

CONTRATAR BIEN PARA COMER MEJOR

Normativa, pliegos y herramientas
para una compra pública
alimentaria sostenible



/ Un manual para personal técnico
implicado en contrataciones públicas

CONTRATAR BIEN PARA COMER MEJOR. Normativa, pliegos y herramientas para una compra pública alimentaria sostenible. Un manual para personal técnico implicado en contrataciones públicas.

Mayo 2026

Editat:

Red de Municipios por la Agroecología, CERAI y Mensa Cívica

Con el apoyo de:



Autoria:

Paola Hernández Oliván, coordinadora de proyectos en Mensa Cívica

Revisión y coordinación:

Natalia Castellanos Ayala, equipo técnico de la Red de Municipios por la Agroecología
Sarai Fariñas i Ausina, responsable de proyectos educativos y CPA de CERAI
Grupo de Trabajo de Compra Pública Alimentaria de la Red de Municipios por la Agroecología

Diseño y maquetación:

Javier García Fernández, equipo técnico de la Red de Municipios por la Agroecología

Imágenes:

Archivo del proyecto Horta Cuina y Archivo del proyecto Comedores que hacen Comarca | La Vera Nos Alimenta [imagen página 4]

Nota: Los topónimos y denominaciones territoriales se presentan conforme a las formas oficiales vigentes en cada caso, incluidas las correspondientes a las distintas lenguas cooficiales del Estado.



Las Políticas Alimentarias Locales y, en particular, la Compra Pública Alimentaria (CPA) saludable y sostenible, se han consolidado como herramientas clave para avanzar en los objetivos de sostenibilidad, salud pública y desarrollo territorial recogidos en la Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Los municipios, por su cercanía a la ciudadanía y su capacidad de gestión de servicios esenciales como comedores escolares, residencias o centros sociales, tienen un papel estratégico en la transformación de los sistemas alimentarios. En este contexto, resulta necesario disponer de herramientas prácticas, ejemplos replicables y recursos accesibles que faciliten aterrizar estos marcos estratégicos en actuaciones concretas desde las administraciones locales.

La CPA saludable y sostenible es un ámbito complejo en el que convergen normativa, herramientas jurídicas, criterios técnicos y experiencias prácticas muy diversas. A lo largo del trabajo desarrollado por el Grupo de Trabajo de Compra Pública Alimentaria de la [Red de Municipios por la Agroecología](#), hemos recopilado y ordenado una gran cantidad de recursos y referencias para facilitar su comprensión y aplicación.

Este documento nace de esa necesidad compartida: ofrecer un manual práctico y accesible que sirva tanto de apoyo a municipios que quieren iniciarse en la CPA como de documento de referencia para nuevas incorporaciones al grupo de trabajo.

El impulso para su elaboración ha sido posible gracias al trabajo colectivo, el intercambio de experiencias y el aprendizaje compartido entre las entidades y personas participantes en este espacio.

Red de Municipios por la Agroecología
Mayo 2026



CONTENIDO

[1] CÓMO USAR ESTA GUÍA	5
[2] MARCO NORMATIVO	7
2.1. CONTEXTO: POR QUÉ EL MARCO NORMATIVO IMPORTA (Y COMPLICA)	7
2.2 TABLA DE NORMATIVA POR NIVELES	9
2.2.1 Nivel europeo	9
2.2.2 Nivel estatal	11
2.2.3 Nivel autonómico	13
2.3. PREGUNTAS FRECUENTES: ZONAS GRISES Y CÓMO RESPONDERLAS	18
[3] EJEMPLOS DE PLIEGOS, REGLAMENTOS E INSTRUCCIONES	20
3.1. POR TIPO DE SERVICIO	21
3.1.1 Comedores educativos	21
3.1.2 Centros socio-sanitarios	22
3.2. POR TIPO DE HERRAMIENTA	23
3.2.1 Instrucciones internas de alcaldía o entidad	23
3.2.2 Pliegos de prescripciones técnicas (PPT)	23
3.2.3 Reglamentos municipales de alimentación	23
3.2.4 Guías, informes y diagnósticos	24
3.2.5 Formación y espacios de aprendizaje	33
[4] OTRAS HERRAMIENTAS Y RECURSOS	36
[5] DIRECTORIO	38



[1] CÓMO USAR ESTA GUÍA

Esta guía reúne normativa, ejemplos de pliegos, herramientas y formación para que cualquier administración - sea pequeña o grande, con o sin experiencia previa en contratación - pueda avanzar hacia una alimentación pública más sostenible, local y justa. Ha sido elaborada por el Grupo de Trabajo de Compra Pública Alimentaria (CPA) de la Red de Municipios por la Agroecología (RMAe).

¿Por dónde empiezo?

«No sé ni por dónde empezar»

➔ Ve a la sección 2 [[Marco normativo](#)] y a la sección 3 [[Ejemplos de pliegos](#)]

«Tengo clara la normativa pero necesito ejemplos concretos»

➔ Ve a la sección 3 [[Ejemplos de pliegos](#)] y a la sección 4 [[Guías e informes](#)]

«Quiero formarme o formar a mi equipo»

➔ Ve a la sección 5 [[Formación y espacios de aprendizaje](#)]

Glosario

☒ **Lote**

División de un contrato en partes diferenciadas que pueden licitarse y adjudicarse por separado. En la CPA es especialmente útil para separar suministros por tipo de producto (frutas y verduras, lácteos, carnes...) y facilitar el acceso de pequeños productores y productoras locales, que de otro modo no podrían abarcar la totalidad del contrato.

☒ **Contrato menor**

Modalidad de contratación simplificada para adquisiciones de escaso importe (hasta 15.000 € en suministros y servicios; hasta 40.000 € en obras). No requiere licitación formal, pero las obligaciones de criterios ambientales y sociales de la [Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público \(LCSP\)](#) y la [Ley 7/2021 de cambio climático](#) siguen siendo de aplicación.



☑ **Criterio de adjudicación**

Factor que se valora para comparar las ofertas recibidas y decidir cuál gana el contrato. A diferencia de las prescripciones técnicas (que son obligaciones mínimas), los criterios de adjudicación permiten puntuar más a quien ofrezca más productos ecológicos, mayor porcentaje de alimentos de proximidad o una mayor cantidad de alimentos integrales.

☑ **Condición especial de ejecución**

Obligación que debe cumplir el adjudicatario durante la ejecución del contrato. No sirve para elegir entre ofertas (eso lo hacen los criterios de adjudicación), sino para garantizar que el contrato se ejecuta de determinada manera. La inclusión de la condición de reducir el desperdicio alimentario es obligatoria desde la [Ley 1/2025](#).

