La calidad y la garantía alimentarias en los canales cortos de comercialización en Andalucía: diseño de un sistema de trazabilidad.

Europa invierte en las zonas rurales

Informe Técnico sobre Compra Pública de Alimentos basados en criterios de Proximidad y Sostenibilidad

Para más información sobre el proyecto, ¡visita nuestra web!
www.go-spg.org

GO-SPG Sistemas Participativos de Garantía

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

Junta de Andalucía

Instituciones Responsables

Federación Andaluza de Productores y Consumidores Ecológicos (FACPE).
https://www.facpe.org/.

Instituto de Sociología y Estudios Campesinos (ISEC – Grupo PAIDI SEJ 179), Universidad de Córdoba (UCO). https://www.osala-agroecologia.org/.

Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) de Andalucía.
https://www.coagandalucia.com/.

Justicia Alimentaria.
https://justiciaalimentaria.org/.

Índice

Resumen

1. Introducción

1.1 Importancia de la compra pública alimentaria sostenible: Qué es y para qué sirve

2. Marco Legal y Político

2.1 Legislación Vigente sobre Compra Pública Alimentaria

2.2 Políticas y Estrategias de Sostenibilidad Alimentaria

3. Tipología de Compra Pública Alimentaria

4. Dificultades en la Compra Pública Alimentaria Sostenible

4.1. Restricciones Normativas y Principios Fundamentales de la UE

4.2. Desconocimiento y Falta de Capacitación y Recursos en las Administraciones Públicas

4.3. Complejidad en la Justificación de Criterios de Sostenibilidad

4.4. Limitada Oferta y Capacidad de Producción Local

4.5. Barreras Administrativas y Burocráticas

5. Recomendaciones para la Compra Pública Alimentaria Sostenible

5.1. Definir claramente la sostenibilidad en el objeto del contrato

5.2. Establecer lotes pequeños

5.3. Proceso de información previa

5.4. Incluir apartado de “Definiciones” en el pliego

5.5. Promocionar el producto local sin vulnerar el Principio de Libre Competencia de la UE

5.6. Incluir el SPG como opción de certificación del criterio ecológico

5.7. Otras recomendaciones complementarias al proceso de licitación en sí

6. A modo conclusión

7. Bibliografía

Anexo I. Ejemplo de buenas prácticas: Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares del Ayuntamiento de Valencia que incorpora una variedad de criterios de sostenibilidad ambiental y utiliza los SPG como criterio equivalente a la certificación ecológica.

Resumen

La compra pública alimentaria representa una oportunidad clave para impulsar sistemas alimentarios más sostenibles y justos. La integración de criterios de sostenibilidad en los procesos de contratación pública puede favorecer la producción agroecológica local y fortalecer la economía de proximidad.

Este informe analiza las barreras y oportunidades para la incorporación de criterios de sostenibilidad en los procesos de contratación pública, y recopila los mecanismos y opciones que existen para ello. Tiene un especial énfasis en facilitar que las administraciones públicas, a partir de sus procesos de contratación alimentaria, incorporen estrategias para incluir a las pequeñas producciones agroecológicas locales a la compra pública alimentaria.

Establecer unos mecanismos de compra pública alimentaria basada en las producciones locales agroecológicas permite generar, a través de este mecanismo, economía circular y riqueza en nuestros territorios, así como apoyar a las pequeñas y medianas empresas agroalimentarias de nuestros pueblos.

1. Introducción

Este informe es el resultado del trabajo del Grupo Operativo *"La calidad y la garantía alimentarias en los canales cortos de comercialización en Andalucía: diseño de un sistema de trazabilidad adaptado a sus especificidades"* y busca ser una guía práctica de introducción de la pequeña y mediana producción local y sostenible en la compra pública alimentaria, dirigido tanto a las administraciones locales como a las iniciativas productivas agroecológicas.

La emergencia climática en la que nos encontramos, derivada en gran parte del sistema industrial de alimentación imperante (FAO, 2024), se traduce en numerosas problemáticas a nivel social, económico, ambiental y de salud tanto física como mental. Es una llamada a la urgente y necesaria transición hacia modelos alimentarios agroecológicos, en armonía con el medio y respetuosos con las personas.

Ante esta realidad, la compra pública alimentaria puede ser un potente catalizador de este necesario cambio. Actualmente, la compra pública alimentaria supone en el Estado español aproximadamente un 20% del Producto Interior Bruto, lo que nos lleva a afirmar que si la compra pública se hiciera con criterios de sostenibilidad y justicia social, tendría un impacto significativo sobre la economía del país. Traducido a administraciones locales y regionales, el impacto en los territorios de estas administraciones puede ser determinante.

Con este informe, queremos orientar a las Administraciones Locales para que puedan hacer una compra pública alimentaria sostenible y con justicia social, haciendo uso del tejido productivo de su zona, basando sus criterios y cláusulas en los criterios definidos por los sistemas colectivos de confianza que ya han demostrado su funcionamiento, como los Sistemas Participativos de Garantía.

1.1 Importancia de la compra pública alimentaria sostenible: Qué es y para qué sirve

La compra pública alimentaria sostenible es un mecanismo mediante el cual las administraciones públicas adquieren alimentos que cumplen con criterios ambientales, sociales y de salud. Este enfoque no solo promueve la salud y el bienestar de la comunidad, sino que también apoya a las pequeñas iniciativas productoras locales y contribuye a la protección del medio ambiente.

A través de la demanda de alimentos de proximidad, saludables y sostenibles por parte de las administraciones públicas, se provoca un efecto multiplicador en la economía local e impulsa procesos de transición agroecológica en la actividad agroalimentaria local. Además del impacto de la compra en sí, también se promueve un cambio de valores y cultura alimentaria. Desde los poderes públicos, la administración sirve de ejemplo al resto de la sociedad.

2. Marco Legal y Político de la compra pública alimentaria con criterios de sostenibilidad

2.1 Legislación Vigente sobre Compra Pública Alimentaria

Las leyes y regulaciones que rigen la compra pública alimentaria en Andalucía se enmarcan en un contexto normativo europeo, nacional y autonómico que ha evolucionado para favorecer prácticas más sostenibles y socialmente responsables. Aunque la Unión Europea lleva más de 15 años impulsando la Compra Pública Verde, su implementación en el Estado español y, particularmente, en Andalucía ha sido más lenta. Desde 2017, el Estado español cuenta con una Ley específica que promueve la contratación sostenible, y desde entonces se ha comenzado a incorporar criterios de sostenibilidad de manera más sistemática, aunque su aplicación práctica aún presenta desafíos y se enfrenta a un desconocimiento significativo en las administraciones, a pesar de la existencia de numerosos manuales y guías como la presente.

