. También resume el alcance y resultados de una asistencia técnica realizada previamente por la empresa pública INTIA S.A., para elaborar “un modelo de trabajo que permita mejorar la calidad y la sostenibilidad del servicio de alimentación” ofrecido en las escuelas municipales.

Cada productor/a sólo podrá optar a uno de los 12 lotes de suministro, además del relativo al de la gestión logística.

Documentación: <https://hacienda.navarra.es/sicportal/mtoAnunciosModalidad.aspx?Cod=1902141358189E67954F>

Servicio de cafetería y comedor para el suministro para el Ministerio de Transición Ecológica

Convocante: Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO)

Objeto del contrato: Concesión del servicio de cafetería y comedor, de máquinas expendedoras y de atención a Altos Cargos, actos oficiales y reuniones, en la sede del MITECO.

Código CPV: 55.33.00.00-2. Servicio de cafetería; 55.32.10.00-6 Servicios de preparación de comida; 55.32.00.00-9 Servicios de suministro de comida.

Importe de licitación: 0 € (concesión: valor estimado de la totalidad del contrato en 292.443,06 €).

Consideraciones ambientales: La solvencia técnica exigida incluye justificar el cumplimiento de normas de gestión medioambiental, acreditando un sistema de gestión medioambiental (EMAS, ISO 14001 o equivalente) o justificación alternativa.

En las consideraciones generales de los productos y servicios, se presta especial atención a la reducción y reciclaje de residuos. Se especifican consignas relativas a:

- ▶ Evitar el sobreenvasado innecesario de productos (pan, cubertería, etc.); reducir monodosis.
- ▶ Fomentar el consumo de agua de grifo (jarras) o mineral mediante dispensadores.
- ▶ Suministrar bebidas en envases reutilizables y retornables (salvo vending).
- ▶ Platos para llevar: envases diferentes al plástico o de plástico compostable (pagando sobrecoste); recipientes facilitados por los propios usuarios.
- ▶ Uso de utensilios reutilizables, evitando los de un solo uso tanto para consumidores/as (salvo consumibles de celulosa); como en la preparación de alimentos.
- ▶ Separación y depósito selectivo de residuos, incluyendo como fracciones específicas bioresiduos, residuos textiles y residuos domésticos peligrosos (además de las habituales); depósito de bioresiduos en compostadores comunitarios; y formación al personal en gestión de residuos, especialmente acerca de la recogida separada en origen y su importancia para alcanzar un reciclado de alta calidad.
- ▶ Reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos: valorar la aplicación de un modelo con “tallas” de platos (para que el/la usuario/a pueda seleccionar la cantidad); facilitar que consumidores/as puedan llevarse la comida sobrante, facilitando envase apropiado.

En relación a la composición de los menús:

- ▶ Se caracteriza la oferta alimentaria a ofrecer con consumos elevados de frutas, verduras hortalizas, legumbres, cereales y pescado; y menor cantidad de carnes rojas y lácteos, basándose en el reconocimiento a la Dieta Mediterránea.
- ▶ Se promueve el consumo de verduras/hortalizas, carnes y pescados frescos, pero sin indicar porcentajes mínimos. Verduras y pescados serán “preferentemente frescos y de temporada”; carnes serán “frescas, nacionales”. Para los tres grupos, se especifica un gramaje mínimo para las raciones.
- ▶ Al menos un primer plato, un segundo plato y un postre del menú del día (que ofrece 3 opciones para cada plato) estarán elaborados enteramente con ingredientes ecológicos.
- ▶ Deberá estar disponible la venta de café de comercio justo.

Para el servicio de máquinas expendedoras, será obligatorio:

- ▶ Incluir la posibilidad de usar el vaso o taza del usuario/a (bebidas calientes), descontando del precio el coste del recipiente.
- ▶ Ofrecer productos ecológicos (al menos una bebida fría, aperitivos y un sándwich)

Documentación: https://contrataciondelestado.es/wps/wcm/connect/34e629c4-6c5b-40fb-8c66-bf8baa1b24e9/DOC_CD2019-304330.pdf?MOD=AJPERES

Suministro de productos de alimentación para las escuelas infantiles municipales

Convocante: Ayuntamiento Vitoria – Gazteiz

Objeto del contrato: Suministro de productos de alimentación y materias primas para las escuelas infantiles municipales dependientes del servicio de educación curso 2019-2020.