☑ **Criterio de solvencia técnica**

Requisito que debe cumplir quien quiera licitar para demostrar que tiene la capacidad técnica y profesional para ejecutar el contrato. En CPA puede incluir experiencia acreditada en gestión de comedores colectivos o en suministro de alimentos ecológicos, pero debe fijarse de forma proporcional para no excluir a empresas pequeñas.

☑ **Circuito corto de comercialización**

Canal de distribución en el que el número de intermediarios entre la persona productora y consumidora final es reducido (habitualmente cero o uno). En el contexto de los pliegos, puede objetivarse como un criterio evaluable mediante la acreditación de la cadena de suministro.

Este documento es un recurso vivo. Se actualizará periódicamente con nuevas normativas, ejemplos de pliegos y guías. Si tu administración o entidad ha desarrollado instrumentos de CPA que quieras compartir con la red, envíalos a la RMAe para que sean evaluados e incorporados en futuras versiones.

Contacto: info@municipiosagroeco.red / Asunto GTCPA



[2] MARCO NORMATIVO

2.1. CONTEXTO: POR QUÉ EL MARCO NORMATIVO IMPORTA (Y COMPLICA)

La contratación pública alimentaria no se rige por una sola norma, sino por un entramado creciente de disposiciones europeas, estatales y autonómicas que en muchos casos no fueron pensadas específicamente para municipios pequeños. El reto principal no es solo cumplir la ley, sino **saber qué leyes se aplican** y en qué momento del proceso.

En los últimos años, este marco ha pasado de ser mayormente voluntario a incluir **obligaciones concretas**: reducir el desperdicio alimentario, incorporar criterios de sostenibilidad en comedores públicos, o tener en cuenta la huella de carbono. Conocerlas no es opcional.

El entramado tiene tres niveles que interactúan entre sí. **A nivel europeo**, las directivas de contratación y los reglamentos sobre productos ecológicos, envases o deforestación establecen el suelo común que todos los estados miembros deben respetar. **A nivel estatal**, la **Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público (LCSP)** es la norma de referencia, pero ha sido modificada y complementada por la **Ley 7/2021 de cambio climático** y la **Ley 1/2025 de desperdicio alimentario**, que han convertido en obligaciones lo que antes eran recomendaciones. **A nivel autonómico**, varias comunidades han ido más allá: Navarra obliga a incluir criterios de proximidad en los pliegos, Galicia ha aprobado legislación específica de compra pública alimentaria saludable, y Aragón, Andalucía o Euskadi han incorporado la ambientalización de la contratación en su marco normativo propio.



El cambio más relevante de los últimos años es que **la CPA ha pasado de ser una elección política discrecional a convertirse en un conjunto de obligaciones jurídicas exigibles**.

Antes, una administración podía optar por incluir criterios de sostenibilidad o no incluirlos. Hoy, ignorar la exigencia de algunos criterios como condición especial de ejecución incumple las leyes. El marco ya no es voluntario: tiene consecuencias.

Para los municipios pequeños¹, el reto práctico es doble. Por un lado, deben conocer qué normas se aplican y cuáles son de obligado cumplimiento. Por otro lado, deben saber cómo trasladar esas obligaciones a los documentos concretos del procedimiento de contratación: el pliego de prescripciones técnicas, el pliego de cláusulas administrativas y la memoria justificativa. Las tablas de esta sección están diseñadas precisamente para facilitar esa traslación: muestran, norma a norma, qué obliga, qué habilita y qué aún está en desarrollo.

Finalmente, conviene subrayar que este marco está en evolución activa. Ahora mismo se están reconfigurando las Directivas de 2014. El Reglamento europeo sobre diseño ecológico de productos sostenibles (ESPR, 2024) todavía no ha desarrollado sus actos delegados para alimentos. La Directiva sobre diligencia debida empresarial (2024) aún no ha sido transpuesta al ordenamiento español.

Esta guía refleja el estado del marco a la fecha de su publicación, pero **se recomienda consultar las fuentes originales para confirmar la vigencia de cada norma**. No obstante, como se ha indicado, este es un documento vivo que se actualizará periódicamente con nuevas normativas, ejemplos de pliegos y guías.



¹ En el marco de la RMAe, definimos un municipio pequeño como aquel núcleo poblacional con menos de 20.000 habitantes y que, por tanto, puede tener limitaciones en su capacidad administrativa, económica y de gestión de servicios obligatorios. A lo largo de este documento, cuando hablemos de pequeños municipios nos referiremos a esta definición.

2.2 TABLA DE NORMATIVA POR NIVELES

2.2.1 NIVEL EUROPEO

Norma	Año	Qué regula	Relevancia práctica para CPA
<u>Directiva 2014/24/UE sobre contratación pública</u>²	2014	Marco general de procedimientos de contratación pública.	Su objetivo es mejorar la eficiencia del gasto público, aumentar la transparencia, facilitar la participación de PYMES (pequeñas y medianas empresas) e integrar criterios ambientales, sociales y/o de innovación. Establece que los contratos pueden adjudicarse a la oferta “más ventajosa” basándose en el coste del ciclo de vida.
<u>Directiva 2014/25/UE relativa a sectores específicos</u>	2014	Contratación pública en los sectores del agua, la energía, los transportes y los servicios postales.	Misma lógica que la Directiva 2014/24/UE pero para entidades adjudicadoras específicas.
<u>Reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y su etiquetado</u>	2018	Regula la producción, certificación y etiquetado de los productos ecológicos en la UE.	Base legal imprescindible para exigir productos con certificación ecológica en los pliegos. Define qué puede considerarse producto ecológico y qué sellos son válidos como medio de prueba.

² El 9 de septiembre, la Comisión Europea publicó una **propuesta legislativa** para sustituir las Directivas de Contratación Pública de 2014, con el objetivo de adaptarlas a los desafíos económicos, ambientales y geopolíticos actuales. La reforma apunta a simplificar y digitalizar procedimientos y reforzar la autonomía estratégica europea, entre otros. La propuesta incluye un artículo propio (Art. 53) y un considerando dedicado (Rec. 24), que reconocen explícitamente el papel de la contratación pública en la resiliencia alimentaria y habilitan criterios de remuneración justa a agricultores, producción ecológica, indicaciones geográficas, frescura, estacionalidad y bienestar animal. El proceso legislativo seguirá su negociación en el Parlamento Europeo y el Consejo para tramitar su entrada en vigor en los próximos años.