La legislación básica que sustenta la compra pública alimentaria sostenible incluye:

- **Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público**: Esta ley adapta las directivas europeas 2014/23/UE y 2014/24/UE al marco jurídico español. Su objetivo es integrar de manera transversal criterios sociales y medioambientales en la contratación pública, siempre que estos estén relacionados con el objeto del contrato. Esta ley permite a las administraciones públicas de Andalucía y del resto del Estado español priorizar la adquisición de productos alimentarios sostenibles y de proximidad, promoviendo un modelo alimentario respetuoso con el medio ambiente y socialmente responsable.
- **Real Decreto 94/2018**: Complementa la Ley 9/2017 al establecer la Comisión interministerial para la incorporación de criterios sociales en la contratación pública. Esta comisión tiene como fin asegurar que las consideraciones sociales y medioambientales estén presentes en los procesos de contratación, lo que es especialmente relevante en la compra de alimentos, donde se busca fomentar la sostenibilidad del sistema alimentario y promover dietas saludables.
- **La Ley 7/2021, de 20 de mayo, de Cambio Climático y Transición Energética:** contribuye directamente a fomentar una compra pública alimentaria sostenible, incluyendo de forma clara medidas aplicables a la adquisición de alimentos por parte de las administraciones públicas:
  - **Artículo 31**. Establece que cualquier contratación pública —incluidos los contratos relacionados con adquisición de alimentos— debe integrar criterios de sostenibilidad energética y medioambiental en los pliegos, ligados al objeto del contrato.
  - **Artículo 22.** Establece que para incrementar la resiliencia, reducir la huella de carbono y promover una alimentación de calidad, en los pliegos de cláusulas

administrativas particulares de los contratos públicos estatales que incluyan adquisición de alimentos se podrán fijar condiciones especiales, priorizando productos frescos o de temporada y de ciclo corto de distribución.

- **Estrategia Nacional de Contratación Pública 2023-2026**: Establece como uno de sus objetivos la utilización de la contratación pública para apoyar políticas ambientales. Esta estrategia es un instrumento jurídico vinculante para todo el sector público. Las comunidades autónomas pueden elaborar sus propias estrategias siempre que estén alineadas con esta. A día de hoy, Andalucía no ha aterrizado esta estrategia en una propia.

A nivel autonómico, Andalucía ha incorporado estas normativas estatales a través de las siguientes leyes y normativas:

- **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. Esta legislación autonómica establece medidas específicas para la contratación pública verde en materia alimentaria, fundamentalmente en dos artículos.
  - **Artículo 30**: Las entidades del sector público andaluz deben promover la adaptación y mitigación al cambio climático y la transición hacia un nuevo modelo energético. En este contexto, los contratos de servicios de hostelería, catering y restauración, así como los contratos de suministros alimentarios, especialmente en centros educativos y de salud, deberán propiciar criterios de adjudicación que valoren el origen ecológico y la proximidad de los productos y procesos productivos.
  - **Artículo 52**: Se establece la posibilidad de considerar la Huella de Carbono de productos, servicios y suministros en la contratación pública, reforzando así el compromiso con la sostenibilidad ambiental. Esto permite priorizar productos locales y de proximidad sin vulnerar el principio de no discriminación de la UE, que en principio no permite favorecer la contratación basada en la ubicación geográfica.
- **Ley 3/2023, de 30 de marzo, de Economía Circular de Andalucía**: Esta ley introduce medidas para reducir el impacto ambiental de los productos y servicios adquiridos mediante la compra pública, promoviendo prácticas que prioricen aquellos productos alimentarios que generan menos residuos en su ciclo de vida. En el ámbito alimentario, esta ley refuerza la necesidad de incorporar criterios de sostenibilidad que abarquen la proximidad, la reducción del desperdicio alimentario, el uso eficiente de los recursos, la minimización de la generación de residuos y la producción sostenible y ecológica.

Aparte de estas leyes, Andalucía cuenta con dos normativas que en el momento de editar esta guía han salido a audiencia pública y se encuentran actualmente en tramitación. A la espera de ver su redacción definitiva, estas podrían servir también de marco para el

impulso de la compra pública alimentaria sostenible una vez aprobadas. Estas normativas son:

- ***Anteproyecto de ley de impulso y promoción de la producción ecológica y otras producciones agrarias y pesqueras sostenibles en Andalucía***
- ***Proyecto de Decreto por el que se garantiza la oferta alimentaria saludable y sostenible en centros docentes, sanitarios, sociales, sociosanitarios y dependencias del sector público radicado en Andalucía***.

2.2 Políticas y Estrategias de Sostenibilidad Alimentaria

Más allá de normativas y leyes, tanto a nivel europeo como estatal se han desarrollado diversas políticas y estrategias para integrar la sostenibilidad en la compra pública de alimentos, alineadas con los objetivos de desarrollo sostenible de la Agenda 2030 y el Pacto Verde Europeo.

- **Políticas Europeas**

A nivel europeo, el **Pacto Verde Europeo** destaca la necesidad de incorporar criterios ecológicos en todas las fases de la compra pública, incluyendo el sector alimentario, para reducir las emisiones de gases de efecto invernadero y promover la economía circular. El objetivo es transitar hacia sistemas alimentarios que sean sostenibles, resilientes y equitativos. En este sentido, la **Estrategia de la Granja a la Mesa** (Farm to Fork) es un pilar fundamental, que promueve la producción y consumo de alimentos sostenibles, apoyando la reducción del uso de pesticidas y fertilizantes, así como el desperdicio alimentario.