Código CPV: Lote 1: 03100000 15400000 15300000 03200000; Lote 2: 15112130; Lote 3: 15111200; Lote 4: 03311000.

Importe de licitación: 71.590,91 €

Breve descripción: El Servicio de Educación requiere la contratación guiada por criterios ecológicos y de comercio justo del servicio de suministro de productos alimenticios y materias primas a las cocinas de las Escuelas Infantiles

Municipales, entre el septiembre de 2019 y julio de 2020, ambos incluidos. Dicha contratación responde no solo a la necesidad de satisfacer las necesidades indicadas, sino que también forma parte del compromiso adquirido por el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz para fomentar la contratación pública verde o ecológica, así como para favorecer el comercio justo en la medida que constituye un medio eficaz de promoción de las tecnologías, productos y servicios más respetuosos con el medio ambiente, reduciendo así el impacto medioambiental derivado del consumo municipal, a la vez que impulsar la innovación ecológica, contribuyendo de esta manera al desarrollo sostenible.

Establece cuatro lotes y permite señalar criterios de adjudicación específicos adaptados a los diferentes productos, en este caso que sea producción integrada o ecológica, y que la pesca sea sostenible. Los lotes son: 1. Verduras y frutas frescas, lácteos, conservas y otros productos no perecederos y huevos, 2. Pollo, 3. Ternera y 4. Pescado.

Consideraciones ambientales:

► Criterios de adjudicación:

- Incluye en todos los lotes la valoración de emisiones de CO2 en el transporte e indica su método de cálculo.
- Se puntúa la implantación de modelos de producción sostenible en pesca.
- Se puntúa la implantación de modelos de producción sostenible en pollo y ternera, indicándose la producción ecológica.
- Se valora la frescura de los productos bajo la variable tiempo hasta entrega.

Documentación: https://www.contratacion.euskadi.eus/w32-kpeperfi/es/contenidos/anuncio_contratacion/expjaso20620/es_doc/adjuntos/clausulas_admin_particulares1.pdf?rand=43912

6. Proveedores de catering IFEMA, 2016

Convocante: IFEMA – Feria de Madrid

Objeto: Homologación continua proveedores servicios de catering para eventos a celebrar en el Recinto Ferial Juan Carlos I

Código CPV: 55320000-9. Servicios de suministro de comidas.

Consideraciones ambientales:

- Criterios generales: Sobre un máximo de 1000 puntos, asigna un máximo de 275 a la política medio ambiental implantada, valorando:
 - Documentación sobre el sistema implantado.
 - Indicadores de seguimiento.
 - Medidas de minimización de recursos.
 - Gestión de residuos.
 - Utilización de productos reciclables y/o reutilizables.
- Otros 275 puntos corresponden a la política de compra de productos alimenticios, valorando alimentos de:
 - Producción ecológica.
 - Comercio justo.
 - Productos de temporada de proveedores locales.
 - Productos agrícolas de producción integrada.

Documentación: <http://www.licitaciones.ifema.es/modules/rmdp/down.php?id=413>

9. GUÍAS DE COMPRA PÚBLICA DE ALIMENTOS CON CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD

Compra pública sostenible - Guía práctica para la aplicación en el País Valencià

<https://sostenibilidadalimentaria.org/wp-content/uploads/2021/10/guia-practica-pais-valencia-compra-publica-sostenibilidad-alimentaria-gosa-cerai.pdf>

Consejo Alimentario Municipal de València - Recomendaciones para la licitación del Servicio de Comedor con criterios de sostenibilidad.

https://consellalimentari.org/wp-content/uploads/2020/10/Recomendaciones-para-la-la-licitacion-del-servicio-de-Comedores-Escolares-con-criterios-de-sostenibilidad_CAS.pdf

Gobierno Vasco - Manual práctico de compra y contratación pública verde

https://www.euskadi.eus/contenidos/documentacion/contratacion_publica_verde/es_doc/adjuntos/2010.pdf

Gobierno Vasco - Guía compra pública verde y análisis de costes de ciclo de vida

<https://www.ihobe.eus/publicaciones/guia-para-compra-publica-verde-y-analisis-costes-ciclo-vida>