Norma	Año	Qué regula	Relevancia práctica para CPA
<u>Reglamento (UE) 2023/115</u> relativo a productos asociados a la deforestación cero	2023	Prohíbe comercializar en la UE productos vinculados a la deforestación.	Los contratistas deben garantizar que los productos suministrados (ej. cacao, soja, aceite de palma, etc.) están libres de deforestación. Relevante para los pliegos de suministro con estos ingredientes.
<u>Reglamento (UE)</u> <u>2024/1781</u> relativo al diseño ecológico de productos sostenibles (ESPR)	2024	Requisitos mínimos obligatorios de ecodiseño para productos, incluidos alimentos (art. 65).	A partir de su desarrollo reglamentario, los poderes adjudicadores deberán observar requisitos mínimos de sostenibilidad en la compra de alimentos. Aún en fase de actos delegados.
<u>Directiva (UE) 2024/1760</u> sobre diligencia debida de las empresas en materia de sostenibilidad	2024	Obliga a las grandes empresas a identificar, prevenir y mitigar los impactos adversos sobre los derechos humanos y el medio ambiente en sus cadenas de valor.	Afecta a los contratistas de suministro alimentario de mayor tamaño. Los pliegos podrán exigir la acreditación del cumplimiento de la diligencia debida en la cadena de proveedores. Pendiente de transposición al ordenamiento jurídico español.



2.2.2 NIVEL ESTATAL

Norma	Año	Qué regula	Relevancia práctica para CPA
<u>Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público (LCSP)</u>	2017	Marco general de contratación pública en España.	Permite incluir criterios ambientales y sociales vinculados al objeto del contrato (arts. 145, 202). Base legal para casi todas las cláusulas de CPA.
<u>Ley 7/2021, de cambio climático y transición energética</u>	2021	Criterios ambientales en contratación pública (art. 31); alimentos frescos, de temporada y ciclo corto de distribución como condición especial de ejecución (art. 22).	Avala expresamente que la preferencia por alimentos frescos, de temporada y de ciclo corto pueda establecerse como condición especial de ejecución en contratos que impliquen adquisición de alimentos (art. 22.3)
<u>Ley 7/2022, de residuos y suelos contaminados para una economía circular</u>	2022	Marco estatal de economía circular; residuos, envases, reutilización y reducción del desperdicio alimentario.	Obliga a incorporar criterios de reducción de residuos de envases y fomento de la reutilización en los contratos de suministro y servicios de alimentación. Complementaria al Reglamento (UE) 2025/40. Aplicable a toda la administración pública.
<u>Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases</u>	2022	Desarrolla la Ley 7/2022; establece requisitos específicos sobre diseño, fabricación, composición, marcado y gestión de envases en el mercado español.	Los pliegos de suministro alimentario y catering deben exigir que los envases cumplan los requisitos de reciclabilidad y reutilización previstos. Refuerza la obligación de reducir envases de un solo uso en contratos públicos de restauración colectiva.
<u>Ley 1/2025, de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario</u>	2025	Incorpora prácticas de reducción del desperdicio como condición especial de ejecución en contratos de servicios de alimentación en instituciones públicas (disp. final 12ª).	Obligatorio desde su entrada en vigor, en abril de 2026. Modifica directamente el art. 202 de la LCSP. Aplica a comedores, catering y servicios de restauración colectiva.

Norma	Año	Qué regula	Relevancia práctica para CPA
<u>Real Decreto 315/2025, sobre alimentación saludable y sostenible en centros educativos</u>	2025	Criterios nutricionales y de sostenibilidad en comedores escolares.	Obligatorio para contratos de comedores en centros educativos públicos, concertados y privados. Incluye criterios de reducción de residuos y menor impacto ambiental en el ciclo de vida. Entrada en vigor en 2026, excepto el art.4 en 2027.
<u>Anteproyecto de Real Decreto sobre alimentación saludable y sostenible para personas dependientes o con necesidades especiales</u>	Próximamente	Criterios nutricionales y de sostenibilidad en hospitales, residencias de mayores y centros de dependencia públicos y privados.	Este real decreto tiene previsto impulsar una alimentación saludable y sostenible para reforzar la calidad nutricional de los menús a necesidades específicas de personas hospitalizadas o dependientes. También incluirá criterio para las máquinas expendedoras de estos centros.



2.2.3 NIVEL AUTONÓMICO

Comunidad	Norma	Año	Qué aporta
Andalucía	<u>Ley 8/2018, de medidas frente al cambio climático y para la transición hacia un nuevo modelo energético en Andalucía</u>	2018	Establece el marco habilitante para incorporar criterios ambientales en la contratación pública andaluza. Aunque no regula la alimentación de forma específica, proporciona la cobertura jurídica para incluir cláusulas de CPA en pliegos de la CCAA y los municipios andaluces.
	<u>Ley 3/2023, de Economía Circular de Andalucía</u>	2023	Obliga a los órganos de contratación del sector público a promover la adquisición de productos frescos, de temporada o con ciclo corto de distribución en contratos de hostelería, restauración y suministro alimentario, especialmente en centros educativos y sociosanitarios. Incluye también la reducción del desperdicio alimentario.
Aragón	<u>Ley 11/2023, de uso estratégico de la contratación pública de la Comunidad Autónoma de Aragón</u>	2023	Establece el marco autonómico aragonés para el uso estratégico de la contratación pública, con obligación de incorporar criterios sociales y ambientales. Habilita y refuerza la inclusión de cláusulas de CPA en todos los órganos de contratación aragoneses, incluidos los municipios.
	<u>Ley 13/2023, de dinamización del medio rural de Aragón</u>	2023	Incorporar la economía circular en contratos vinculados a alimentación; favorece las cadenas cortas de comercialización (art.43 y 44).
Asturias	<u>Ley 1/2023, de Calidad Ambiental</u>	2023	Especialmente relevante el art. 20 “Compra y contratación pública verde”, ya que impulsa la inclusión de cláusulas ambientales en pliegos con mención expresa a productos locales y de producción ecológica, vinculados al objeto del contrato.
Cantabria	<u>Decreto 75/2019, sobre incorporación de criterios y cláusulas sociales y medioambientales en la contratación del sector público de Cantabria</u>	2019	Establece el marco para incluir criterios ambientales en pliegos. Aunque no regula específicamente la alimentación, proporciona la cobertura autonómica para incorporar cláusulas de CPA (proximidad, producción ecológica, temporada) en contratos de suministro y servicios alimentarios

