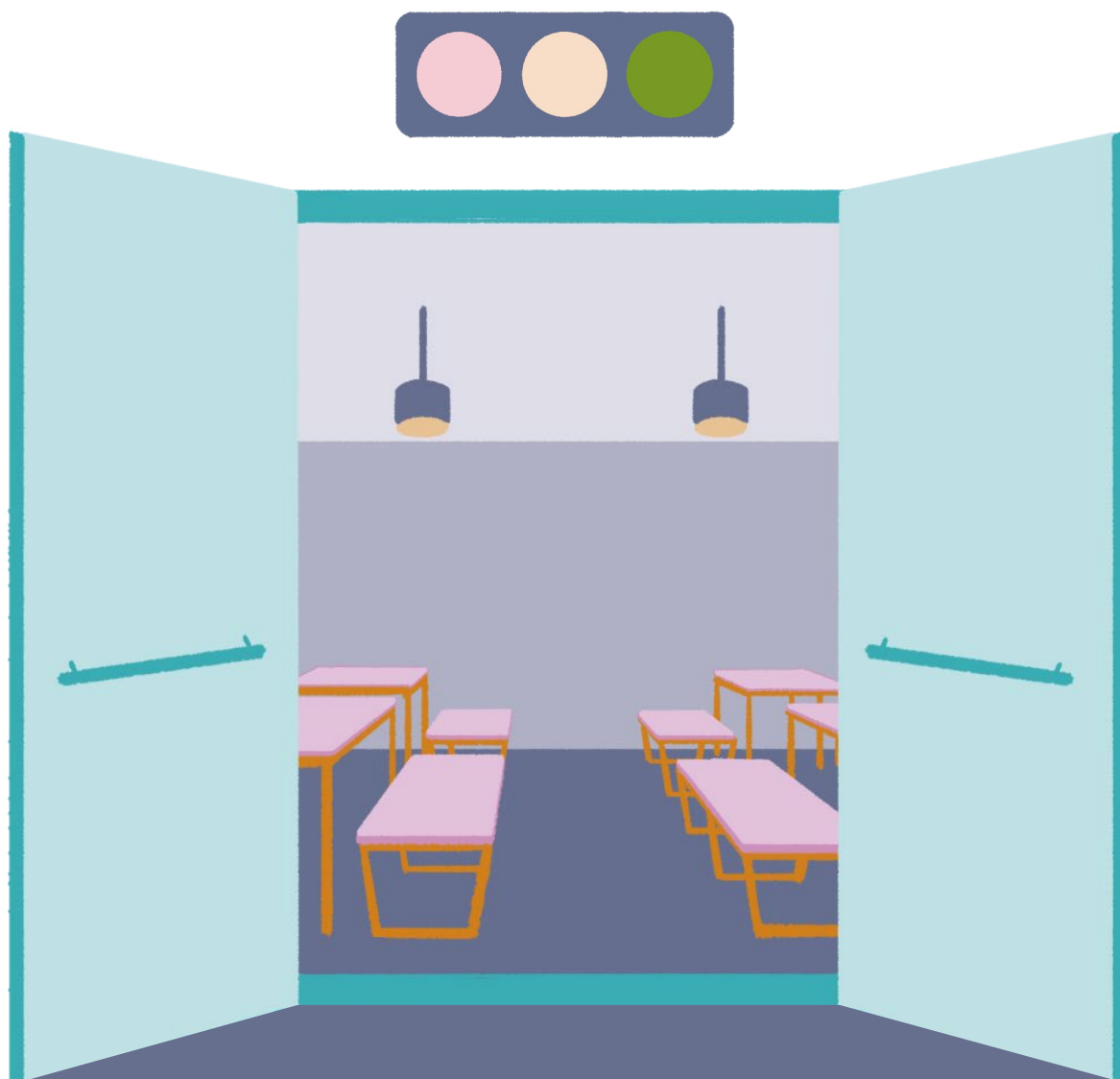


ESTUDIO COMPARATIVO Y PROPUESTAS DE MEJORA DE PLIEGOS DE CONTRATACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION EN CENTROS EDUCATIVOS DEL DEPARTAMENTO DE EDUCACION DEL PAÍS VASCO





Este estudio se distribuye bajo una licencia "Reconocimiento – No comercial", que se puede consultar en http://creativecommons.org/choose/?lang=es_ES. Está permitida la reproducción de los contenidos estudio, siempre y cuando se cite la procedencia y se haga sin fines comerciales.

Noviembre 2022

Autoría:

Grupo de Investigación de Compra Pública Verde (UAH): Análisis de los pliegos de contratación del año 2022. Mónica Giménez Baldazo y Christians Alexander Aznaran Carmelino.

Mensa Cívica: Análisis de pliegos de contratación del año 2015-2016 y comparativa entre pliegos de contratación y propuestas de mejora. Paola Hernández Oliván y Blanca Aguilar Catalán.

Coordinación:

Bidezko Elikadura - Justicia Alimentaria y EHIGE.



Esta publicación cuenta con la colaboración de la Diputación Foral de Bizkaia y de la Agencia Vasca de Cooperación al Desarrollo. El contenido de la misma es responsabilidad exclusiva de Bidezko Elikadura-Justicia Alimentaria y EHIGE y no refleja, necesariamente, la postura de la Diputación Foral de Bizkaia ni del Gobierno Vasco.



NIF G-58429077 Justicia Alimentaria
 NIF V95246104 EHIGE Gurasoen Elkarte

CONTENIDO

I. OBJETO DEL CONTRATO	04
II. DIVISIÓN DEL CONTRATO EN LOTES	06
III. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	08
IV. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN	12
V. GARANTÍAS A APORTAR POR LOS LICITADORES Y SOLVENCIA ECONÓMICA Y TÉCNICA	14
VI. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	15
VII. PENALIDADES Y CAUSAS DE RESOLUCIÓN DEL CONTRATO	20
VIII. MENÚ Y SUS MODIFICACIONES	22
BIBLIOGRAFÍA	23
GLOSARIO	24

COMPARATIVA ENTRE CONTRATOS¹

En el presente documento se va a realizar una comparativa entre los contratos de comedores escolares del año 2015-2016 y los contratos de comedores del año 2022, con objeto de valorar la mejora en el servicio en relación a la anterior licitación.

I. OBJETO DEL CONTRATO

EXPEDIENTES NÚMERO CO2/008/2016 y CO2/10/2015

2015:

Elaboración de comidas preparadas, entrega de materias primas, transporte de dichas materias primas y prestaciones complementarias para el funcionamiento de los comedores de gestión directa en diversos centros públicos dependientes del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura.

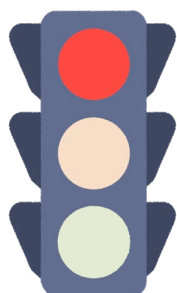
2016 (corresponde con el lote 10 de 2015):

Elaboración de comidas preparadas, entrega de materias primas, transporte de las mismas y prestaciones complementarias para el funcionamiento de los comedores de gestión directa en los centros públicos dependientes del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura.