Junta de Extremadura - Compras Verdes para la administración y las empresas

http://www.juntaex.es/filescms/contratacion/uploaded_files/guia-verde-castellano.pdf

Ajuntament de Barcelona - Guía de contratación pública ambiental

http://www.ajsosteniblebcn.cat/guia-de-contratacion-publica-ambiental-es_87197.pdf

Gobierno de Aragón - Compras verdes: compra y contratación pública verde en Aragón

https://www.aragon.es/documents/20127/674325/catalogo_comprasverdes.pdf/41026f05-985b-dc06-6461-610ceb-f63cf3

REAS-Euskadi - Guías para la compra pública responsable

<https://reaseuskadi.eus/guias-para-la-compra-publica-responsable/>

IDEAS - Guía de Contratación pública sostenible (2010).

<https://ideas.coop/wp-content/uploads/2016/05/guia-sobre-contratacio%cc%81n-pu%cc%81blica-sostenible.pdf>

DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

Criterios de contratación pública verde (GPP) de la Unión Europea

[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)

Consultar web sobre Contratación Pública Ecológica (Comisión Europea)

https://ec.europa.eu/environment/gpp/index_en.htm

Adquisiciones sociales: Una guía para considerar aspectos sociales en las contrataciones públicas, 2ª edición (2021). Comisión europea

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52021XC0618\(01\)&from=ES](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52021XC0618(01)&from=ES)

Guía para la inclusión de cláusulas sociales y medioambientales en la contratación de la Junta de Andalucía (2016)

<https://www.juntadeandalucia.es/temas/contratacion-publica/gestion/guia.html>

Cabildo de Tenerife- La compra y contratación pública sostenible

https://www.tenerife.es/portalcabtfe/images/PDF/temas/medio_ambiente/NACCCPS2012.pdf

MITECO- Plan de Contratación Pública Ecológica

<https://www.miteco.gob.es/es/ministerio/planes-estrategias/plan-de-contratacion-publica-ecologica/>

6. BIBLIOGRAFÍA

Batalla I, Knudsen M, Mogensen L, Hierro O, Pinto M, Hermansen J. Carbon footprint of milk from sheep farming systems in Northern Spain including soil carbon sequestration in grasslands. *J Clean Prod.* (2015) 104:121–9. 10.1016/j.jclepro.2015.05.043

Baudry, J., Assmann, K.E., Touvier, M., Allès, B., Seconda, L., Latino-Martel, P. & Kesse-Guyot, E. 2018. Association of frequency of organic food consumption with cancer risk: findings from the NutriNet-Santé prospective cohort study. *JAMA internal medicine*, 178(12), 1597-1606.

Baudry, J.; Méjean, C.; Péneau, S.; Galan, P.; Hercberg, S.; Lairon, D.; Kesse-Guyot, E. (2015). Health and dietary traits of organic food consumers: results from the NutriNet-Santé study. *British Journal of Nutrition*, 114(12): 2064-2073.

Bradbury, K.E.; Balkwill, A.; Spencer, E.A.; Roddam, A.W.; Reeves, G.K.; Green, J.; Key, T.J.; Beral, V.; Pirie, K.; and The Million Women Study Collaborators. 2014. Organic food consumption and the incidence of cancer in a large prospective study of women in the United Kingdom. *British Journal of Cancer*, 110: 2321–2326.

CESE, 2019. NAT/763. Promoción de cadenas cortas y alternativas de distribución de alimentos en la UE: el papel de la agroecología. Dictamen CESE. Disponible en: <https://derechoalimentacion.org/sites/default/files/pdf-noticias/Dictamen%20CESE.pdf>

CESE, 2021. Dictamen Agroecología. Diario Oficial de la Unión Europea, 2021/C 106/05. Disponible en: <https://webapi2016.cor.europa.eu/v1/documents/COR-2020-03137-00-01-AC-TRA-ES.docx/content>

Chhabra, R.; Kolli, S.; Bauer, J.H. 2013. Organically grown food provides health benefits to *Drosophila melanogaster*. *PLoS One*, 8(1): e52988

Christensen, J.S.; Asklund, C.; Skakkebaek, N.E.; Jorgensen, N, Andersen, H.R.; Jørgensene, T.M.; Olsene, L.H.; Høyerf, A.P.; Moesgaard, J. 2013. Association between organic dietary choice during pregnancy and hypospadias in offspring: a study of mothers of 306 boys operated on for hypospadias. *The Journal of Urology*, 189: 1077–1082.