Comunidad	Norma	Año	Qué aporta
Castilla y León	<u>Acuerdo 82/2020, por el que se aprueban directrices vinculantes para el impulso de la responsabilidad social en el gasto público</u>	2020	Fomenta la adquisición de productos agroalimentarios de calidad y de proximidad, que contribuyan a mejorar el medio ambiente, al asentamiento de la población y faciliten las cadenas de distribución o suministro cortas favoreciendo a los pequeños productores.
	<u>Decreto 1/2026, de 8 de enero, por el que se regula la venta directa y los circuitos cortos de comercialización de productos agroalimentarios</u>	2026	Regula las condiciones de venta directa entre productores y consumidores, y los circuitos cortos de comercialización. Facilita que los municipios castellano leoneses puedan incorporar en sus pliegos criterios de proximidad respaldados por un registro oficial de operadores de canales cortos.
Castilla - La Mancha	<u>Ley 2/2021, de medidas frente a la despoblación y para el desarrollo del medio rural</u>	2020	Establece el marco autonómico para incorporar criterios de responsabilidad social y ambiental en pliegos (art. 21). Proporciona cobertura para incluir criterios de CPA en contratos municipales con financiación o dependencia autonómica.
Catalunya	<u>Acuerdo de Gobierno sobre contratos de suministros alimentarios y comedores colectivos</u>	2022	Directrices para incorporar criterios de sostenibilidad en la compra pública de alimentos para la Generalitat.
Comunitat Valenciana	<u>Decreto 201/2017, por el que se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios</u>	2017	Establece por primera vez un marco claro para la venta directa y en circuito corto, adaptando los requisitos a la escala de pequeñas explotaciones. Reconoce legalmente la proximidad, facilita la comercialización local y refuerza la trazabilidad. En la práctica, habilita y legitima que la administración pueda promover canales cortos y productos locales en sus políticas posteriores.
	<u>Decreto 84/2018, de fomento de una alimentación saludable y sostenible</u>	2018	Regula la calidad nutricional de los menús, priorizando productos de proximidad, temporada y ecológicos, además de fomentar la hidratación con agua del grifo y reducir residuos.

Comunidad	Norma	Año	Qué aporta
Comunitat Valenciana	<u>Ley 6/2022, del cambio climático y transición ecológica de la Comunitat Valenciana</u>	2022	Obliga a incorporar criterios de reducción de emisiones y eficiencia energética en los contratos públicos, incluidos los de suministro alimentario y restauración colectiva. Establece la obligación de valorar el impacto climático del transporte en las licitaciones, lo que respalda jurídicamente los criterios de proximidad y circuito corto en los pliegos.
	<u>Decreto 118/2022, por el que se regula la inclusión de cláusulas de responsabilidad social en la contratación pública</u>	2022	Regula la inclusión de cláusulas laborales, de igualdad y éticas en la contratación pública y, por tanto, promueve políticas sociales mediante criterios exigibles en la selección, adjudicación y ejecución de contratos.
Extremadura	<u>Ley 12/2018, de contratación pública socialmente responsable de Extremadura</u>	2018	No regula alimentación de forma específica, pero es la norma habilitante en Extremadura para incorporar criterios sociales (inserción laboral, igualdad) o medioambientales, y estableciendo la responsabilidad del contratista en su cumplimiento (art. 25 y 26).
	<u>Ley 3/2022, de medidas frente al reto demográfico</u>	2022	Promueve expresamente la adquisición de productos de proximidad y con figuras de calidad diferenciada regional en los pliegos técnicos (art. 21).
Galicia	<u>Ley 1/2024, de calidad alimentaria de Galicia</u>	2024	Compra pública socialmente responsable de alimentos saludables procedentes de sistemas de producción sostenible (art. 65).
Illes Balears	<u>Ley 3/2019, Agraria de les Illes Balears</u>	2019	Proporciona la base para que los órganos de contratación insulares incorporen criterios de proximidad y de apoyo a la agricultura balear en sus pliegos.
	<u>Decreto 39/2019, sobre promoción de la dieta mediterránea en centros educativos y sanitarios</u>	2019	Regula la promoción de la dieta mediterránea en centros educativos y sanitarios. Veta la venta de bollería industrial y bebidas azucaradas en cafeterías y máquinas expendedoras.

Comunidad	Norma	Año	Qué aporta
Illes Balears	<u>Acuerdo de Gobierno</u>	2025	Establece directrices para la inclusión de cláusulas de carácter social, laboral y medioambiental en la contratación de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears y su sector público.
Islas Canarias	<u>Ley 6/2022, de cambio climático y transición energética, modificada por Decreto-ley 5/2024</u>	2022/ 2024	Obliga a incluir criterios de eficiencia energética y menores emisiones en el transporte en contratos de catering, restauración y suministro alimentario a centros sanitarios y educativos (art. 28).
Comunidad Foral de Navarra	<u>Ley Foral 2/2018, de Contratos Públicos</u>	2018	Obliga a establecer prescripciones técnicas y/o criterios de adjudicación para favorecer productos agroalimentarios de circuitos de proximidad. Mejor práctica a nivel estatal (Disp. Adicional 17ª).
	<u>Ley Foral 5/2023, de canales cortos de comercialización agroalimentaria</u>	2023	Facilita la inclusión de productos de proximidad en licitaciones. Crea registro de operadores de canales cortos.
Comunidad de Madrid	<u>Ley 1/2024, de Economía Circular</u>	2024	Insta a los órganos de contratación autonómicos y locales a tener en cuenta los criterios de contratación pública verde de la Comisión Europea, con mención expresa a la prevención y minimización del desperdicio alimentario, el uso de etiquetas y certificados ecológicos y la priorización de productos reutilizables o reciclados (art. 11 y 12)
Región de Murcia	<u>Decreto 97/2010, características nutricionales de los menús en centros docentes</u>	2010	Establece normas en centros docentes no universitarios para garantizar menús equilibrados: prioriza alimentos frescos y naturales (frutas, verduras), limita frituras/precocinados, regula aceites de calidad (oliva/girasol) y controla el uso de sal, promoviendo hábitos saludables y limitando grasas/azúcares añadidos.
La Rioja	<u>Decreto 25/2019, para promover alimentación saludable en centros educativos y sanitarios</u>	2019	Establece normas para mejorar la nutrición en centros educativos, sanitarios y organismos públicos de la comunidad. Promueve menús equilibrados, limita productos insanos, fomenta alimentos locales/temporales y regula máquinas expendedoras para garantizar opciones saludables.