- **Políticas Estatales**

A nivel estatal, tenemos por una parte el **Plan Nacional de Adaptación al Cambio Climático (PNACC) 2021–2030** que para fomentar un sistema alimentario más resiliente apuesta por la producción sostenible y adaptable al entorno rural. Esto se traduce en el impulso de cadenas de proximidad, economía circular y agricultura de cercanía como estrategias para reducir el impacto climático y aumentar la robustez del sistema alimentario. Por otra parte el Ministerio para la transición ecológica y reto demográfico publica en 2023 un **Manual de Contratación Pública Ecológica de la Administración General del Estado (AGE)**, que juega un papel crucial al proporcionar directrices y recomendaciones detalladas para la implementación de una compra pública sostenible, promoviendo prácticas que minimicen la huella de carbono y favorezcan la biodiversidad. El manual enfatiza la importancia de la justificación ambiental en cada fase del proceso de compra, desde la planificación hasta la ejecución y seguimiento de los contratos, para asegurar que los productos adquiridos cumplan con altos estándares de sostenibilidad.

3. Tipología de Compra Pública Alimentaria

En la administración pública, la compra pública alimentaria abarca una variedad de situaciones en las que se pueden y deben aplicar criterios de sostenibilidad ambiental, social y de salud. Dependiendo del tipo de administración y del contexto, estas compras pueden incluir:

- **Máquinas expendedoras de snacks y bebidas frías y calientes**: En estas máquinas se pueden aplicar criterios de comercio justo, de ecología y de salud, priorizando productos que sean más saludables, como opciones con bajo contenido de azúcar y grasas o ecológicos, y que estén producidos en condiciones de justicia social. La aplicación de criterios de proximidad puede ser más difícil, ya que estos productos suelen estar transformados y envasados, lo que a priori limita las opciones locales. Sin embargo ya existen algunas experiencias exitosas de máquinas expendedoras con fruta fresca, donde sí es más sencillo incluir criterios de proximidad.
- **Cafeterías y comedores institucionales**: Estos espacios pueden incorporar criterios de sostenibilidad al seleccionar proveedores que ofrezcan productos frescos, de temporada, y preferentemente ecológicos y de proximidad. Esto es especialmente relevante en instituciones públicas donde se sirven alimentos de forma regular.
- **Eventos puntuales con servicios de catering externo**: Los servicios de catering para eventos organizados por la administración pueden ser una excelente oportunidad para aplicar criterios sostenibles. Esto incluye la selección de menús basados en productos de proximidad, ecológicos y de comercio justo, así como la reducción de residuos y el uso de materiales reciclables o compostables. Estos eventos pueden ser también una excelente oportunidad para la promoción "turística" de productos y variedades locales.
- **Comedores y cafeterías escolares (en toda la etapa educativa, desde escuelas infantiles hasta la universidad)** : En estos contextos, la aplicación de criterios de sostenibilidad es fundamental para fomentar hábitos alimentarios saludables y responsables en la infancia, adolescencia y juventud. Se pueden priorizar alimentos frescos, de temporada, ecológicos y locales, así como opciones que promuevan una dieta equilibrada y nutritiva, y sean responsables socialmente.
- **Hospitales, centros de salud y residencias de mayores**: Estos centros son clave en la promoción de una alimentación saludable, donde los criterios de sostenibilidad y calidad alimentaria tienen un impacto directo e inmediato en la salud de las personas usuarias. La priorización de alimentos frescos, ecológicos y de proximidad puede contribuir significativamente al bienestar de pacientes y residentes.
- **Ayuda alimentaria**: Los programas de ayuda alimentaria a través de la entrega de alimentos o comidas a personas mayores o en situación de vulnerabilidad también

pueden integrar criterios de sostenibilidad. Esto incluye la selección de alimentos saludables, de proximidad y, en la medida de lo posible, ecológicos.

- **Locales públicos de restauración licitados (kioscos, etc.)**: La licitación de locales públicos, como kioscos en parques o cafeterías en instalaciones municipales, ofrece la posibilidad de incluir cláusulas que promuevan la oferta de productos sostenibles y saludables. Los criterios de adjudicación pueden incluir la preferencia por alimentos locales y ecológicos.
- Otros estamentos públicos con un gasto importante de compra pública alimentaria, aunque menos trabajados en guías de compra pública sostenible, son las **fuerzas y cuerpos de seguridad y defensa** así como el **sistema penitenciario.**

Según el servicio que se necesite prestar, la compra pública alimentaria se estructura en tres tipos de contratos:

- **Contrato de suministro de alimentos**: Este tipo de contrato se refiere a la adquisición de alimentos, ya sean frescos o preparados. El ejemplo más común en Andalucía es la compra de alimentos para comedores escolares gestionados directamente por la administración. Aquí, la administración, en este caso el propio centro educativo, compra los alimentos que luego son preparados y servidos internamente. Este tipo de situación supone un excelente marco para la incorporación del producto local sostenible y, por lo general, debido al bajo volumen de compras, no hace falta un procedimiento administrativo previo.
- **Contrato de servicio**: En este tipo de contrato se externaliza todo el servicio, incluyendo la compra, preparación y servicio de alimentos. Esto ocurre, por ejemplo, en el contrato de catering para hospitales o comedores escolares, donde una empresa externa se encarga de todo el proceso, pudiendo cocinar en instalaciones públicas donde se presta el servicio o en cocinas centrales, públicas o privadas, como es el caso del catering transportado. Este tipo de contrato permite a la administración definir criterios de sostenibilidad que deben cumplir los proveedores a lo largo de toda la cadena de valor.
- **Contratos administrativos especiales**: Estos contratos permiten la explotación de un establecimiento, como una cafetería en un centro educativo o un kiosco en una instalación pública. En estos casos, los operadores que ganan la licitación están obligados a cumplir con los criterios establecidos por la administración, que pueden incluir la oferta de productos sostenibles y saludables.

En todos estos casos, es fundamental que la administración aplique criterios de sostenibilidad y salud para garantizar que las compras públicas contribuyan al bienestar social y ambiental. Además, es importante recordar que, independientemente del tipo de contrato, la administración generalmente debe seguir un procedimiento de adjudicación previo, excepto en los casos de contratos menores (de menos de 15.000 €) donde no se adjudica en concurrencia competitiva, sino de forma directa.

