



FICHA-RESUMEN DEL PROYECTO: COCINA MUNICIPAL DE ORDUÑA

Diseño de pliegos técnicos para:

- 1) Compra Pública Alimentaria con criterios agroecológicos
- 2) Contratación de servicio de alimentación saludable y sostenible

1. Datos del proyecto y contacto

Municipio: Orduña/ Urduña

Comunidad Autónoma: Euskadi

Población: 4.199 habitantes

Contacto: Jon Iker Santocildes Pérez (Alcalde, Ayto de Orduña) | Marijo Imaz Gurrutxaga (Ekoizpen Urduña) | Silvia Larraneta (Mirua S.Microop; asistencia técnica)

Periodo de ejecución: enero- junio 2025

2. Temáticas principales trabajadas

- ⊕ Canales cortos de transformación y comercialización
- ⊕ Compra pública alimentaria
- ⊕ Derecho a la Alimentación Saludable y Sostenible

3. Objetivo de la acción piloto

Actualizar los pliegos técnicos de contratación de suministros para la Cocina Municipal de Orduña con criterios agroecológicos. Pliegos técnicos de contratación del servicio de cocina sostenible para la cocina municipal de Orduña.

4. Descripción breve de las actuaciones realizadas

El proceso involucró actores diversos del municipio con un enfoque integral territorio-alimentación-comunidad. Se implementaron seis actuaciones interrelacionadas:

- **Revisión de anteriores pliegos técnicos** de contratación de suministros y de los pliegos técnicos de contratación de servicio. Revisión del ecosistema productivo de proximidad.
- **Diseño de nuevos pliegos** que se adaptan a la nueva realidad. Nuevas necesidades y nuevos requisitos a cumplir.
- El proceso contó con la participación de técnicos municipales y los agentes gestores de los comedores a los que da servicio la cocina.

5. Resultados y logros

Principales hitos alcanzados:

- ✓ Se han diseñado los nuevos pliegos a partir de: el conocimiento y experiencia previa; otros pliegos desarrollados en otros contextos; y las recomendaciones recogidas en varios manuales publicados los últimos años.
- ✓ Los pliegos responden al contexto particular de la Cocina Municipal de Orduña. Aunque la casuística de Orduña sea muy particular, si se pueden utilizar como base para su adaptación en otros contextos.



6. Factores facilitadores y dificultades

Facilitadores: Experiencia previa de la Cocina Municipal de Orduña - La Estrategia Alimentaria de Orduña 2030 que la respalda - Fuerte cohesión social del municipio y respaldo institucional

Dificultades: Complejidad normativa y administrativa para pequeños municipios - Necesidad de conocimientos técnicos especializados - Falta de normativa que recoja la casuística del proyecto

7. Lecciones aprendidas y recomendaciones

¿Qué funcionó bien? La sistematización de la experiencia práctica existente, el conocimiento profundo del sistema alimentario local y de las necesidades de la cocina.

¿Qué se podría mejorar? Mayor implicación de otras administraciones para fijar el marco normativo que permita consolidar una experiencia exitosa.

8. Próximos pasos y continuidad prevista

Nuevas acciones previstas: Aprobación de los pliegos técnicos para su publicación y la evaluación posterior del impacto de la compra pública como herramienta para mejorar la alimentación saludable y sostenible en comedores escolares, residencias y otros espacios socio comunitarios.

Documentación técnica generada

- 1. PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COCINA SALUDABLE Y SOSTENIBLE, DIETAS ESPECIALES Y SERVICIO DE DIETETICA Y NUTRICIÓN EN LA COCINA MUNICPAL DE ORDUÑA MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO**
- 2. PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES PARA LA COCINA MUNICPAL DE ORDUÑA MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, OFERTA ECONÓMICAMENTE MÁS VENTAJOSA, VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.**

Nota: Documentación en proceso de publicación. Disponibles próximamente en el portal de contratación del Ayto. de Orduña.

Imágenes del proyecto

Cocina municipal del comedor escolar y de la residencia de mayores de Orduña