Comunidad	Norma	Año	Qué aporta
País Vasco - Euskadi	<u>Ley 10/2021, de Administración Ambiental</u>	2021	Marco autonómico vasco para la contratación pública ambiental. Obliga a incorporar criterios de sostenibilidad en los pliegos de todas las administraciones públicas vascas, incluidos los municipios, con mención expresa a la reducción de la huella de carbono en el transporte y la priorización de productos de temporada y de menor impacto ambiental.
	<u>Decreto 51/2024 sobre venta de alimentos comercializados mediante venta de proximidad</u>	2024	Facilita incluir criterios de proximidad y trazabilidad en pliegos de comedores escolares, hospitales y residencias. Incluye las condiciones higiénico-sanitarias, trazabilidad, etiquetado y publicidad.



2.3. PREGUNTAS FRECUENTES: ZONAS GRIS Y CÓMO RESPONDERLAS

Estas son las dudas que más se repiten en los municipios cuando intentan redactar un pliego con criterios de CPA.

☑ **¿Puedo exigir reducir el desperdicio alimentario en mi contrato de comedor?**

Sí, y desde 2025 **es obligatorio**. La Ley 1/2025 de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario modifica el art. 202 de la LCSP e impone como condición especial de ejecución la observancia de prácticas adecuadas frente al desperdicio en todos los contratos de servicios de alimentación en instituciones públicas. No es una opción discrecional: debe incluirse en el pliego.

☑ **¿Puedo exigir productos ecológicos en un contrato de suministro alimentario?**

Sí, como criterio de adjudicación o como prescripción técnica, siempre que esté vinculado al objeto del contrato y sea proporcional. La jurisprudencia europea y la LCSP permiten exigir certificación ecológica (art. 145 LCSP). Puede establecerse un porcentaje mínimo de productos con certificación ecológica en lugar de exigir el 100%, lo que facilita la concurrencia y reduce el riesgo de impugnación.

☑ **¿Puedo pedir que los alimentos sean frescos, de temporada o de ciclo corto de distribución?**

Sí, y también es **obligatorio** para los contratos que impliquen adquisición de alimentos según el art. 22 de la Ley 7/2021 de cambio climático, siempre que sean proporcionales y estén vinculados al objeto del contrato. Lo que no puede hacerse es exigir una procedencia geográfica concreta (ya que vulneraría los principios de libre concurrencia del mercado único), pero sí pueden establecerse criterios objetivos como la estacionalidad, la distancia máxima al centro de producción o transformación o el número máximo de intermediarios. Para definir **"producto de temporada"** es recomendable apoyarse en calendarios oficiales, como el publicado por la **Generalitat Valenciana**, **Catalunya** o **Galicia**. En cuanto al canal corto de distribución, puede incorporarse usando definiciones normativas como la del Decreto 201/2017 de la Comunitat Valenciana, que lo describe como un circuito con un máximo de un intermediario, o el Decreto 24/2013 de Catalunya que acredita la venta de proximidad de productos agroalimentarios (ver apartado anterior sobre normativa autonómica).



☑ **¿Cómo justifico criterios de proximidad sin que me los tiren abajo por favorecer empresas locales?**

Esta es una pregunta recurrente. La clave está en formular los criterios de forma **objetiva y no discriminatoria**. No puede decirse “producto de la comarca X”, pero sí pueden establecerse criterios como: distancia máxima entre el centro de producción/ transformación y el lugar de entrega (por ejemplo, menos de 150 km), número máximo de intermediarios en la cadena de distribución, o trazabilidad del origen. El **test de Contse**¹, utilizado por los tribunales para evaluar si una cláusula vulnera la libre competencia, exige comprobar que el criterio está justificado por el objeto del contrato, es proporcional, no excluye operadores sin motivo y no favorece de forma encubierta a proveedores locales. Si supera este test, es jurídicamente sólido.

☑ **¿Están obligados los municipios pequeños a aplicar todo esto?**

Los umbrales de la LCSP determinan qué procedimiento se usa, pero **las obligaciones de la Ley 7/2021 y la Ley 1/2025 aplican a todo el sector público**, independientemente del tamaño del municipio o del importe del contrato. Lo que cambia es el procedimiento (contrato menor, negociado, abierto), no la obligación de incluir determinados criterios. En contratos menores, la forma práctica de cumplir es dejar constancia en la memoria justificativa o en el informe de necesidad.



¹ El “test de Contse” en la contratación pública de proximidad **exige que los entes públicos justifiquen la idoneidad, necesidad y proporcionalidad de dar prioridad a productos locales para proteger un bien público**, como la sostenibilidad ambiental o alimentaria, sin violar los principios de libre competencia. La proximidad debe vincularse al objeto del contrato, no al arraigo territorial del proveedor. Para más información, consultar este estudio: **‘La utilización de las “cláusulas de proximidad” o “Voldemort” de la contratación pública’**, de 2025.

[3] EJEMPLOS DE PLIEGOS, REGLAMENTOS E INSTRUCCIONES

Los ejemplos recogidos en esta sección han sido seleccionados en base a tres criterios:

- ☑ que sean documentos públicos accesibles,
- ☑ que incorporen al menos uno de los criterios clave de la CPA (proximidad, producción ecológica, temporada, reducción de desperdicio, valoración social), y
- ☑ que sean representativos de distintos tamaños de municipio y tipos de servicio.

Se ha dado preferencia a los municipios y entidades miembro de la Red de Municipios por la Agroecología (RMAe), por ser referentes activos en este ámbito, complementados con ejemplos de otras entidades cuando cubren servicios o enfoques no representados.

Esta recopilación no es exhaustiva: su objetivo es orientar, no agotar el campo. Se recomienda consultar también la [Base de Datos de Políticas Alimentarias Locales de la RMAe](#) para ejemplos adicionales.