Crowder, D.W., Reganold, J.P. 2015. Financial competitiveness of organic agriculture on a global scale. *Proc. Natl Acad. Sci. USA*, 112: 7611–7616.

De Lorenzo, A.; Noce, A.; Bigioni, M.; Calabrese, V.; Della Rocca, D.G.; Di Daniele, N.; Tozzo, C.; Di Renzo, L. 2010. The effects of Italian Mediterranean organic diet (IMOD) on health status. *Current Pharmaceutical Design*, 16: 814-824.

Delgado, M. et al. 2015. Medio rural y globalización. Plataformas agroexportadoras de frutas y hortalizas. En *Papeles de relaciones ecosociales y cambio global*, N.º 131, pp. 35-48

FAO, 2010. The Second Report on the State of the World's Plant Genetic Resources for Food and Agriculture. Rome. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/013/i1500e/i1500e.pdf>

FAO, 2019. The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture, J. Bélanger & D. Pilling (eds.). FAO Commission on Genetic Resources for Food and Agriculture Assessments. Rome. 572 pp. Disponible en: <http://www.fao.org/3/CA3129EN/CA3129EN.pdf>

FAO y IFAD. 2019. DECENIO DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA FAMILIAR 2019-2028. Plan de acción mundial. Roma.

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2020. The State of Food Security and Nutrition in the World 2020. Transforming food systems for affordable healthy diets. Rome, FAO <https://doi.org/10.4060/ca9692en>. Disponible en: <http://www.fao.org/3/ca9692en/ca9692en.pdf>

- FAO and WHO. 2019. Sustainable healthy diets – Guiding principles. Rome.
- Guzmán, G. y González de Molina, M. 2006. Tras los pasos de la insustentabilidad. Agricultura y Medio ambiente en perspectiva histórica (siglos XVIII-XX). Ed. Icaria. Barcelona.
- IPBES, 2019. Global Assessment Report on Biodiversity and Ecosystem Services. Disponible en: <https://ipbes.net/global-assessment>
- IPCC 2019. “Cambio climático y suelos: un informe especial de l’ IPCC sobre cambio climático, desertificación, degradación, manejo sostenible del suelo, seguridad alimentaria y flujos de gases de efecto invernadero en ecosistemas terrestres”. Informe del Panel Intergubernamental de Expertos del Cambio Climático de las Naciones Unidas.
- Justicia Alimentaria, 2019. Carne de cañón. Por qué comemos tanta carne y cómo nos afecta. https://justicialimentaria.org/sites/default/files/campaign/Informe_Carne_de_Canon.pdf
- Justicia Alimentaria, 2016. Dame veneno. Campaña contra la alimentación que nos enferma. <https://justicialimentaria.org/dame-veneno/presentacion-dame-veneno#top>
- Kesse-Guyot, E.; Baudry, J.; Assmann, K.E.; Galan, P.; Hercberg, S.; Lairon, D. 2017. Prospective association between consumption frequency of organic food and body weight change, risk of overweight or obesity: results from the NutriNet-Santé Study. *British Journal of Nutrition*, 117(2): 325-334.
- Kummeling, I.; Thijs, C.; Huber, M.; Van de Vijver, L.P.; Snijders, B.E.; Penders, J.; Stelma, F.; Van Ree, R.; Van den Brandt, P.A.; Dagnelie, P.C. 2008. Consumption of organic foods and risk of atopic disease during the first 2 years of life in the Netherlands. *British Journal of Nutrition*, 99: 598–605.
- Luján Soto, R., Martínez-Mena, M., Cuéllar-Padilla, M. and de Vente, J. 2021. Restoring soil quality of woody agroecosystems in Mediterranean drylands through regenerative agriculture. *Agriculture, Ecosystems and Environment* 306, 107191.
- Moreno, J. 2016. TRABAJO Y GÉNERO EN LA GLOBALIZACIÓN AGROALIMENTARIA. Las trabajadoras de la fresa en Marruecos. Tesis doctoral. Universidad Autónoma de Madrid.
- Naciones Unidas, 2020. Policy Brief: The Impact of COVID-19 on Food Security and Nutrition. Disponible en https://www.un.org/sites/un2.un.org/files/sg_policy_brief_on_covid_impact_on_food_security.pdf (Acceso: marzo 2021)
- PNUD, 2015. Los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Disponible en: <https://www.undp.org/content/undp/es/home/sustainable-development-goals.html>
- Rucabado-Palomar, T. y Cuéllar-Padilla, M. 2018. M. Short food supply chains for local food: a difficult path. **Renewable Agriculture and Food Systems**, 1-10 (on line). DOI: 10.1017/S174217051800039X
- SEAE (Sociedad Española de agricultura Ecológica), 2019. Evidencias científicas sobre la producción ecológica. Argumentos para el cuidado de nuestra salud y del planeta desde la producción ecológica. SEAE, Valencia. Disponible en: <https://www.agroecologia.net/wp-content/uploads/2019/06/Evidencias-cientificas-produccion-ecologica-vd.pdf>
- Segrelles JA (2010) La distribución agroalimentaria y su influencia en la pobreza campesina. *Scripta Nova* 14, 26p. Available at <http://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-325.htm>
- Simón-Fernández, X.; Copena, D., Pérez, D. y Soler, M. 2014. Alimentos kilométricos y gases de efecto invernadero: Análisis del transporte de las importaciones de alimentos en el Estado español (1995-2007). *Revista Iberoamericana de Economía Ecológica* Vol. 22: 01-16
- Weiss, F.; Leip A., (2012). Greenhouse gas emissions from the EU livestock sector: A life cycle assessment carried out with the CAPRI model. *Agriculture, Ecosystems & Environment*, Volume 149, pp 124-134, ISSN 0167-8809. <https://doi.org/10.1016/j.agee.2011.12.015>