4. Dificultades en la Compra Pública Alimentaria Sostenible

La implementación de criterios de sostenibilidad en la compra pública alimentaria enfrenta diversos desafíos, por un lado relacionados con el contexto de la normativa de la Unión Europea (UE) y la legislación española de contratación pública y, por otro lado, con los instrumentos de trazabilidad y transparencia existentes para garantizar alimentos con estas características. Estos desafíos derivan, pues, por un lado, de la necesidad de equilibrar los principios fundamentales del derecho europeo con los objetivos de sostenibilidad y apoyo a las economías locales y, por otro lado, con la necesidad de incorporar y contemplar otros mecanismos de trazabilidad diferentes a las certificaciones existentes de tercera parte, que garanticen características no contempladas en los sellos y certificaciones existentes relacionadas con la proximidad, con las producciones locales de pequeña escala y con la Agroecología.

4.1. Restricciones Normativas y Principios Fundamentales de la UE

El derecho de la UE, que sirve de base para la normativa española de contratación pública, impone principios fundamentales como la **no discriminación, igualdad de trato, libre concurrencia y transparencia**. Estos principios, aunque esenciales para garantizar la equidad y la competitividad en el mercado, limitan la capacidad de las administraciones públicas para favorecer explícitamente a productores locales o agroecológicos en los procesos de contratación.

Por un lado, encontramos la **Imposibilidad de limitar la participación en los contratos a empresas de un territorio determinado:** No se puede restringir la participación en los contratos a entidades licitadoras situadas en un territorio específico (como una comunidad autónoma, municipio o país). Favorecer a productoras y productores locales sin una justificación clara y objetiva puede ser considerado una violación del principio de no discriminación y libre concurrencia. Esto dificulta la priorización de productos de proximidad, lo que es clave en la sostenibilidad alimentaria.

Por otro lado, **la Obligación de establecer certificaciones acreditativas a los requisitos exigidos:** en los contratos que se publican se deben establecer los mecanismos de garantía de los criterios establecidos. La única certificación oficial que existe para garantizar la sostenibilidad de los alimentos es la ecológica, que sin embargo no contempla criterios de justicia social, de proximidad ni ciertos principios importantes para la sostenibilidad como las pequeñas y medianas producciones o la sostenibilidad a nivel energético de los alimentos. Existen otros sistemas de trazabilidad, como los Sistemas Participativos de Garantía, que están garantizando de manera partcipativa y a nivel local producciones ecológicas con unos criterios de sostenibilidad más profundos y adaptados a los canales cortos de comercialización (comercio de proximidad), que sin embargo no están reconocidos por la regulación oficial. Incorporar este tipo de sistemas de trazabilidad en los contratos exige, por parte de las administraciones, un amplio conocimiento del tejido agroecológico local y de los mecanismos de incorporación de estas innovaciones en los contratos que no suele ser habitual.

4.2. Desconocimiento y Falta de Capacitación y Recursos en las Administraciones Públicas

A pesar de la existencia de normativas y guías, un problema recurrente es el **desconocimiento** y la **falta de recursos y capacitación** en las administraciones públicas sobre cómo integrar criterios de sostenibilidad en los procesos de contratación de manera efectiva. Muchos responsables de contratación carecen de formación específica sobre compra pública alimentaria sostenible y, como resultado, pueden ser reticentes a incorporar criterios innovadores o desconocidos, por miedo a infringir la normativa o generar conflictos legales.

Por otra parte, la capacidad técnica de la administración también puede ser limitada a la hora de la evaluación de ofertas que incluyen criterios de sostenibilidad que a menudo suelen requerir un nivel de especialización avanzado. Esta limitación puede derivar en una aplicación inadecuada de dichos criterios, reduciendo su efectividad, y en ocasiones favoreciendo la entrada a las grandes empresas (incluso transnacionales) con más capacidad de presentar ofertas “a la carta”.

El correcto seguimiento del cumplimento de los criterios en los contratos es otro hándicap una vez adjudicado el contrato, por la falta de medios y de conocimientos técnicos que se dan en las administraciones públicas.

4.3. Complejidad en la Justificación de Criterios de Sostenibilidad

Incorporar criterios de sostenibilidad en los pliegos de contratación requiere una justificación clara que vincule estos criterios directamente con el objeto del contrato y la legislación vigente. Esta justificación puede ser difícil de articular, por lo que se recomienda evitar conceptos abstractos o difíciles de cuantificar como la sostenibilidad o la huella de carbono y dar siempre definiciones claras y cuantificables.

4.4. Limitada Oferta y Capacidad de Producción Local

La oferta de productos alimentarios locales y agroecológicos a menudo no es suficiente para satisfacer las necesidades de las compras públicas a gran escala. La capacidad de producción local puede estar limitada por diversos factores, como la estacionalidad de los productos, la fragmentación de las personas productoras o la falta de infraestructura adecuada para cumplir con los requisitos de grandes contratos públicos.

Incluso cuando los productos locales están disponibles, la logística para integrar múltiples pequeñas producciones en un contrato público puede ser complejo y costoso, lo que puede desalentar tanto a las administraciones como a las iniciativas proveedoras.

4.5. Barreras Administrativas y Burocráticas

La implementación de la compra pública alimentaria sostenible enfrenta una serie de **barreras administrativas y burocráticas** que complican la adaptación de los

procedimientos de contratación para incluir criterios sostenibles. Los procesos de contratación pública son a menudo rígidos y poco flexibles, lo que puede dificultar la incorporación de nuevos criterios o la adaptación a prácticas más sostenibles. Además, los largos tiempos de adjudicación, el posible retraso en los pagos y la necesidad de cumplir con procedimientos detallados pueden ser un obstáculo para productoras y productores locales y/o pequeños que no están familiarizados con el sistema de la administración.

5. Recomendaciones para la Compra Pública Alimentaria Sostenible

Ante las dificultades detalladas en el anterior apartado, proponemos una serie de recomendaciones que pueden ayudar a solventar estas dificultades y a hacer más efectiva la incorporación del enfoque de sostenibilidad a la compra pública alimentaria.

5.1. Definir claramente la sostenibilidad en el objeto del contrato

Es esencial que el objeto del contrato refleje claramente la intención de promover la sostenibilidad y la promoción del producto local. Esto no solo justificará la inclusión de cláusulas relacionadas con criterios de sostenibilidad y de proximidad, sino que también orientará a las entidades licitadoras sobre las expectativas y prioridades del proceso de contratación.

5.2. Establecer lotes pequeños

Dividir los contratos en lotes pequeños facilita la participación de pequeñas y medianas empresas, así como de cooperativas locales y otras entidades de economía social y solidaria, que pueden no tener la capacidad de competir por contratos grandes. Esto también reduce el atractivo para grandes multinacionales, promoviendo la economía local de pequeña escala.