2022:

Servicio de comedores escolares, suministro de productos de alimentación y materias primas, y prestaciones complementarias para el funcionamiento de los comedores de gestión directa de la modalidad de elaboración de comidas *in situ* en diversos centros públicos dependientes del Departamento de Educación situados en los territorios históricos de Álava, Bizkaia y Gipuzkoa, en los términos que figuran en el pliego de bases técnicas. (En 3 de los 8 pliegos de licitación publicados en 2022).

Elaboración, transporte y entrega de comidas preparadas, suministro de productos de alimentación y materias primas, y prestaciones complementarias para el funcionamiento de los comedores de gestión directa en diversos centros públicos dependientes del Departamento de Educación situados en los territorios históricos de Álava, Bizkaia y Gipuzkoa, en los términos que figuran en el pliego de bases técnicas. (En 5 de los 8 pliegos de licitación publicados en 2022).



La articulación del objeto del contrato desde la perspectiva social o ambiental implicaría la obligatoriedad de incluir dichos criterios, por lo que sería la mejor forma de articular este tipo de contratos si se desease un contrato con espíritu de compra pública estratégica.

No se incluye ninguna mención expresa sobre sostenibilidad en la denominación o título del contrato ni en la definición del objeto del contrato ni en 2015-2016 ni en 2022. Consideramos en este sentido que la administración no ha considerado como esencial la inclusión de criterios ambientales o sociales y, por ende, no ha orientado el contrato en ese sentido.

¹En la elaboración de este análisis de situación comparativo 2016–2022, el Grupo de Investigación Compra Pública Verde de la Universidad de Alcalá ha realizado el análisis de los pliegos del año 2022.

PROPUESTA DE MEJORA

El objeto del contrato definirá el enfoque de todo el contrato y la necesaria inclusión de criterios específicos de calidad, sostenibilidad o criterios sociales. Es por ello que recomendamos incluir siempre en el objeto del contrato dicho enfoque para asegurar que obligatoriamente existan criterios de este tipo.

El artículo 99 de la Ley de Contratos del Sector Público de 2017 permite definir el objeto del contrato atendiendo a los aspectos sociales o ambientales:

1. El objeto de los contratos del sector público deberá ser determinado. El mismo se podrá definir 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 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.

Ejemplo de cómo podría haberse definido el objeto del contrato desde esta perspectiva:

Servicio de comedores escolares, suministro de productos de alimentación y materias primas, y prestaciones complementarias para el funcionamiento de los comedores de gestión directa de la modalidad de elaboración de comidas *in situ* en diversos centros públicos dependientes del Departamento de Educación situados en el Territorio Histórico de Álava, en los términos que figuran en el pliego de bases técnicas:

- > Con criterios de alimentación saludable y sostenible.
- > Con criterios sociales y ambientales.

II. DIVISIÓN DEL CONTRATO EN LOTES

2015-2016:

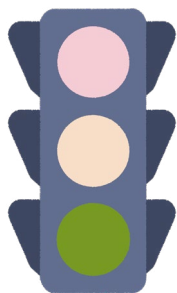
En el año 2015 el contrato se divide en 18 lotes, correspondiendo cada lote con diferentes centros, si bien todos los lotes siguen teniendo una cuantía importante. En el año 2016, el contrato no se divide en lotes a pesar de estar ya vigentes determinadas disposiciones de la Directiva de contratación de 2014, entre ellas la de la necesaria división en lotes del contrato, si bien sí que existe un informe justificativo de por qué el contrato no está dividido en lotes.

2022:

Aparece dividido en lotes en todos los contratos. La división en lotes sigue el criterio de cada lote por zona geográfica en todos los casos.

Número de lotes que aparecen en cada pliego de licitación:

- > 3 lotes (en 2 de los 8 pliegos de contratación publicados en 2022).
- > 6 lotes (en 2 de los 8 pliegos de contratación publicados en 2022).
- > 8 lotes (en 3 de los 8 pliegos de contratación publicados en 2022).
- > 9 lotes (en 1 de los 8 pliegos de contratación publicados en 2022).



Se observa que, tanto en 2015 como en 2022, sí que se divide el contrato en lotes de menor cuantía. Esto es debido a que la ley de contratos del sector público ya se encuentra vigente. Esta división en lotes resulta positiva para el acceso a la licitación de pequeñas y medianas empresas. En cualquier caso, podría haberse reservado algún lote a centros especiales de empleo de carácter social.

PROPUESTAS DE MEJORA

La Directiva de Contratación Pública de la UE (2014/24/UE) (art. 46) destaca la posibilidad de dividir los contratos en lotes y exige a los responsables públicos que expliquen cuando se decide no hacerlo. El uso de lotes como parte de la contratación pública socialmente responsable (CPRS) puede garantizar que los operadores más pequeños o las empresas sociales puedan competir, ya que es posible que no puedan cumplir todos los aspectos de un gran contrato.

La división en lotes puede hacerse:

- 1. Reservando contratos o lotes a productores que empleen a personas vulnerables:** Los poderes adjudicadores pueden optar por reservar un contrato, o uno o varios lotes de un contrato, a los licitadores que empleen al menos un 30% de trabajadores/as vulnerables (por ejemplo, en la producción, transformación y distribución de alimentos, en los servicios de restauración...), tal como se establece en el artículo 20 de la Directiva 2014/24/UE. Esto puede ayudar a fomentar la participación de las empresas sociales y las organizaciones no comerciales en la contratación pública. En la *Guía de Compra Social* (segunda edición, 2021) se ofrece más información sobre cómo utilizar esta reserva y un ejemplo de su aplicación para las comidas escolares en Francia.

- 2. Adjudicando contratos directos:** Dividir los contratos en pequeños lotes es más fácil si, en lugar de adjudicar un contrato a un mayorista o intermediario, el poder adjudicador está comprando directamente. Si el poder adjudicador gestiona la cocina en lugar de externalizar los contratos de servicios de restauración, la mejor opción podría ser simplemente tener diferentes contratos directos para diferentes productos agrícolas primarios. Preferir alimentos primarios de temporada, que correspondan al menos en parte a las tradiciones culinarias locales, y estar atentos a la biodiversidad (por ejemplo, diferentes tipos/clases de manzanas), puede favorecer aún más las cadenas de suministro cortas.

III. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

2016:

60 puntos precio, 40 puntos sistema organizativo puesta en servicio.

En la caratula del Pliego de cláusulas administrativas particulares (PCAP) podemos encontrar los criterios de valoración de las ofertas, los cuales están compuestos por dos criterios principales², siendo preponderante el precio, con una ponderación del 60%, y teniendo como segundo criterio, representando un 40%, el sistema organizativo puesta en servicio.

Este segundo criterio es un criterio sometido a juicio de valor, en el que a través de una memoria se debe articular cómo se desarrolla todo el servicio, desde la elaboración de los menús y fichas técnicas de materia prima, hasta el transporte, almacenamiento y gestión de residuos, puntuando de la siguiente forma hasta llegar a los 49 puntos:

- > Menús: 3 puntos.
- > Fichas técnicas: 6 puntos.
- > Especificaciones técnicas de materia prima: 6 puntos.
- > Distribución y recepción de materia prima en cocina central y comedores escolares: 6 puntos.
- > Procesos de elaboración de comida, incluyendo subprocesos: 13 puntos.
- > Carga y distribución del menú en cocina central y menú transportado: 3 puntos.