3.1. POR TIPO DE SERVICIO

3.1.1 COMEDORES EDUCATIVOS (ESCUELAS INFANTILES, ESCUELAS DE PRIMARIA Y UNIVERSIDAD)

Entidad	Tipo de herramienta	Año	Qué lo hace destacable
Ayuntamiento de Pamplona-Iruña	<u>Proyecto Hemengoak</u> y <u>Pliego tipo</u>	2024	Introduce productos ecológicos, frescos y de temporada directamente adquiridos a productores navarros. El pliego estructura el suministro en lotes por familia de alimentos (frutas y verduras, cereales, carnes, huevo, pescado, etc.), e incorpora un lote específico de gestión logística. Los criterios de adjudicación valoran la calidad diferenciada (DOP, IGP, razas autóctonas), la reducción de emisiones de CO ₂ en el transporte y el envasado sostenible. El proyecto es referente estatal en escuelas infantiles (0-3 años) y ha recibido múltiples premios y reconocimientos.
Ayuntamiento de Barcelona	<u>Pliego tipo</u>	2024	Incorpora criterios transversales de aumento de proteínas vegetales, reducción de ultraprocesados, consolidación de alimentos ecológicos, de temporada y de circuito corto, y calidad diferenciada.
Colegio Público Asunción Añart de Aínsa (Huesca)	<u>Experiencia</u> y pliego tipo (nº expediente ECD_SPHU_2023_0034)	2023	Comedor ecológico pionero en Aragón, integrado con programa educativo “el comedor escolar ecológico: un aula más”, con alimentos locales y de temporada, y trabajando conceptos como circuitos cortos, huella ecológica y comercio justo con el alumnado. Ejemplo de municipio rural pequeño que implementa CPA con integración pedagógica.
Consell Comarcal d'Osona	<u>Pliego tipo</u>	2023	El pliego de Osona es especialmente relevante porque garantiza cocina fresca diaria en todos los centros, asegurando equidad entre escuelas urbanas y rurales, compensando sobrecostes y manteniendo un menú único para toda la comarca. Establece requisitos obligatorios sobre alimentos ecológicos, de temporada, de proximidad y otros criterios de sostenibilidad, detallados por grupo de alimentos. Integra el comedor como proyecto pedagógico, con actividades vinculadas al territorio.

Entidad	Tipo de herramienta	Año	Qué lo hace destacable
Universidad de València	Pliego tipo (nº expediente 2024CS00002)	2025	Pliego para cafeterías universitarias con criterios de sostenibilidad, alimentación saludable y responsabilidad social. Incorpora explícitamente criterios ambientales vinculados al objeto del contrato y productos de la Horta de València.

3.1.2 CENTROS SOCIO-SANITARIOS (HOSPITALES, RESIDENCIAS Y CENTROS DE DÍA)

Entidad	Tipo de herramienta	Año	Qué lo hace destacable
Todos los hospitales del Instituto Catalán de Salud (excepto Vall d'Hebron)	<u>Pliego tipo</u>	2024	Exige criterios de alimentación saludable para pacientes y cafeterías, mínimo 50 % de opciones saludables en vending, y un programa de reducción del desperdicio alimentario. Uno de los escasos ejemplos disponibles de pliego hospitalario con condiciones de ejecución ambientales exigibles.
Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz	<u>Pliego tipo</u>	2022	Contrato de suministro de productos de alimentación para los recursos residenciales y comedores. El contrato está estructurado en 25 lotes por categoría de producto (aceites, carnes, pescado fresco, fruta y verdura fresca, pan, lácteos, legumbres, etc.). Este pliego sirve como referencia de estructura (organización en lotes, tipos de productos, etc.) más que como modelo de ambición, ya que varios lotes recayeron en grandes distribuidores nacionales y bastantes quedaron desiertos.
Ayuntamiento de Orduña-Urduña (Bizkaia)	<u>Pliego tipo</u>	2023	Referente estatal en pequeños municipios. Desde 2009 impulsa una cocina municipal que abastece al comedor escolar y a la residencia de mayores. La licitación se estructura en lotes por tipo de alimento (frutas y verduras, lácteos, carnes, pescados, pan, huevos, etc.) para facilitar la participación de pequeñas explotaciones y comercios locales. Su enfoque integra salud, sostenibilidad y dinamización del tejido agroecológico del entorno.

3.2. POR TIPO DE HERRAMIENTA

3.2.1 INSTRUCCIONES INTERNAS DE ALCALDÍA O ENTIDAD

Son el instrumento más potente a nivel municipal porque obligan a todos los órganos de contratación del ayuntamiento a aplicar los criterios, sin necesidad de negociarlos contrato a contrato.

Varios ayuntamientos han aprobado instrucciones propias de contratación estratégica. La más desarrollada en materia alimentaria es la del **Ayuntamiento de Barcelona – Instrucción técnica para la aplicación de criterios de sostenibilidad en los servicios de alimentación** –, publicada en 2022 y vigente desde marzo del 2023, la cual establece criterios específicos de calidad, proximidad, producción ecológica y reducción de residuos para contratos de catering y comedores municipales.

Otros ayuntamientos con instrucciones generales de contratación sostenible que pueden servir de modelo: **A Coruña, Córdoba, Gijón, Granada, Murcia, Palma de Mallorca, Pamplona-Iruña, Salamanca, Donostia-San Sebastián, Sevilla, Valencia, Valladolid, Vitoria-Gasteiz.**

Consejo práctico: Si tu municipio no tiene instrucción propia, la Instrucción de Barcelona (disponible en abierto) es el modelo más completo y puede adaptarse a contextos más pequeños. La Instrucción de Pamplona-Iruña es más accesible para municipios medianos con menor capacidad técnica.

3.2.2 PLIEGOS DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT)

Es el documento más habitual para incorporar criterios de CPA en contratos concretos. Definen qué debe cumplir el servicio o suministro.

Los elementos más habituales que incorporan los mejores ejemplos revisados son:

- ☒ Porcentaje mínimo de productos ecológicos certificados.
- ☒ Exigencia de productos frescos y de temporada con limitación de precocinados.
- ☒ Distancia máxima del centro de producción o transformación (criterio de proximidad objetivado).
- ☒ Número máximo de intermediarios en la cadena (criterio de circuito corto o cadena corta de comercialización, que generalmente hace referencia a máximo 1 intermediario).
- ☒ Plan de reducción del desperdicio alimentario (obligatorio desde la Ley 1/2025).
- ☒ Menú rico en productos vegetales, de forma que se fomente la transición proteica.
- ☒ Exigencia de certificaciones de calidad diferenciada (DOP, IGP) para determinados productos emblemáticos del territorio.

3.2.3 REGLAMENTOS MUNICIPALES DE ALIMENTACIÓN

Menos frecuentes que los pliegos, pero con mayor estabilidad normativa, ya que no dependen de un contrato concreto, sino que fijan la política alimentaria del municipio. Por

ejemplo, el Ayuntamiento de Eslida (Castellón), en el año 2024, aprobó una **Ordenanza** para regular los Bancos de Tierras como instrumentos de política alimentaria local articulados con la compra pública.