La legislación vigente ya establece la obligatoriedad de lotear los contratos salvo justificación documentada de la imposibilidad de hacerlo. Asegúrate de que los lotes establecidos sean viables y asequibles para las empresas locales.

5.3. Proceso de información previa

Realizar consultas preliminares al mercado y asegurar una adecuada publicidad del proceso de licitación es clave para atraer a potenciales entidades licitadoras y evitar que el proceso quede desierto. Las consultas preliminares también permiten conocer bien el entorno productivo local y adaptar la licitación a las capacidades y recursos disponibles. Las sesiones formativas e informativas pueden ser útiles para familiarizar a proveedores locales con los requisitos y procedimientos.

Se recomienda invitar expresamente a iniciativas económicas y productivas de la zona a participar en estos procesos, para así fomentar su inclusión en las contrataciones y que puedan prepararse adecuadamente.

5.4. Incluir apartado de “Definiciones” en el pliego

Definir claramente los términos clave en el pliego es crucial para evitar malentendidos y garantizar que todas las entidades licitadoras comprendan las expectativas. Algunos términos a definir incluyen:

- **Proximidad o Kilómetro 0:** Definir la distancia exacta que se considerará como producto de proximidad, vinculando este criterio con objetivos de reducción de CO2 y huella de carbono.
- **Canal Corto:** Establecer el número máximo de intermediarios permitidos, con un enfoque en minimizar la distancia entre producción y consumo.
- **Temporada:** Vincular los productos a un calendario de temporada, preferiblemente uno que siga una definición agroecológica (productos cultivados en ciclo natural al aire libre).
- **Frescura:** Especificar el tiempo máximo entre la cosecha y el consumo para que un producto sea considerado fresco, incluyendo la ausencia de procesamiento como criterio adicional.
- **Sistema Participativo de Garantía (SPG):** para incorporar sistemas de trazabilidad basados en los Sistemas Participativos de garantía, se puede usar la definición de SPG que hace el organismo internacional IFOAM y hacer referencia a este organismo: *Los Sistemas Participativos de Garantía son sistemas de garantía de calidad que operan a nivel local. Certifican a productores tomando como base la participación activa de los actores y se construyen a partir de la confianza, las redes sociales y el intercambio de conocimiento.*

¡Ojo! Actualmente Andalucía no cuenta con calendario de temporada oficial y el del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente no usa de referencia el ciclo natural de las plantas, sino que considera los cultivos en invernaderos o bajo plástico como alimentos de temporada.

Sería importante que Andalucía desarrollase su propio calendario de temporada, respetando los ciclos naturales, al aire libre, de las plantas. En su ausencia cada administración puede crear uno local propio o hacer referencia a calendarios locales publicados por entidades de la sociedad civil.

5.5. Promocionar el producto local sin vulnerar el Principio de Libre Competencia de la UE

- **Justificación del producto local:** En casos donde el objeto del contrato lo permita, como en ferias turísticas que promueven productos regionales, justificar la necesidad de adquirir productos locales y especificarlo en el contrato.
- **Sellos de calidad:** se puede incluir la exigencia de sellos como Denominación de Origen (DO) o Indicación Geográfica Protegida (IGP) de la zona para fomentar la adquisición de productos locales, así como sistemas de trazabilidad de tipo participativo como los Sistemas Participativos de Garantía, que van a garantizar que los alimentos son, además de agroecológicos, de proximidad.
- **Proximidad y cambio climático:** Es posible utilizar criterios de proximidad si se justifican en el contexto de lucha contra el cambio climático y reducción de emisiones de CO2. Define claramente en el contrato la distancia que califica como proximidad y asegúrate de que esta medida sea coherente con otros criterios del pliego, como el tipo de vehículo utilizado para la distribución.
- **Combinación de criterios:** Utilizar una combinación de criterios aceptados, como canal corto, productos ecológicos, de temporada y frescos, o aceptar mecanismos de trazabilidad participativos y territorializados como los SPG, favorece que se garantice en la adjudicación de la licitación el producto local, sin necesidad de hacer referencia a ámbito geográfico.

5.6. Incluir el SPG como opción de certificación del criterio ecológico

Al incluir la producción ecológica como requisito o criterio valorable en los pliegos, es recomendable incluir como sistema de certificación posible los SPG, bajo los criterios y la definición que establece la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Ecológica (IFOAM). Al indicar los mecanismos de trazabilidad aceptados en el contrato, establecer la certificación ecológica oficial, los SPG y otros equivalentes permite incorporar la posibilidad de que las personas productoras locales, organizadas y articuladas a través de SPG, accedan al contrato, garantizando con esto que el suministro va a ser de alimentos locales, de temporada, agroecológicos y sostenibles. Para hacer esto, te invitamos a visitar el *Manual Práctico para la incorporación de Sistemas Participativos de Garantía (SPG) en la Compra Pública Alimentaria*[1]

5.7. Otras recomendaciones complementarias al proceso de licitación en sí:

- **Fortalecimiento interno de RRHH especialista en Compra Pública:** es crucial que las administraciones públicas se involucren en programas de formación continua para su personal técnico responsables de la contratación para comprender mejor cómo integrar los criterios de sostenibilidad sin infringir la normativa vigente y que a su vez tengan recursos humanos suficientes, ya que la compra pública sostenible requiere de tiempo y especialización.

[1] https://go-spg.org/publicaciones/

- **Formación y capacitación al tejido productivo local:** es muy recomendable realizar formaciones y capacitaciones destinadas a las entidades productivas locales sobre producción sostenible, estrategias de distribución y comercialización y procesos de compra pública. Esto va a ayudar a que el sector productivo local tenga capacidad para enfrentarse a las posibles licitaciones de su zona.
- **Fomento de la colaboración y articulación de iniciativas productoras:** una labor importante de las administraciones públicas es facilitar la cooperación entre pequeñas iniciativas productoras, que ayude a superar las limitaciones de escala y logística, permitiendo a más actores locales participar en la compra pública.
- **Infraestructura pública al servicio de productores y productoras locales:** es muy útil facilitar infraestructura como centros de acopio, mercados municipales, cocinas centrales etc. otorga a las iniciativas productoras locales recursos que le ayudarán a tener capacidad para responder a una licitación pública.
- **Seguimiento a la correcta ejecución de los pliegos:**. es fundamental asegurar que las entidades que ganen la licitación realicen una correcta ejecución y efectivamente cumplan con las cláusulas ambientales y sociales a las que se comprometieron. Para ello es necesario definir un mecanismo de seguimiento y un régimen sancionador en caso de incumplimientos.