No existe ningún tipo de criterio de adjudicación relacionado con la dimensión ambiental, calidad o dimensión nutricional. El criterio de puesta en marcha del servicio no genera ningún tipo de garantía de que el mismo se vaya a desarrollar conforme se indica en el modelo que se debe presentar. Asimismo, al no existir en las especificaciones técnicas criterios que aludan a la calidad y sostenibilidad de los alimentos, no se puede considerar que exista alguna vinculación entre este criterio y la calidad del servicio.

2022:

En los 8 pliegos de contratación publicados en 2022 se sigue un esquema de precio + otros criterios, otorgándose 38 puntos al criterio precio. Los criterios ambientales reciben un valor de 52 puntos en 5 de los pliegos y 62 puntos en los 3 pliegos restantes.

Los criterios de adjudicación se han redactado en base a un enfoque objetivo, mediante fórmulas y aplicándose de modo automático en todos los casos, e incorporan respectivamente: etiquetas ecológicas, productos de comercio justo, proveedores de cercanía y el uso de vehículos sostenibles.

El peso que reciben los criterios ambientales depende del legislador que redacta el pliego de licitación, es decir, a mayor peso de un criterio, más valor tiene para el legislador que la empresa adjudicataria pueda cumplirlo.

- > **El criterio de adjudicación "Etiquetas Ecológicas":** aparece en los 8 pliegos con diversos valores máximos.
 - Etiquetas Ecológicas Europeas o equivalentes (Tipo I): 1,5 puntos por cada producto que la empresa licitadora se comprometa a incluir en el menú semanal.
 - Hasta 18 puntos (5 pliegos, REF: C02/003/2022; C02/004/2022; C02/005/2022; C02/016/2022 y C02/017/2022).
 - Hasta 24 puntos (3 pliegos, REF: C02/007/2021, C02/011/2021 y C02/012/2021).

²En página 17 de la caratula.

- El compromiso de incluir estos productos deberá ser respetado durante toda la vigencia del contrato. El poder adjudicador podrá requerir en cualquier momento copia de facturas para comprobar el cumplimiento del mismo.
- > **Criterio de adjudicación "Comercio Justo":** aparece en los 8 pliegos con el mismo valor máximo o Sellos de Fairtrade (Comercio Justo), IFAT o equivalente: 2 puntos por cada producto que la empresa licitadora se comprometa a incluir en el menú semanal, hasta un máximo de 4 puntos por lote.
- El compromiso de incluir estos productos deberá ser respetado durante toda la vigencia del contrato.
 - El poder adjudicador podrá requerir en cualquier momento copia de facturas para comprobar el cumplimiento del mismo.
- > **Criterio de adjudicación "Certificados de calidad":** aparece en los 8 pliegos con diversos valores máximos o Certificados de Calidad, Eusko Label, Euskal Baserri, DOP, IGP, ETG u otros equivalentes: 2 puntos por cada producto que la empresa licitadora se comprometa a incluir en el menú semanal.
- Hasta un máximo de 20 puntos por lote (5 pliegos).
 - Hasta un máximo de 24 puntos por lote (3 pliegos).
 - El compromiso de incluir estos productos deberá ser respetado durante toda la vigencia del contrato. El poder adjudicador podrá requerir en cualquier momento copia de facturas para comprobar el cumplimiento del mismo.
- > • **Criterio de adjudicación "Vehículos de transporte":** aparece en 3 pliegos con el mismo contenido.
- En relación con los medios de transporte utilizados para el transporte de los productos al centro asociado a cada lote: máximo 10 puntos.

En este punto se valorará la calidad ambiental de los vehículos tomando como referencia el distintivo ambiental del vehículo, según la clasificación de la Dirección General de Tráfico (DGT). Dicha clasificación establece 4 categorías –Cero, Eco, C y B– y deja sin distintivo los vehículos que no cumplen los requisitos para ninguna de ellas.

Para la consulta del distintivo ambiental de los vehículos vía Internet: <https://sede.dgt.gob.es/es/vehiculos/distintivo-ambiental/>.

Únicamente se darán por válidas las referencias anteriores sobre el distintivo ambiental, no aceptándose aquellas que no hagan referencia concreta a la clasificación y distintivo de la Dirección General de Tráfico.

La valoración se llevará a cabo de la siguiente manera:

- Por cada vehículo con distintivo Cero (azul) que se vaya a utilizar en cada lote: 5 puntos con un máximo de 10 puntos.
- Por cada vehículo con distintivo Eco (verde/azul) que se vaya a utilizar en cada lote: 2 puntos con un máximo de 6 puntos.
- Por cada vehículo con distintivo C (verde) que se vaya a utilizar en cada lote: 0,5 puntos con un máximo de 2 puntos.
- Por cada vehículo con distintivo B (amarillo) que se vaya a utilizar en cada lote: 0,25 puntos con un máximo de 1 punto.

- Por cada vehículo sin distintivo que se vaya a utilizar en cada lote: 0 puntos.
 - El compromiso de incluir estos vehículos deberá ser respetado durante toda la vigencia del contrato. El poder adjudicador podrá personarse en los centros para comprobar el cumplimiento de este compromiso.
- > **Criterio de adjudicación "Proveedores de zona":** aparece en 5 pliegos con el mismo valor máximo.
- Plan de proveedores de zona: máximo 10 puntos.

Las licitadoras deberán presentar un listado pormenorizado de proveedores para cada uno de los grupos de alimentos a los que se hace referencia en el Pliego de Prescripciones Técnicas (Anexo II) a utilizar en sus menús, indicando la localidad en la que se encuentran los proveedores y manifestando su compromiso de respetar dicho listado durante toda la vigencia del contrato. El poder adjudicador podrá requerir en cualquier momento copia de facturas para comprobar el cumplimiento del mismo. Excepcionalmente, por causas de fuerza mayor o si el proveedor pusiera fin a su actividad, esta Administración podrá autorizar cambios en el listado.

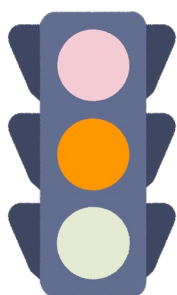
Por cada grupo de alimentos se tendrá en cuenta un solo proveedor puntuable.

Se otorgará 1 punto por cada proveedor que tenga un establecimiento permanente en la Comunidad Autónoma del País Vasco o esté ubicado en un radio de 100 kilómetros desde el centro escolar, y 2 puntos por cada proveedor cuyo establecimiento permanente se encuentre en la comarca en la que se ubiquen los lotes a los que licita, hasta un máximo de 10 puntos. Se entiende por establecimiento permanente la ubicación de la unidad o sede del proveedor desde donde provengan los alimentos (origen) que se suministrarán.

Aquí es donde se ha puesto más énfasis en la ambientalización, con todo lo que implica dejar en manos de la empresa qué y cuánto oferta.

Todos los criterios presentan una indicación del método de comprobación en fase de licitación, sin embargo, se ha concretado poco tanto quién debe realizar la comprobación (el "poder adjudicador") como en qué momento o con qué periodicidad se realizará ("en cualquier momento").

Puede existir confusión entre el criterio "etiquetas ecológicas" y el criterio "certificados de calidad", al poder entenderse como semejantes a la etiqueta ecológica Ecolabel algunas de las etiquetas mencionadas en el criterio "certificados de calidad", como por ejemplo la etiqueta Eusko Label.