Consejo práctico para municipios pequeños sin capacidad técnica propia: *El camino más eficiente no es redactar un pliego desde cero, sino adaptar un modelo existente al contexto local. Esperamos que estos ejemplos te sirvan de referencia.*

3.2.4 GUÍAS, INFORMES Y DIAGNÓSTICOS

Otras herramientas que pueden tomar en consideración los municipios o administraciones a otros niveles de gobernanza, son los diagnósticos y documentos de apoyo a la contratación. No son pliegos, pero son herramientas imprescindibles que ayudan a justificar los criterios elegidos y a dimensionar correctamente los lotes.

En esta sección, los recursos están organizados por la fase del proceso en que son más útiles, con indicación del ámbito territorial al que se refieren. Un mismo documento puede ser útil en varias fases.



**Fase 1. Diagnóstico y diseño | «¿Qué comemos en nuestros equipamientos?
¿Qué produce nuestro territorio? ¿Por dónde empezamos?»**

Recurso	Autoría	Ámbito	Año	Para qué sirve
<u>Compra pública en sistemas alimentarios locales. Impactos sociales, ambientales y económicos</u>	Justicia Alimentaria / VSF	Estatal	2013	Marco conceptual y evidencias sobre los impactos positivos de la CPA en los sistemas alimentarios locales. Útil para justificar políticamente la apuesta por la CPA ante órganos de gobierno municipales y para fundamentar la memoria justificativa de las decisiones de diseño.
<u>¡A comer! Manual para la introducción de alimentos ecológicos y de proximidad en las escuelas</u>	Generalitat de Catalunya	Catalunya / Estatal	2017	Manual práctico dirigido a escuelas que quieren incorporar alimentos ecológicos y de proximidad. Aporta criterios de partida sobre qué productos priorizar, cómo trabajar con proveedores locales y cómo acompañar el cambio en cocina. Útil para el diagnóstico previo y para orientar el diseño de los lotes.
<u>Manual para comedores saludables y sostenibles</u>	Comisión de comedores primaria de Navarra / Menjadors Ecologics	Comunidad Foral de Navarra / Estatal	2020	Guía orientada a centros educativos de primaria para transformar sus comedores hacia modelos más saludables y sostenibles. Útil en la fase de diagnóstico para entender qué es posible cambiar en la práctica cotidiana antes de diseñar los criterios del pliego.
<u>Diagnóstico de la oferta alimentaria de la Universitat Politècnica de València</u>	UPV	Comunitat Valenciana	2021	Metodología de diagnóstico aplicada a un equipamiento concreto: análisis de la oferta actual, volúmenes, proveedores y margen de mejora. Modelo replicable para cualquier equipamiento público (comedor escolar, residencia, hospital) antes de redactar un pliego.
<u>Guía de apoyo para el trabajo de la alimentación sostenible en los Centros Educativos</u>	Asociación Vidasana y Menuda Tierra!	Estatal	2022	Recurso de acompañamiento para la implementación de la sostenibilidad alimentaria en centros educativos ya en funcionamiento. Ofrece pautas para acompañar al equipo de cocina, comunicar los cambios a las familias y consolidar los nuevos hábitos durante la ejecución del contrato.

Recurso	Autoría	Ámbito	Año	Para qué sirve
<u>Recomendaciones nutricionales para personas mayores</u>	AESAN	Estatal	2023	Guía de referencia para el diseño de menús en residencias y centros de día. Necesaria para garantizar que los criterios de sostenibilidad son compatibles con las necesidades nutricionales específicas de este colectivo.
<u>Informe de la Restauración Colectiva Pública</u>	ICTA-UAB / Fundación Carasso	Estatal	2025	Diagnóstico del estado actual de la restauración colectiva pública en España: tipología de centros, volúmenes de compra, barreras y oportunidades. Punto de partida para entender el contexto antes de diseñar una política de CPA.
<u>Alimentación en el primer ciclo de educación infantil</u>	AESAN	Estatal	2026	Criterios nutricionales para comedores de escuelas infantiles (0-3 años). Imprescindible para el diseño de pliegos de este tipo de servicio, donde las exigencias nutricionales son especialmente estrictas.



Fase 2. Redacción del pliego | «¿Qué criterios puedo incluir? ¿Cómo los redacto para que sean legalmente sólidos?»

Recurso	Autoría	Ámbito	Año	Para qué sirve
<u>Criterios de justicia alimentaria en la compra pública de alimentos. Guía para administraciones públicas</u>	Justicia Alimentaria / VSF	Estatal	2013	Guía centrada en los criterios sociales y de justicia alimentaria aplicables a los pliegos: comercio justo, condiciones laborales, acceso de pequeños productores y productoras. Complementaría a las guías de criterios ambientales.
<u>Incorporación de criterios de sostenibilidad alimentaria en la compra pública</u>	Justicia Alimentaria	Estatal	2018	Guía específica sobre cómo trasladar a los pliegos los criterios de sostenibilidad alimentaria, con orientaciones sobre su encaje jurídico en la normativa de contratación pública. Complementa la guía de criterios de justicia alimentaria de la misma organización.
<u>Guía de Ambientalización de comedores colectivos</u>	Generalitat de Catalunya	Catalunya / Estatal	2020	Guía para incorporar criterios ambientales en la gestión de comedores colectivos públicos. Útil tanto para diseñar los criterios del pliego como para establecer las condiciones especiales de ejecución relacionadas con la reducción del impacto ambiental del servicio.
<u>Recomendaciones para la licitación del servicio de comedor escolar con criterios de sostenibilidad</u>	Grupo de compra pública del Consejo Alimentario Municipal de Valencia	Estatal	2022	Orientaciones elaboradas desde el ámbito municipal para la licitación del servicio de comedor escolar incorporando criterios de sostenibilidad. Especialmente útil para municipios que gestionan directamente este servicio, por su enfoque práctico y su origen en la experiencia acumulada del Consejo Alimentario Municipal de Valencia.
<u>Compra pública verde en el sector de la alimentación</u>	Universidad de Alcalá	Estatal	2021	Análisis académico sobre la integración de criterios ambientales en la contratación pública alimentaria. Proporciona fundamentación técnica y jurídica para las decisiones de diseño de los pliegos y para justificar los criterios elegidos ante órganos de control.