6. A modo de conclusión

La compra pública alimentaria basada en criterios de proximidad y sostenibilidad es una herramienta estratégica fundamental para transformar los sistemas agroalimentarios hacia modelos más justos, resilientes y respetuosos con el medio ambiente. En este informe evidenciamos que, pese a la existencia de un amplio marco legal europeo, estatal y andaluz que habilita la integración de criterios de sostenibilidad, su implementación práctica sigue enfrentando importantes retos y dificultades. Entre ellos destacamos el desconocimiento técnico en las administraciones, la baja articulación del tejido productivo agroecológico local y las dificultades logísticas de este para atender licitaciones a gran escala. Este informe pretende aportar ideas y estrategias que puedan ayudar a superar dichas dificultades.

La compra pública alimentaria basada en criterios de proximidad y sostenibilidad puede contribuir de forma decisiva a la mitigación del cambio climático al reducir distancias de transporte y fomentar producciones bajas en carbono, al fortalecimiento de la economía local y a la mejora de la salud pública mediante la oferta de alimentos frescos, de temporada, ecológicos y socialmente responsables. Para que esto realmente ocurra es necesario que la compra pública sea accesible a las producciones agroecológicas locales.

En este sentido, recomendamos acciones como: definir términos clave en los pliegos (proximidad, canal corto, temporada, freso), establecer contratos divididos en lotes pequeños, incorporar los Sistemas Participativos de Garantía (SPG) como mecanismo reconocido de trazabilidad para alimentos sostenibles y de proximidad, y justificar el uso de criterios de proximidad en el marco de objetivos climáticos y de reducción de emisiones.

Asimismo, resaltamos la importancia de reforzar las capacidades técnicas de las administraciones mediante formación continua, ofrecer apoyo y capacitación al tejido productivo local, y promover infraestructuras públicas (centros de acopio, cocinas centrales, mercados) que faciliten la participación de entidades productivas locales.

Finalmente, la incorporación de la compra pública alimentaria sostenible en las políticas locales no debe limitarse a un cambio administrativo, sino que debe entenderse como una palanca de transformación socioeconómica y ambiental. Su éxito dependerá de la voluntad política, la colaboración público-comunitaria y la capacidad para articular mecanismos de trazabilidad adaptados a la realidad de cada territorio. Los SPG, que son ya una herramienta de probada eficacia para el vínculo entre producción y consumo bajo criterios de confianza y sostenibilidad, pueden ser también la clave para una compra pública alimentaria sostenible, eficaz y adaptada a cada territorio.

8. Bibliografía

Consejo de la Unión Europea. (2019). *EU green public procurement criteria for food, catering services and vending machines*. https://environment.ec.europa.eu/topics/green-public-procurement_en

FAO. (2024). *Estrategia de la FAO sobre el cambio climático 2022–2031*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. https://www.fao.org

Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático (IPCC). (2020). *El cambio climático y la tierra: Informe especial sobre el cambio climático, la desertificación, la degradación de las tierras, la gestión sostenible de las tierras, la seguridad alimentaria y los flujos de gases de efecto invernadero en los ecosistemas terrestres*. https://www.ipcc.ch/srccl/

Justicia Alimentaria. (2020). *Guía: Incorporación de criterios de sostenibilidad alimentaria en la compra pública*. https://justiciaalimentaria.org

Justicia Alimentaria. (2021). *Informe: La compra pública a escala europea: Revisión y recomendaciones*. https://justiciaalimentaria.org

Junta de Andalucía. (2021). *Buenas prácticas para la compra de alimentos ecológicos, locales y de temporada, de acuerdo a la economía circular y la prevención del despilfarro alimentario*. https://www.juntadeandalucia.es

Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico. (2013). *Manual para la contratación pública ecológica de la Administración General del Estado*. https://www.miteco.gob.es

Ayuntamiento de Valencia. (2019) *Instrucción de contratación pública responsable y guía inclusiva de clausulado social y sistema de verificación de cumplimiento*. https://www.valencia.es

Anexo I. Ejemplo de buenas prácticas: Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares del Ayuntamiento de Valencia que incorpora una variedad de criterios de sostenibilidad ambiental y utiliza los SPG como criterio equivalente a la certificación ecológica.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE DEBE REGIR EN LA CONTRATACIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, CON CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL, EN LOS CASALES D'ESPLAI MUNICIPAL EL SALER DE VALENCIA Y L´HORTA DE ROCAFORT.

Id. document: FDA0 HhIn Soa9 MXqh 9zUT shjq 4Ps=
CÒPIA INFORMATIVA (NO VERIFICABLE EN SEU ELECTRÒNICA)

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE DEBE REGIR EN LA CONTRATACIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, CON CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL, EN LOS CASALES D´ESPLAI MUNICIPAL EL SALER DE VALENCIA Y L´HORTA DE ROCAFORT.

1.-Definición del contrato.

Es objeto de la presente contratación la prestación del Servicio de Alimentación en los Casales d'Esplai de "El Saler" y "L'Horta" de Rocafort, adscritos a la Concejalía de Juventud, cumpliendo los criterios de sostenibilidad ambiental y social establecidos en el apartado 2 de este pliego, consistiendo este servicio en ofrecer diariamente desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena, a los colectivos que visiten, o se alojen en estos Casales d'Esplai.

El servicio se prestará cuando sea solicitado por la Concejalía de Juventud en los Casales d'Esplai de "El Saler" y "L'Horta" de Rocafort. Durante cada anualidad el Ayuntamiento procederá, salvo por motivos excepcionales, al cierre temporal de las instalaciones del Casal d'Esplai de Rocafort los meses de enero, febrero y diciembre, y del Casal d'Esplai de El Saler los meses de diciembre, enero y del 1 al 14 de febrero.

Contrato Mixto: (NO)

División en lotes: (NO)

Código CPV es el: 55322000-3. "Servicios de elaboración de comidas"

Categoría del contrato (Anexo II de la TRLCSP): 17 "Servicios de hostelería y restaurante".