Ha habido una mejora sustancial en los criterios de adjudicación en torno a la mejor relación calidad-precio, en lugar de adjudicar la oferta económicamente más ventajosa como criterio principal de adjudicación de los contratos, tal y como recoge en su artículo 145 la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público. Es especialmente interesante que se incluyan criterios ambientales, incluyéndose los productos de producción ecológica, los proveedores de zona y el comercio justo, si bien el hecho de dejar al arbitrio de la empresa determinar qué y cuánto oferta, unido a la escasa concreción en el método de comprobación y la posible confusión en el hecho de etiquetas ecológicas, implica que la formulación de dichos criterios pueda ser mejorable.

PROPUESTA DE MEJORA

Se deberían de haber articulado los criterios de alimentación ecológica, comercio justo y proximidad en las especificaciones técnicas para darle fuerza obligatoria. O bien se debiera de haber articulado algún sistema de seguimiento y evaluación que, asociando el incumplimiento a alguna penalidad, hiciera obligatorio el cumplimiento de lo propuesto en las ofertas y lo representado en los criterios de adjudicación.

En este documento, elaborado en el marco de la Coalición de Política Alimentaria de la UE, se presentan siete criterios (mínimos) obligatorios para los comedores públicos, entre los que se incluyen alimentos (agro)ecológicos, comercio justo, bienestar animal y apoyo al pequeño campesinado, entre otros. Este documento presenta los criterios que se pueden incluir en los pliegos de contratación junto con su sistema de verificación y da pauta sobre "cómo conseguirlo".

Inciendo en la inclusión de criterios que promuevan productos de producción ecológica, se podría poner como especificación técnica que:

- > Al menos el x% del total [masa/volumen y/o valor, a especificar por el poder adjudicador] de los alimentos y bebidas suministrados en el marco del contrato procedan de fuentes ecológicas certificadas (de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 2018/848) o de fuentes en proceso de conversión a normas ecológicas (producción integrada).
- > Los siguientes productos alimenticios y bebidas [lista a especificar por el órgano de contratación y que se espera que represente al menos el x% de la masa/volumen y/o valor de los alimentos y bebidas suministrados en el marco del contrato] deben proceder de fuentes ecológicas certificadas, o de fuentes en proceso de conversión a normas ecológicas (producción integrada). En el caso de que no se disponga de productos ecológicos certificados para alguno de estos ingredientes especificados por el contratista, se podrá proponer un artículo alternativo de [masa/volumen y/o valor] equivalente, que se suministrará con certificación ecológica, previa aprobación de la autoridad contratante. Se considerarán conformes los productos que lleven la etiqueta ecológica de la UE (hoja verde) o su equivalente. También se podrán considerar conformes los productos procedentes de explotaciones/instalaciones de producción de alimentos en conversión a normas ecológicas que demuestren un plan para alcanzar la producción de alimentos ecológicos en un plazo específico, que no supere el período del contrato, si se aportan pruebas de ello.

Es recomendable que el porcentaje mínimo o la lista de alimentos de producción ecológica que se establezca sea bajo al principio y se vaya incrementando progresivamente cada curso. A partir de este mínimo obligatorio, también se pueden incluir criterios de adjudicación que valoren positivamente el aumento del porcentaje de alimentos de producción ecológica por grupo de alimentos o el aumento del número de días en los que el ingrediente principal de unos de los platos (primero, segundo, postre) sea de producción ecológica.

Es de especial importancia también incidir en los criterios para productos de pesca sostenible y ganadería extensiva, así como en los huevos ecológicos, sobre los cuales se puede incluir como especificación técnica que los huevos con cáscara suministrados en el marco del contrato no deben estar etiquetados con el código 3 ("huevos de gallinas enjauladas") según el Reglamento (CE) n.º 589/2008. También se puede establecer como criterio de adjudicación que se concedan hasta [X] puntos a las ofertas si el 100% de los huevos suministrados llevan la etiqueta 0 (es decir, ecológica) o 1 (es decir, gallinas camperas o criadas en suelo), en cumplimiento del Reglamento CE n.º 589/2008.

IV. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

2015-2016:

El contrato cuenta con diferentes condiciones especiales de ejecución, las cuales resumimos a continuación:

- > Condiciones especiales de ejecución de tipo lingüístico (33.1).
- > Condiciones especiales de ejecución destinadas a la inserción sociolaboral (33.2).
- > Condiciones especiales de ejecución relativas a la igualdad entre mujeres y hombres (33.3).
- > Condiciones especiales de ejecución relacionadas con la calidad y los derechos laborales básicos (33.4).
- > Condiciones especiales para la seguridad y salud laboral (33.5).
- > Condiciones especiales de ejecución relacionadas con las condiciones laborales mínimas de la empresa contratista y con la subrogación (33.6).

Como vemos, todas las condiciones especiales de ejecución son de tipo social, no existen condiciones especiales de ejecución de tipo ambiental ni relacionadas con la calidad o con la nutrición.

No se trata en todos los casos de obligaciones esenciales, incluso hay algunas que parecen no estar sancionadas.

2022:

Además de las anteriores condiciones especiales de ejecución, en este caso sí que se han recogido como obligaciones esenciales del contrato algunas condiciones relacionadas con el desempeño ambiental. En todos los casos son obligaciones esenciales del contrato:

- > La empresa contratista deberá mantener en vigencia su sistema de gestión ambiental u otras garantías de calidad medioambiental presentadas para el servicio de comedor durante la duración de todo el contrato, y deberá ejecutar todas las obligaciones de gestión ambiental descritas en el apartado 8: "Gestión Medioambiental" del pliego de prescripciones técnicas (aparece en 3 pliegos).
- > La contratista está obligada a responsabilizarse de realizar una recogida selectiva de los residuos generados durante la ejecución del contrato. Deberá retirar los embalajes y envases vacíos para depositarlos en los contenedores correspondientes o, en su caso, en el Punto Limpio u otro sistema de gestión de residuos autorizado (aparece en 3 pliegos).

La redacción de estas condiciones especiales de ejecución mezcla tres conceptos marcadamente diferenciados:

- > Las medidas de gestión ambiental de la propia empresa certificada a través de sistemas de gestión ambiental como EMAS o ISO 14001, que solo afectan a la corporación o entidad empresarial con el alcance y vigencia otorgados por un verificador ambiental habilitado ante ENAC (y que no han sido solicitadas como solvencia técnica ambiental a las entidades licitadoras).

³Se está pidiendo como condición especial de ejecución una acreditación ambiental. Habitualmente este tipo de requisitos se encuentran en la parte de la solvencia técnica de la licitación. Es importante tener en cuenta que no es lo mismo pedir los requisitos ambientales en un apartado u otro, ya que en función de dónde se soliciten son condiciones indispensables que tiene que cumplir la empresa o méritos adicionales que pueden considerarse pero que no es necesario cumplir.

- > El sistema de gestión ambiental u otras garantías de calidad presentadas como oferta por el licitador en fase de licitación, a pesar de no estar recogidas como criterio de adjudicación (y que no han sido solicitadas como solvencia técnica ambiental a las entidades licitadoras³).
- > La relación de medidas de gestión ambiental previstas en el Pliego de Prescripciones Técnicas como especificaciones técnicas ambientales de obligado cumplimiento descritas en el apartado 8 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

La segunda de las obligaciones esenciales descritas no está en concordancia con lo previsto en la nueva ley de residuos que probablemente entre en vigor para el segundo semestre del año 2023, ni tampoco prevé la gestión del desperdicio alimentario.