ANEXO I

Productos primarios y cantidades máximas autorizadas en venta directa por productor o recolector y año en Andalucía según Decreto 163/2016, de 18 de octubre, por el que se regula el régimen administrativo y el sistema de información de venta directa de los productos primarios desde las explotaciones agrarias y forestales a las personas consumidoras finales y establecimientos de comercio al por menor.

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD
Aceitunas de mesa	kg	4.000
Bellotas recolectadas	kg	5.000
Castañas recolectadas	kg	5.000
Caracoles de granja	kg	2.500
Cereales cultivados	kg	10.000
Espárragos silvestres recolectados (*)	kg	5.000
Fresas y otros berries cultivados	kg	12.000
Frutales subtropicales cultivados	kg	2.500
Hortalizas cultivadas (por especie)	kg exterior kg invernadero	10.000 20.000
Huevos	unidad	12.000
Jalea real	kg	10
Legumbres cultivadas (por especie)	kg exterior kg invernadero	2.500 5.000
Miel	kg	3.000
Otras frutas y frutos cultivados (por especie)	kg	15.000
Patatas cultivadas	kg exterior	20.000
Plantas aromáticas recolectadas	kg	2.000
Piñones recolectados	kg	2.000
Polen	kg	450
Propóleo	kg	30
Setas cultivadas (**)	kg	12.000
Setas silvestres recolectadas (por especie) (*) (***)	kg	2.000
Tagarninas (*)	kg	3.000

(*) La cantidad máxima por recolector y día para estos productos será: Espárragos silvestres recolectados: 5 kg. Setas silvestres recolectadas: 20 kg (engloba el total de las especies que se recolecten en la jornada). Tagarninas: 20 kg.

(**) Sólo para las especies cultivadas que pueden ser objeto de comercialización en fresco, conforme al Real Decreto 30/2009, de 16 de enero.

(***) Relación de especies de setas silvestres: *Agaricus campestris*. *Agaricus sylvaticus*. *Agrocybe cylindracea*. *Amanita caesarea*, con la volva abierta. *Amanita ponderosa*, con la volva abierta. *Boletus aereus*. *Boletus edulis*. *Boletus reticulatus*. *Craterellus lutescens*. *Craterellus tubaeformis*. *Cantharellus subpruinus*. *Craterellus cornucopioides*. *Fistulina hepatica*. *Hydnum repandum*. *Hydnum rufescens*. *Lactarius deliciosus*. *Lactarius sanguifluus*. *Lactarius semisanguifluus*. *Macrolepiota procera*. *Pleurotus eryngii*. *Pleurotus ostreatus*. *Suillus luteus*. *Terfezia arenaria*. *Terfezia claveryi*. *Terfezia leptoderma*.