2.-Contenido técnico de la oferta.

Además de la documentación exigida en el Pliegue de Cláusulas Administrativas Particulares, deberá presentarse un Proyecto de la prestación del servicio que incorporará los siguientes documentos:

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	ANTONIO COLLADO IZQUIERDO	27/07/2016	ACCVCA-120	2608783216060722169

Id. document: FDA0 Hhln Soa9 MXqh 9zUT shjq 4Ps=
CÒPIA INFORMATIVA (NO VERIFICABLE EN SEU ELECTRÒNICA)

2.1.- Memoria relativa al desempeño de los estándares nutricionales determinados en la licitación, donde se especificarán los menús propuestos por los ofertantes. El conjunto de productos y menús ofrecidos por los licitadores deberán estar orientados hacia los siguientes estándares nutricionales:

a) Con carácter general para cualquier menú y usuario se tendrá en consideración las directrices oficiales determinadas, o que pueda determinar, la Organización Mundial de la Salud por lo que respecta a una alimentación saludable. Documento de consulta: http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs394/es/

b) Para los comensales en edad escolar que sean usuarios del servicio de alimentación más de 72 horas seguidas se tendrán en consideración lo establecido en la Guia dels Menús dels Menjadors Escolars, editada por la Conselleria de Sanitat i la Consellaria de Cultura, Educació i Esport, y las revisiones o documentos que puedan sustituirlas.

Los menús propuestos por la adjudicataria podrán modificarse o revisarse de acuerdo con las personas responsables del Servicio de Juventud, si así lo creyeran oportuno. Se presentará un formato de "menú para llevar".

También se hará referencia en este apartado a las características de calidad del producto ofrecido, frecuencias y dosis de los mismos.

Las características que deben presentar obligatoriamente los productos usados en el servicio de comedor de los Casales d´Esplai objeto de la licitación son:

a) Producto de temporada. Las principales frutas, hortalizas y verduras que se hagan servir para la elaboración de los menús se escogerán en función de la temporada, de acuerdo con los calendarios de disponibilidad de los alimentos de temporada que estén publicados o puedan publicar las administraciones locales o autonómicas, o en su defecto instituciones académicas.

b) Alimentación libre de transgénicos. En la elaboración de los menús objeto de esta licitación no se utilizará cualquier alimento o aditivo modificado genéticamente, producido a partir de organismos modificados genéticamente,

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	ANTONIO COLLADO IZQUIERDO	27/07/2016	ACCVCA-120	2608783216060722169

Id. document: FDA0 Hhln Soa9 MXqh 9zUT shjq 4Ps=
CÒPIA INFORMATIVA (NO VERIFICABLE EN SEU ELECTRÒNICA)

o que contenga alimentos modificados genéticamente. Este compromiso será justificado mediante documento de declaración responsable específica.

c) Alimentos producidos con criterios de sostenibilidad ambiental. Productos ecológicos o equivalentes:

- La totalidad de los siguientes productos alimentarios, que se utilicen para la elaboración de los menús deberán ser producidos bajo los criterios de la agricultura ecológica u otros criterios productivos equivalentes para garantizar la calidad ambiental y nutricional: verduras (incluyendo tubérculos y raíces y cualquier hoja, tallo o producto de la huerta), legumbres, huevos, frutas, pastas, elaborados càrnics (embutidos, fiambres, patés...), vinagre y aceite.
- Los siguientes alimentos que se utilicen para la elaboración de los menús, en el porcentaje mínimo que se indica entre paréntesis a continuación de cada uno de ellos, deberán ser producidos bajo los criterios de la agricultura ecológica u otros criterios de producción equivalentes para garantizar la calidad ambiental y nutricional: lácteos y derivados lácteos (50%), carne (50%), cereales (50%), zumos de fruta (50%), pan (50%) y repostería (50%).

Para la justificación de las características de producción con criterios de sostenibilidad (agricultura ecológica u otros criterios productivos equivalentes) serán consideradas las siguientes certificaciones: Producción Ecológica; producto avalado por un Sistema Participativo de Garantía u otros estándares de certificación o aval equivalente.

En este sentido y en el marco de este contrato, se define Producto Ecológico, como todo alimento producido de acuerdo con las especificaciones técnicas que establece el Reglamento CE/834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento CEE/2092/91, o estándar equivalente.

Las certificaciones expedidas de acuerdo con los sistemas de control previstos en el Reglamento CE/834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, (por ejemplo,

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	ANTONIO COLLADO IZQUIERDO	27/07/2016	ACCVCA-120	2608783216060722169

Id. document: FDA0 HhIn Soa9 MXqh 9zUT shjq 4Ps=
CÒPIA INFORMATIVA (NO VERIFICABLE EN SEU ELECTRÒNICA)

las expedidas por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana, CAECV), son suficientes para verificar el desempeño de este criterio. También son suficientes las certificaciones expedidas de acuerdo con estándares equivalentes al mencionado.

Así mismo, y en el marco de este contrato, se define un Sistema Participativo de Garantía (SPG) siguiendo la definición que hace la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Ecológica, como el sistema de garantía de calidad aplicado al ámbito local, que verifica a productores basándose en la participación activa de agentes del sector, y que se construye a partir de la confianza, las redes sociales y el intercambio de conocimientos.

Los SPG, por ser considerados como tal en el ámbito de este contrato, deberán estar representados por una figura jurídica. El Servicio de Juventud del Ayuntamiento de Valencia podrá pedir toda la información documental que considere a la adjudicataria para verificar el funcionamiento del SPG que avala los productos suministrados.

d) Alimentos frescos: Deberán ser frescos, de acuerdo con la definición que hace de estos productos el Código Alimentario Español: verduras, frutas, pescados, carnes y huevos.

Puntualmente los huevos podrán refrigerarse. El pescado deberá ser congelado a la temperatura y el tiempo necesario que determine la normativa técnico sanitaria para el control de determinados vectores y enfermedades, pero siempre en las instalaciones de las cocinas de los Casales y nunca por un período superior a una semana.

Se exceptuará la condición de fresco, al pescado y la carne que hayan sido sometidos a algún proceso de conservación como salazón o ahumado, aunque únicamente se aceptará para almuerzos, meriendas o los bocadillos en el llamado "menú para llevar".