Resulta positiva la inclusión de condiciones especiales de ejecución de tipo ambiental en torno a la calidad ambiental del servicio, sobre todo en relación a la recogida de residuos, si bien dichas condiciones pueden ser mejorables. En cualquier caso, no deberían despreciarse las consideraciones de carácter social.



PROPUESTA DE MEJORA

Se deberían de haber articulado condiciones especiales de ejecución que fueran más allá del cumplimiento de un sistema de gestión ambiental cuyo seguimiento no aparece bien definido en las especificaciones técnicas. Asimismo, debiera de haberse articulado criterios más exigentes en cuanto al desperdicio alimentario, ya que se espera que pronto se apruebe la Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario. En este sentido, el contratista deberá presentar informes periódicos [especificar semanal, mensual, etc.] sobre el volumen y la naturaleza de los residuos generados en el marco del contrato y sobre el volumen de alimentos sobrantes redistribuidos. También deberá documentar las medidas específicas adoptadas para reducir el desperdicio de alimentos y el impacto de estas medidas.

En cuanto a los criterios relacionados con la dimensión social, debería hacerse referencia a la igualdad entre hombres y mujeres para avanzar en el compromiso de las empresas licitadoras de respeto de la igualdad de trato y oportunidades en el ámbito laboral, y de adoptar medidas dirigidas a evitar cualquier tipo de discriminación laboral entre hombres y mujeres, así como situaciones de acoso sexual o por razones de sexo. Tampoco debería obviarse la incorporación de personas con discapacidad o en riesgo de exclusión social o la integración de mujeres y jóvenes en plantilla y en órganos de decisión; la utilización de productos procedentes de empresas de economía social y solidaria o de comercio ético; así como la existencia de planes de conciliación en la empresa.

V. GARANTÍAS A APORTAR POR LOS LICITADORES Y SOLVENCIA ECONÓMICA Y TÉCNICA

2015-2016:

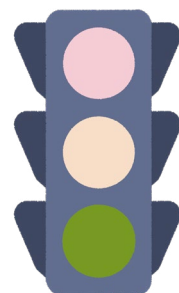
En el caso del contrato de 2015, el contrato se divide en lotes, si bien cada uno de los lotes sigue siendo de gran cuantía, por lo que la garantía del 5% sigue representando un importe alto en alguno de los lotes. En el caso del contrato de 2016, se establece también una garantía definitiva del 5% del valor estimado del contrato, lo cual implica la aportación de una garantía de unos 400.000,00 euros, cuantía muy elevada y que consideramos impide a las PYMES el acceso a la contratación.

En cuanto a la solvencia económica y financiera, vemos que se exige un determinado volumen de negocios en los últimos 3 años anteriores a los del contrato, correspondiente con un volumen igual o superior al 50% del importe que suponga la suma del presupuesto de los lotes a los que se desee presentar la oferta.

2022:

Los contratos se dividen en lotes, por lo que la garantía se debe aportar por cada lote ofertado, lo cual es positivo, puesto que permite acceder a empresas con menos recursos a este tipo de licitaciones.

La división en lotes y la división en diferentes contratos implica que las garantías a aportar sean más limitadas y permitan acceder a empresas de menor tamaño a la licitación, lo cual consideramos positivo y un avance en relación a los pliegos anteriores. En cualquier caso, se siguen exigiendo determinados requisitos de solvencia financiera que pueden resultar limitativos.



PROPUESTAS DE MEJORA

Se deberían de haber articulado requisitos de solvencia técnica relacionados con la dimensión ambiental, así como el compromiso de adscripción de medios ambientales.

VI. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

2016:

En cuanto a los aspectos nutricionales se definen los aspectos que determinan la política nutricional de los centros públicos.

Se echa en falta la mención de que la supervisión de los menús se llevará a cabo por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética, tal y como establece el artículo 40.3 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

No obstante, si se especifica que la información que se proporciona a las familias, tutores o personas responsables de los comensales con dietas especiales se realizará trimestralmente y se entregará con una semana de antelación al inicio de cada trimestre. Las encuestas de satisfacción realizadas en noviembre de 2017⁴ indican que más del 75% de las familias de gestión propia están satisfechas con la información del menú, frente al 70% del modelo de gestión actual mayoritario. En cualquier caso, no se especifica si se incluyen orientaciones sobre cenas complementarias al menú del mediodía, de acuerdo al artículo 40.4 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

Como parte del Anexo III, se especifica la disponibilidad de menús especiales por motivos de salud (alergias o intolerancias u otras enfermedades que así lo exijan), así como de menús especiales por motivos culturales, éticos o religiosos, como el menú sin cerdo o el menú ovolactovegetariano.

Igualmente, también se especifica la existencia de medios de conservación y calentamiento específicos para los menús especiales que sean preparados por las familias, tutores o responsables de los alumnos y alumnas, siempre que las condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de cocina, permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible.

En cuanto a las frecuencias semanales o mensuales para los diferentes grupos de alimentos, se encuentran dentro de las raciones recomendadas con frecuencia semanal (5 días) o con frecuencia mensual, excepto en el caso del arroz y la pasta, que podrían separarse en dos categorías y especificar 1 ración semanal, así como el yogur como postre, que marca como recomendación 0-1 ración semanal en lugar de un máximo de 2 raciones semanales.

⁴Encuestas realizadas por EHIGE en el año 2017. <https://www.gureplateragureaukera.eus/wp-content/uploads/2020/09/Jantokien-inkestaren-emaizak-conclusiones-encuesta-comedores-ES-2.pdf>

	Grupo de alimentos (Como ingrediente principal)	Frecuencias mínimas	Frecuencias máximas
Primeros platos	Verduras y hortalizas (con y sin patatas)	1/semana 6/mes	
	Arroz y pasta	1/semana	
	Legumbres (con verdura o patata)	1/semana 6/mes	
Segundos platos	Carnes	2/semana	
	Derivados cárnicos no sometidos a tratamientos mixtos		2/mes
	Pescados	1/semana 6/mes	
	Huevos		1/semana
	Derivados cárnicos pasteurizados		1/mes
	Precocinados		2/mes
	Rebozados		2/semana
	Frituras		2/semana
Postre	Fruta fresca	3/semana	
	Fruta en conserva		1/mes
	Postre lácteo		2/semana
Guarniciones	Vegetales crudos	2/semana	
	Verdura cocida	1/semana	
	Patatas fritas/chips		1/semana
	Arroz/pasta		2/mes
	Mahonesa		2/mes
	Tomate frito / salsa de tomate		2/semana

En el pliego de prescripciones técnicas se especifica el tipo de aceite utilizado en las frituras, para cocinar y para aliñar, lo cual está en concordancia con lo aceptado. También se especifica la utilización de sal yodada y el uso de concentrados u otros potenciadores del sabor, teniendo en cuenta también las recomendaciones de la OMS en cuanto a la ingesta de sodio en el caso de los niños y niñas. Igualmente, también se especifica la oferta de variedades integrales de cereales y la adquisición de productos de temporada para la preparación de los menús.