ANEXO 2

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.

ANEXO 3

NORMATIVA APLICABLE

Igual que ocurre con otras directrices, las posibilidades varían en función de quien sea el destinatario de los alimentos. La compra de alimentos puede ser el objeto principal del contrato o tener carácter instrumental, como en un contrato de cafetería o de comedor, donde los alimentos son necesarios para el desarrollo de la actividad, pero no se contrata directamente la adquisición de los mismos.

Cuando sea un ente del sector público quien adquiere para sí los alimentos, la fórmula más idónea de cara a implementar esta directriz es desde el pliego de prescripciones técnicas, acotando la gama de productos a suministrar a los que sean de temporada en relación con el momento previsto para la ejecución. No se recomienda su uso como criterio de adjudicación ni como condición especial de ejecución.

NIVEL EUROPEO:

- ▶ Pacto Verde de la UE y estrategia From farm to fork
- ▶ REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión
- ▶ Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (compra pública)
- ▶ REGLAMENTO (UE) 2018/848 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 30 de mayo de 2018 sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 834/2007 del Consejo.
- ▶ *Reglamento (UE) 2020/1693 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de noviembre de 2020 por el que se modifica el Reglamento (UE) 2018/848, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos, en lo que respecta a la fecha de aplicación y a otras fechas que en él se mencionan*
- ▶ *Reglamento (UE) 2020/2146 que completa el R(UE) 848/2018 (normas excepcionales de producción aplicables a la producción ecológica)*
- ▶ *Reglamento (UE) 2021/279. Normas detalladas para ejecutar el Reglamento (UE) 2018/848 (controles y otras medidas que garanticen la trazabilidad y el cumplimiento de lo dispuesto en materia de producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos)*

NIVEL ESTATAL:

- ▶ *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.*
- ▶ *Real Decreto 833/2014, de 3 de octubre, que establece el Registro General de Operadores Ecológicos (REGOE) y crea la Mesa de Coordinación de la Producción Ecológica.*
- ▶ *Reglamento (UE) 1151/2012 sobre regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios*
- ▶ *Reglamento (UE) 1308/2013 (OCM única), incorpora regulación de las DOP/IGP vinícolas.*
- ▶ *Reglamento (UE) 2019/787 relativo a las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas.*
- ▶ *Reglamento (UE) 251/2014 sobre las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados.*
- ▶ Real Decreto 293/2018, de 18 de mayo, sobre reducción del consumo de bolsas de plástico.
- ▶ ORDEN AAA/1783/2013, de 1 de octubre, modifica el anejo 1 del Reglamento para el desarrollo y ejecución de la LEY 11/1997.

- ▶ LEY 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados.
- ▶ ORDEN MAM/3624/2006, de 17 de noviembre, modifica Anejo 1 del Reglamento para el desarrollo y ejecución de la LEY 11/1997.
- ▶ LEY 9/2006, de 28 de abril, sobre evaluación de los efectos de determinados planes y programas en el medio ambiente.
- ▶ REAL DECRETO 252/2006, de 3 de marzo, revisa objetivos de reciclado y valorización establecidos en la LEY 11/1997, y modifica RD 782/1998.
- ▶ REAL DECRETO 782/1998 de 30 de abril, por el que se aprueba el Reglamento para el desarrollo y ejecución de la Ley 11/1997, de 24 de abril, de envases y residuos de envases.
- ▶ Anexos modificaciones a la LEY 11/1997 de 24 de abril, de envases y residuos de envases.
- ▶ LEY 11/97 de 24 de abril, de envases y residuos de envases.

NIVEL AUTONÓMICO:

Decreto 163/2016, de 18 de octubre, por el que se regula el régimen administrativo y el sistema de información de venta directa de los productos primarios desde las explotaciones agrarias y forestales a las personas consumidoras finales y establecimientos de comercio al por menor.



Junta de Andalucía

Consejería de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Desarrollo Sostenible