Para asegurar un producto fresco con la máxima calidad nutricional, el tiempo máximo desde la cosecha/sacrificio/elaboración de los alimentos indicados a

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	ANTONIO COLLADO IZQUIERDO	27/07/2016	ACCVCA-120	2608783216060722169

Id. document: FDA0 Hhln Soa9 MXqh 9zUT shjq 4Ps=
CÒPIA INFORMATIVA (NO VERIFICABLE EN SEU ELECTRÒNICA)

continuación, hasta que son servidos en mesa, no podrá superar el período establecido a continuación:

- Frutas: cualquier tipo, excepto los frutos secos. Tiempo máximo: 2 semanas.
- Verduras: excepto tubérculos y raíces. Tiempo máximo: 72 horas. Tubérculos y raíces podrán refrigerarse.
- Carnes: de ganado bovino, ovino, cerdo, cabra, equino o camello así como animales de corral o de caza de pelo y pluma. Tiempo máximo desde el sacrificio al consumo: 96 horas.
- Pescado: de cualquier especie marina o continental. Tiempo máximo 72 horas.
- Huevos: de cualquier especie ponedora comercializable. Tiempo máximo 2 semanas.

e) Producto de Comercio Justo.

Para garantizar la calidad social, el café, el cacao y los edulcorantes, excepción hecha de la miel, que se utilicen en la elaboración de los menús de los Casales, deberán satisfacer los criterios de Comercio Justo.

Se define como producto de Comercio Justo todo aquel producto alimentario que cumpla los requisitos previstos al punto 2 de la Resolución del Parlamento Europeo de 6 de julio de 2006, sobre Comercio Justo y desarrollo (2005/2245(INI)), o estándar equivalente.

Se presume que reúnen este requisito los productos que gozan de una certificación de Comercio Justo (por ejemplo Fairtrade, de FLO), o hayan estado importados y distribuidos por una organización de Comercio Justo, certificada por la WFTO (World Fair Trade Organization). El cumplimiento de este requisito puede acreditarse por cualquier otro medio de prueba apropiado consensuado con el Servicio de Juventud del Ayuntamiento de Valencia.

Satisfacen este criterio los productos certificados como Productos de Calidad de la Comunidad Valenciana, o estándares similares.

Como criterio general, la entrega de los productos alimentarios a la empresa adjudicataria por parte de sus proveedores se deberá hacer a granel, y no por unidades,

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	ANTONIO COLLADO IZQUIERDO	27/07/2016	ACCVCA-120	2608783216060722169

Id. document: FDA0 Hhln Soa9 MXqh 9zUT shjq 4Ps=
CÒPIA INFORMATIVA (NO VERIFICABLE EN SEU ELECTRÒNICA)

siempre que la normativa sobre seguridad e higiene alimentaria lo permita. De la misma manera, el suministro de los productos se hará, como norma general, en recipientes reutilizables.

Los materiales de esta memoria tendrán una extensión máxima de 24 hojas DIN A4 (doble cara).

2.2.- Memoria relativa a la propuesta de organización del servicio en aquellos aspectos del ámbito de decisión de la empresa adjudicataria y siempre supeditados al visto bueno previo del Servicio de Juventud. Entre otros se determinará el personal destinado a la prestación del servicio, su distribución, el número de personas y horarios a realizar en las instalaciones, y los materiales, y él o los vehículos adscritos en su caso a la prestación del servicio.

La memoria hará especial énfasis al determinar los sistemas de garantía de la trazabilidad de los productos.

Extensión máxima recomendada 10 hojas DIN A4 (doble cara).

2.3.- Memoria de dinamización y comunicación pedagógica de las características ambientales y sociales del servicio de alimentación que se presta, dirigida al público visitante de los Casales y usuarios del servicio de comedor, así como al publico potencialmente usuario.

Extensión máxima recomendada 5 hojas DIN A4 (doble cara).

2.4.- Memoria relativa a la calidad técnica de la oferta en el ámbito de formación del personal. Diferenciándola claramente de las obligaciones formativas recogidas en la legislación laboral o de prevención de riesgo laborales.

Formación continúa centrada prioritariamente en el conocimiento de los criterios y características de los productos empleados en la prestación del servicio, en las repercusiones sobre las dinámicas sociales y ambientales en los que se implantan, así como sobre la reducción, recogida, reciclaje y reutilización de residuos producidos en la gestión del servicio.

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	ANTONIO COLLADO IZQUIERDO	27/07/2016	ACCVCA-120	2608783216060722169

Id. document: FDA0 Hhln Soa9 MXqh 9zUT shjq 4Ps=
CÒPIA INFORMATIVA (NO VERIFICABLE EN SEU ELECTRÒNICA)

Se especificará temario, duración y recursos humanos y materiales puestos a disposición de la formación del personal.

Extensión máxima recomendada 5 hojas DIN A4 (doble cara).

2.5.- Memoria relativa a la calidad técnica de la oferta en el ámbito de la limpieza usando productos y técnicas con criterios de sostenibilidad ambiental.

Se incluirá relación detallada y específica, para los espacios objeto de licitación, de protocolos de limpieza con especificación de periodicidades, técnicas y productos a utilizar. Se considerará el uso de productos con Ecoetiqueta europea o con otro certificado o estándar equivalente así como el uso de productos naturales.

Extensión máxima recomendada 7 hojas DIN A4 (doble cara).

2.6.- Memoria relativa a la gestión de residuos. En ella se incluirá un Plan de trabajo sobre la reducción, recogida, reciclaje y reutilización de residuos de acuerdo con la normativa vigente. Dicho Plan será implementado desde el inicio de la ejecución del contrato.

Extensión máxima orientativa 5 hojas DIN A4 (doble cara).

2.7.- Memoria de mejoras técnicas al servicio. Los licitadores plasmarán aquellas mejoras técnicas o materiales que puedan ser de interés para la prestación del servicio y que están descritas en el apartado B de la cláusula 15. Criterios dependientes de un juicio de valor, para la valoración de las ofertas, del Informe Administrativo del Servicio de Juventud.

Se deberá explicitar el plazo de ejecución y los medios de realización de las mejoras propuestas que además en ningún caso representarán gasto alguno para la Corporación.

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	ANTONIO COLLADO IZQUIERDO	27/07/2016	ACCVCA-120	2608783216060722169