No obstante, este pliego no recoge ninguna mención a la oferta de agua como única bebida, indicando como se oferta (jarras de agua o embotellada), y, en caso contrario, qué otros tipos de bebida se sirven, así como la adquisición de alimentos ecológicos y/o de proximidad para elaborar los menús.

2022:

Aparecen en todos los pliegos, lo único que cambia es el orden, pero la redacción es la misma:

Respecto a las materias primas:

Se utilizará fruta de temporada (ver la Tabla de Productos de Temporada del anexo IV). Las categorías utilizadas serán de calidad extra y primera. Se priorizará el uso de fruta fresca (cuatro raciones/semana) a otras presentaciones como frutas en conserva, que se ofertarán como postre un máximo de una vez al mes, no sustituyendo a la fruta fresca. Se establece un mínimo de 4 variedades de fruta fresca al mes, siendo siempre fruta de temporada.

En la programación de los menús se deberán tener en cuenta los cambios estacionales, por lo que los menús deberán estar vinculados a los productos de temporada, tomando como base la Tabla de Productos de Temporada (anexo IV).

La contratista deberá incluir en la programación de menú basal la opción de un menú sin proteína animal una vez al mes, cuyo objetivo sea fomentar el consumo de proteína vegetal. El menú se deberá basar en proteína vegetal: legumbres, cereales, tubérculos, verduras, hortalizas y frutas.

El anexo IV contiene una tabla con un listado de productos, muchos de ellos locales, y una indicación de en qué meses están disponibles en el mercado como productos de temporada. No parece una tabla elaborada ad hoc para el caso concreto de los comedores escolares: se echan en falta algunos productos básicos y aparecen otros que no son muy habituales en este tipo de menús.

Respecto a la formación⁵:

Los planes formativos abarcarán, como mínimo, cuestiones relacionadas con las siguientes áreas:

- > Atención, cuidado y vigilancia del alumnado.
- > Higiene y seguridad alimentaria, especialmente sistema de alertas alimentarias.
- > Buenas Prácticas de Manipulación, Plan de Limpieza y Desinfección.
- > Alimentación saludable.
- > Plan medioambiental de la empresa, especialmente gestión de residuos en el centro.
- > Capacitación lingüística de acuerdo a lo establecido en las condiciones especiales de ejecución.
- > Seguridad y salud de los trabajadores para la prevención de riesgos derivados del trabajo.
- > Cualquier otro aspecto relacionado con sus funciones.

Respecto a la gestión ambiental:

La contratista implementará de forma sistemática las medidas de gestión ambiental definidas en su sistema de gestión medioambiental para reducir los impactos del servicio, sobre todo en relación al consumo de agua y energía, a la minimización de la generación de residuos y el despilfarro alimentario, y a la correcta gestión de los mismos.

Específicamente en relación a los residuos, en aquellos centros con personal de cocina dependiente de la contratista, ésta deberá realizar una gestión adecuada de los residuos generados en el proceso de prestación del servicio, acorde a lo recogido en la legislación vigente y maximizando la recogida selectiva. Por ejemplo, vertido de aceite, responsabilidad del catering. O en relación a la segregación de residuos en los centros, éstos estarán dotados de contenedores para poder separar las distintas fracciones (como mínimo papel/cartón; vidrio; envases de plástico, metal y briks; materia orgánica; aceites usados y resto).

- > Una vez finalizado el servicio, la contratista deberá depositar los residuos segregados en los contenedores de recogida selectiva adecuados o, en su caso, gestionarlos mediante un gestor autorizado.

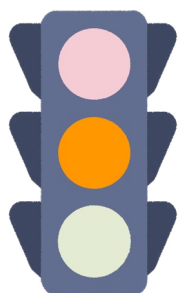
⁵Los pliegos sólo hablan de planes formativos, no especifican a quién se destina dicha formación.

- > La contratista, en los casos en los que el personal de cocina sea subrogado por ella, informará al Departamento de Educación con carácter trimestral sobre los litros de aceite vegetal usado y los litros de aceite vegetal reciclado soportado, unos mediante los certificados de compra y otros mediante los certificados de recogida de la empresa gestora autorizada.
- > La contratista presentará anualmente su plan de mejora medioambiental, con el objeto de analizar medidas de mejora medioambientales del servicio objeto de contrato. Deberá presentar la cantidad total de residuos generados en las cocinas en las que exista personal de cocina adscrito a ésta, imputables al presente contrato en función del volumen de negocio que el presente contrato representa respecto al total de la empresa, así como la cantidad de residuos generados en cada centro, incluyendo el porcentaje recogido de forma selectiva. La cantidad de residuos generados se presentará en una medida (peso, volumen...) que permita trazar y comprobar la reducción progresiva de la cantidad total de residuos generados y la mejora de la recogida selectiva, y que permita también poder comunicar esa información al alumnado y a sus familias.
- > En la medida de lo posible se utilizarán envases reutilizables para minimizar el impacto ambiental de los residuos generados por los envases.
- > Mejora continua de la contratista: I+D+I, procesos, procedimientos, controles y sistemas de validación. De acuerdo con la filosofía de mejora continua, la contratista se obliga a la mejora de sus procesos, procedimientos, controles, fichas técnicas de producto y sistemas de evaluación, en función tanto de sus experiencias particulares como de las mejoras en el rendimiento medioambiental del servicio (para reducir el consumo de agua y energía, minimizar la generación de residuos y el despilfarro alimentario o mejorar la recogida selectiva).

Otras especificaciones técnicas:

- > La contratista deberá garantizar el mantenimiento del lavado de la vajilla, la limpieza y buen uso del mobiliario, equipos e instalaciones de cocina y comedor (según indicaciones del fabricante), suministro de productos químicos y fungibles para la limpieza y desinfección; y atender al traslado de residuos generados en base a las normas sanitarias y medioambientales establecidas bien por el centro, bien por las autoridades municipales, tanto respecto al emplazamiento al que deben de ser trasladados como al horario y sistemas de evacuación, y de acuerdo a lo establecido en el punto 9.

Como se puede ver esta parte es francamente mejorable, ya que queda muy genérica y escasa de contenido real al no concretar de forma detallada ni las prescripciones técnicas ambientales ni el método de verificación para comprobar su cumplimiento en fase de ejecución.



Partíamos de unas especificaciones técnicas que obviaban completamente cualquier requisito de calidad, más allá de indicar gramajes para cada grupo de edad, la articulación de los productos de temporada y los menús especiales. Se ha articulado una ligera mejora, puesto que ya existen ciertas consideraciones ambientales, si bien la escasa articulación de mecanismos de seguimiento y la formulación de ciertas especificaciones técnicas ambientales impide considerar que ha habido una mejora respecto a los pliegos de 2016.

PROPUESTAS DE MEJORA

Con respecto a las frecuencias semanales o mensuales, se podrían proponer diversas medidas de mejora, como la reevaluación de la programación de las frecuencias en base a una propuesta de mejora de la programación de los menús, especificando los grupos de alimentos en los que se tienen que aumentar o disminuir las frecuencias de consumo; programar visitas de seguimiento; o implementar sesiones formativas en el propio centro.

En este sentido, se podría plantear una propuesta de mejora de la programación de los menús escolares de alimentos frescos, de temporada y de proximidad, característicos de la dieta mediterránea, valorándose que al menos el 45% de las frutas y hortalizas que se oferten sean de temporada y de proximidad. Asimismo, se podría comprobar que al menos un x% del total de alimentos ofertados sean de producción ecológica, porcentaje que podrá ser incrementado progresivamente a medida que se eleve el número de hectáreas dedicadas a la producción ecológica y el número de operadores ecológicos en la Comunidad Autónoma Vasca o en España.

Igualmente, a nivel nutricional, ya que se incide en la reducción de proteína animal, también se debería incidir en la limitación de alimentos ultraprocesados, fritos y azucarados. Esta prohibición podría expresarse en forma de especificación técnica o incluso como una condición especial de ejecución del contrato que penalice el empleo de tales productos. También se podrían incluir especificaciones técnicas que limitasen la frecuencia máxima de platos preparados y/o la frecuencia máxima de postres azucarados, que deberían eliminarse o reducirse considerablemente, a favor de la introducción de más frutas, macedonias de frutas, frutas asadas, compotas de fruta, etc. También debería incidirse en la calidad y variedad de los diferentes grupos de alimentos, sobre todo en el caso de cereales, privilegiando la oferta de cereales integrales.

A nivel formativo, debería primarse que las empresas licitadoras presentaran un proyecto educativo vinculado al comedor en el que se trabaje la alimentación saludable desde la perspectiva de la sostenibilidad ambiental y social. Este proyecto puede especificar las metodologías empleadas y las actividades que se van a realizar específicamente a lo largo del curso (por trimestres); visitas a personas productoras de la zona o que abastecen al comedor; actividades en el huerto escolar; talleres de cocina; talleres encaminados a la promoción de hábitos alimentarios saludables; actividades para fomentar el conocimiento del personal de cocina y las familias; hábitos de higiene, como lavarse las manos o los dientes; actividades que fomenten la autonomía, como poner y quitar la mesa o como separar y reducir los residuos, etc.

Esta formación no debería, en cualquier caso, dejarse sólo en mano de las empresas, si no que la Administración debería garantizar un currículum pedagógico que fomentase la reflexión en torno a la alimentación saludable y sostenible no sólo al alumnado, sino a toda la comunidad educativa. De hecho, se podría considerar imprescindible, como condición de contrato, que las empresas dispusiesen de un plan de formación periódica de personal (tanto permanente como temporal) que incluyese también a las personas especialistas en nutrición y al personal de cocina, con el objeto de instruir al personal en los principios de la alimentación sostenible, en técnicas de cocina saludable, ecológica y de temporada, etc. También sería necesaria la formación del personal monitor-educador y de otros agentes que vayan más allá del espacio del comedor, como por ejemplo productores/as, tiendas de barrio o restaurantes.

VII. PENALIDADES Y CAUSAS DE RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

2015 eta 2016⁶:

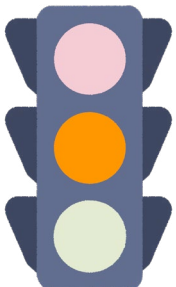
Partimos de un contrato en el que en las especificaciones técnicas no existen requisitos de calidad nutricional, gestión sostenible de residuos ni ningún condicionante ambiental, por lo que las penalidades relacionadas con la "calidad" en el servicio no tienen mucho sentido si el contrato en sí no exige requisitos de calidad más allá de un gramaje adecuado a cada grupo de edad y una tabla de alimentos de temporada.

Las penalidades relacionadas con la "calidad" se sancionan según si las mismas tienen transcendencia para la salud y perjuicio económico para la administración o no. La sanción se va graduando desde los 10.000 hasta los 100.000 euros, cantidades que, teniendo en cuenta el precio del contrato, son insignificantes considerando que se trata de incumplimientos en los que puede existir riesgo para la salud de las personas.

Estamos ante un contrato muy laxo, tanto en las posibilidades de supervisión de las condiciones de ejecución como en la inexistencia de requisitos de calidad en el PPT que permitan sancionar los incumplimientos relacionados con el mismo.

2022:

La inclusión en las especificaciones técnicas de determinados criterios ambientales no implica que su incumplimiento esté sancionado, de hecho, no aparecen penalidades adecuadas a los posibles incumplimientos de los aspectos ambientales recogidos en el pliego. Asimismo, tampoco existe un sistema de seguimiento ambiental en ninguno de los pliegos. Esta es otra cuestión que hemos comentado con mucha frecuencia: la no existencia de sistemas de seguimiento de la ambientalización deja en manos de la empresa el cumplimiento real de cualquier cuestión indicada en la oferta. Se estipula como causa de resolución del contrato el incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución (6 pliegos), que, recordemos, están relacionadas con la existencia de sistemas de gestión ambiental.



A pesar de existir una ligera mejora en torno a los criterios ambientales y especificaciones técnicas que pudieran mejorar la calidad del servicio, no se articula un seguimiento adecuado que permita hacer realidad los requerimientos ambientales y de calidad dispuestos en el pliego.

⁶Carátula en la cláusula 14, dónde nos indica que *podrán imponerse penalidades por los cumplimientos defectuosos e incumplimientos contemplados en el artículo 212 TRLCSP y en la cláusula 38 y 39 del PCAP.*

PROPUESTAS DE MEJORA

Debieran haberse articulado mejores sistemas de seguimiento ambiental y penalidades asociadas a los mismos, de cuantía significativa y que sirvieran para denotar la importancia de dichos criterios.

Como parte de las cláusulas especiales de ejecución, se debería indicar que “en caso de incumplimiento de la condición x del contrato, el contratista deberá subsanar el defecto en un plazo de [especificar días o semanas]. Si el contratista no subsana el defecto dentro de este plazo, el poder adjudicador podrá hacer uso de los siguientes recursos [especifique la reducción del pago u otras sanciones aplicables en virtud del contrato].”

Igualmente, consideramos que dada la elevada ambición climática que existe a nivel europeo, se debería incluir en próximos contratos el seguimiento de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) asociadas al contrato, incluyendo la producción, el transporte, el consumo y la eliminación de los alimentos. En los [seis a doce meses - período a determinar por la autoridad contratante] del contrato, el contratista deberá medir las emisiones reales de GEI en el marco del contrato, lo que constituirá una línea de base para futuras reducciones. Esto puede hacerse actualmente a través de diversas metodologías, *software* o herramientas *online*.

VIII. MENÚS Y SUS MODIFICACIONES

2015-2016:

En el PPT se establece en la cláusula 9 que la empresa contratista deberá de notificar los cambios de los menús para proceder a su aprobación, remitiendo al apartado 9.9, en el que se expresa que una vez aprobados los menús no podrán ser modificados salvo por FUERZA MAYOR (alertas alimentarias...) o cambios debidamente justificados y aceptados bajo criterio del departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura. Asimismo, también se expresa que las modificaciones nunca podrán ser debidas a peticiones particulares de los centros docentes ni a problemas cuya solución pueda ser alcanzada a través de la reprogramación de los menús de los propios adjudicatarios a fin de cumplir las indicaciones del presente Pliego.

En el cuarto apartado del mismo artículo 9.9, se indica que los platos modificados deberán cumplir la política nutricional y deberán ser de la misma categoría o superior en cuanto a la calidad del producto original, indicándose que los cambios de textura de los alimentos o la modificación de las técnicas culinarias deben también ser notificados. Dichas modificaciones deberán ser notificadas por la contratista en una plantilla Excel a lo largo del curso lectivo, la cual debe ser aceptada por el Departamento de Educación y Política Lingüística, 96 horas antes del día en que pretenda aplicarla, la cual a su vez deberá notificarla a la dirección del centro o persona en quien delegue.

2022:

De igual manera que para las licitaciones 2015-2016, en el PPT se establece en una cláusula (en esta ocasión la 8) que se deberán notificar los cambios de menús para que se puedan aprobar. Esta cláusula remite inmediatamente a la cláusula 8.8 para explicar las condiciones en las que se podrá realizar una modificación de menú. En el caso de los expedientes C02/003/2022, C02/004/2022 y C02/005/2022, se remite a la cláusula 7.8, que es una errata ya que el contenido se sigue hallando en la 8.8. Esta modificación sólo es posible por un motivo de FUERZA MAYOR o por cambios debidamente justificados y aceptados bajo el criterio del Departamento de Educación. Tampoco se contempla la posibilidad de realizar estos cambios por una mera voluntad particular de los centros docentes ni por problemas cuya solución se pueda alcanzar a través de la reprogramación de menús.

En términos de calidad, los platos que sean modificados de forma justificada están obligados a cumplir la política nutricional, además de que deben ser de la misma categoría comercial o superior que el plato original. Los cambios en la textura de los alimentos o las modificaciones en las técnicas culinarias también han de ser notificados, salvo para el rango de edad entre 2-3 años, en el que el motivo de dichos cambios es facilitar la ingesta de los alimentos. Estas modificaciones deberán ser notificadas por la contratista, en una plantilla Excel habilitada para este efecto, 96 horas antes del día en que se pretendan aplicar. El Departamento tiene un plazo de respuesta de 48 horas máximo y, en caso de autorizar las modificaciones, esto debe ser comunicado a la Dirección del Centro, con 24 horas de antelación a la fecha de aplicación de la modificación.

PROPUESTAS DE MEJORA

En este punto, consideramos que podría mejorarse dicha disposición. Dado que básicamente considera que los menús únicamente se pueden modificar en el caso de alertas alimentarias. Sería recomendable incluir alguna cláusula que permitiera mayor contacto con los centros en la aprobación de los menús.

BIBLIOGRAFÍA

- > Adquisiciones sociales — Una guía para considerar aspectos sociales en las contrataciones públicas — 2ª edición 2021/C 237/01 (OJ C, C/237, 18.06.2021, 1. orr., CELEX: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52021XC0618\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52021XC0618(01)))
- > 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. **Boletín Oficial del Estado**, n.º 272, de 09 de noviembre de 2017. BOE-A-2017-12902. <https://www.boe.es/eli/es/l/2017/11/08/9/con>
- > Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. **Boletín Oficial del Estado**, n.º 160, de 06 de julio de 2011. BOE-A-2011-11604. <https://www.boe.es/eli/es/l/2011/07/05/17/con>
- > Directiva 2014/24/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre contratación pública y por la que se deroga la Directiva 2004/18/CE. **Diario Oficial de la Unión Europea**, n.º 94, de 28 de marzo de 2014. DOUE-L-2014-80598. <https://www.boe.es/doue/2014/094/L00065-00242.pdf>
- > **ICLEI- Gobiernos Locales por la Sostenibilidad**. Manifiesto para establecer unas normas mínimas para los comedores públicos en toda la UE. Octubre de 2022. https://buybetterfood.eu/sites/default/files/media/images/documents/Manifest_Spanish.PDF
- > 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. **Diario Oficial de la Unión Europea**, n.º 150, de 14 de junio de 2018. DOUE-L-2018-80995. <https://www.boe.es/doue/2018/150/L00001-00092.pdf>
- > Reglamento (CE) n.º 589/2008 de la Comisión, de 23 de junio de 2008, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a las normas de comercialización de los huevos. **Diario Oficial de la Unión Europea**, n.º 163, de 24 de junio de 2008. DOUE-L-2008-81133. <https://www.boe.es/doue/2008/163/L00006-00023.pdf>
- > <https://www.lamoncloa.gob.es/consejodeministros/resumenes/paginas/2022/070622-rp-cministros.aspx> (Consultado el 24 de marzo de 2023)
- > Proyecto de Ley sobre desperdicio alimentario https://www.mapa.gob.es/es/prensa/anteproyectoleydesperdicio_tcm30-620834.pdf
- > <https://sede.dgt.gob.es/es/vehiculos/distintivo-ambiental/> (Consultado el 24 de marzo de 2023)

GLOSARIO

Pliego de licitación: Un pliego de licitación es un documento que describe los detalles y especificaciones de un proyecto o adquisición que se va a licitar. Este documento se utiliza para informar a los posibles proveedores o contratistas sobre los requisitos específicos del proyecto, incluyendo la descripción del trabajo, las especificaciones técnicas, los términos del contrato, los plazos de entrega y otras condiciones. El pliego de licitación proporciona información detallada sobre las expectativas del comprador y establece los criterios de selección que se utilizarán para evaluar las propuestas presentadas por los posibles oferentes.

Lote: Un lote es una parte del proyecto o adquisición que se va a licitar. Cada lote en el pliego de licitación puede incluir diferentes requisitos, como una descripción detallada del trabajo que se debe realizar, las especificaciones técnicas, los términos del contrato, el plazo de entrega, y el presupuesto asignado. La división del proyecto en lotes permite a los proveedores especializados competir por uno o varios lotes del proyecto, dependiendo de su capacidad y experiencia. Además, esta división también puede ayudar a simplificar la evaluación de las propuestas, ya que se puede comparar y seleccionar ofertas en función de sus méritos en cada lote individual.

PCAP (Pliego de Condiciones Administrativas Particulares): Es un documento que establece las condiciones administrativas y jurídicas que deben cumplir los licitadores para poder participar en la licitación. El PCAP suele incluir información sobre los procedimientos para la presentación de las ofertas, los plazos para la entrega de la documentación, las garantías que deben presentar los licitadores, los criterios que se utilizarán para la evaluación de las ofertas, entre otros aspectos.

En el PCAP se establecen también las normas y requisitos que deben cumplir los licitadores, tales como la acreditación de la solvencia económica y financiera, técnica y profesional, la presentación de las garantías exigidas, la forma en que deben presentarse las ofertas, etc.

PPT (Pliego de Prescripciones Técnicas): Es un documento que establece las especificaciones técnicas que deben cumplir los bienes o servicios que se están licitando. Describe detalladamente las características técnicas que deben cumplir los bienes o servicios objeto de la licitación. Por ejemplo, en el caso de una licitación para la adquisición de equipos informáticos, el PPT puede establecer las características técnicas de los ordenadores, como el tipo de procesador, memoria RAM, capacidad de almacenamiento, etc. El PPT permite a los licitadores conocer exactamente qué se está buscando y cómo deben ser los bienes o servicios que ofrecen. También es utilizado por los evaluadores de la licitación para verificar que los licitadores cumplan con los requisitos técnicos establecidos en el PPT.