Recurso	Autoría	Ámbito	Año	Para qué sirve
<u>Guía de recomendaciones para selección de empresa de comedor escolar</u>	CERAI	Estatal	2021	Recurso específico para ayudar a las administraciones a evaluar y seleccionar empresas de comedor escolar con criterios de sostenibilidad. Útil para diseñar los criterios de adjudicación y los sistemas de valoración de las ofertas.
<u>Guía práctica de compra pública alimentaria sostenible para el País Valencià</u>	CERAI / Plataforma <i>Escoles que Alimenten</i> (Proyecto GOSA)	Comunitat Valenciana	2021	Pautas jurídicas y criterios de sostenibilidad para la redacción de pliegos de condiciones acordes a la normativa autonómica valenciana, la LCSP y las estrategias europeas. Aunque tiene contexto valenciano, los criterios son aplicables en cualquier comunidad.
<u>Guía de recursos para licitaciones más sostenibles – GOSA Canarias</u>	ICCA / Universidad de La Laguna (Proyecto GOSA)	Canarias	2021	Recursos y criterios específicos para licitaciones sostenibles en el contexto canario, con la experiencia acumulada del programa Ecocomedores de Canarias. Referencia especialmente útil para municipios insulares.
<u>Guía para la transición hacia la sostenibilidad en la restauración colectiva</u>	CERAI / Observatorio Cultura y Territorio / GOSA	Estatal	2022	Claves prácticas para transformar comedores colectivos públicos incorporando alimentos ecológicos, locales y de temporada, con criterios globales de adjudicación y prescripciones técnicas adecuadas. Combina orientación jurídica y operativa de cocina.
<u>Guía para la compra pública de servicios de alimentación y suministros de alimentos saludables y sostenibles</u>	ECODES	Estatal	2024	Guía práctica orientada a entidades públicas para incorporar criterios de sostenibilidad y salud en los contratos de alimentación, con formulaciones concretas para pliegos y ejemplos de criterios de adjudicación. Una de las guías más completas disponibles en español para técnicos y técnicas de contratación.

Recurso	Autoría	Ámbito	Año	Para qué sirve
<u>Manual para la Contratación Pública Ecológica de la Administración General del Estado</u>	Grupo de Investigación CPV-UAH / Fundación Biodiversidad (MITECO)	Estatul	2024	Manual de referencia para la AGE con criterios ecológicos aplicables por sector, incluida la alimentación y los servicios de restauración. Aunque su aplicación directa es para la AGE, es el documento más detallado disponible en español para redactar pliegos ecológicos.
<u>Guía para la introducción en los contratos públicos de la condición especial de ejecución relativa al desperdicio alimentario</u>	Observatorio de Contratación Pública	Estatul	2025	Guía específica sobre cómo redactar la condición especial de ejecución de reducción del desperdicio alimentario, que es obligatoria desde la Ley 1/2025. Imprescindible para cualquier contrato de servicios de alimentación.
<u>Criterios de Compra Pública Verde de la Comisión Europea para alimentación, catering y máquinas expendedoras</u>	JRC — Joint Research Centre, Comisión Europea	Europeo	2025	Criterios voluntarios integrados para la compra pública sostenible de alimentos, servicios de restauración y máquinas expendedoras. Aplicables a escuelas, hospitales, comedores y cualquier equipamiento público. Sustituyen y amplían los anteriores criterios de 2019, que se centraban principalmente en la dimensión ambiental. Son voluntarios pero constituyen la referencia técnica científica más sólida disponible para redactar pliegos, con criterios básicos y criterios avanzados diferenciados según el nivel de ambición de la administración contratante.
<u>Menús escolares. Programa de vigilancia y seguimiento 2026-2030</u>	AESAN	Estatul	2026	Programa oficial de control de la calidad de los menús en centros educativos. Proporciona el marco nutricional de obligado cumplimiento con el que deben ser compatibles los criterios de sostenibilidad de los pliegos de comedores escolares.

Recurso	Autoría	Ámbito	Año	Para qué sirve
<u>Pliegos tipo de la Comisión Consultiva de Contratación Administrativa de la Junta de Andalucía</u>	Junta de Andalucía	Andalucía / Estatal		Repositorio de modelos de pliegos tipo elaborados por la Comisión Consultiva de la Junta de Andalucía. Útil como referencia de documentación contractual tipo en el ámbito autonómico andaluz, complementaria a los pliegos tipo estatales.
<u>Servicios de alimentación y vending</u>	Ihobe (Agencia de Medioambiente del Gobierno Vasco)	Euskadi / Estatal		Fichas técnicas con criterios ambientales para la contratación de servicios de alimentación y máquinas expendedoras, elaboradas por la agencia de medioambiente vasca en el marco de la compra pública verde. Recurso de referencia para técnicos y técnicas de contratación que buscan criterios concretos y verificables.
<u>No te comas sus derechos. Manual jurídico para la CPA responsable: derechos humanos, diligencia debida y corresponsabilidad</u>	Núria Casajuana y Virginia Pujadas	Estatal	2026	Fundamentación jurídica y clausulado tipo para incorporar derechos humanos, diligencia debida y no deforestación en pliegos, con foco en cadenas de suministro globales del sur global. Incluye matrices de riesgo por convenio OIT y ejemplos de condiciones especiales de ejecución.

Recomendación: Antes de cerrar definitivamente el pliego y pasar a la fase de ejecución, se recomienda realizar un contraste de viabilidad con el mercado y con los agentes del territorio. Este proceso permite verificar que los criterios de sostenibilidad (ecológico, proximidad o proteína vegetal, entre otros) son alcanzables con la oferta existente, identificar posibles barreras para pequeños productores/as y operadores/as locales, y ajustar los requisitos si es necesario para garantizar concurrencia real. Esta consulta preliminar puede incluir sesiones informativas, diálogos estructurados o acompañamiento básico a productores/as y cooperativas para entender las exigencias de la licitación, así como a empresas de restauración. Su objetivo es asegurar que el pliego es ambicioso pero viable, y que la transición hacia modelos alimentarios sostenibles se hace de forma alineada con la capacidad productiva del territorio.

**Fase 3. Implementación y seguimiento | «El contrato ya está adjudicado.
¿Cómo acompañó la ejecución y verifico que se cumple lo pactado?»**

Recurso	Autoría	Ámbito	Año	Para qué sirve
<u>Claves para la transición hacia una alimentación sostenible en los territorios</u>	GOSA (CERAI, OCT, ICCA, U. La Laguna)	Estatal	2021	Experiencias prácticas de transformación de comedores escolares y universitarios con indicaciones sobre cómo acompañar al personal de cocina, gestionar proveedores locales y consolidar cambios en los menús. Útil para el técnico municipal que acompaña la ejecución del contrato.
<u>Guía de apoyo para el trabajo de la alimentación sostenible en los Centros Educativos</u>	Asociación Vidasana y Menuda Tierra!	Estatal	2022	Recurso de acompañamiento para la implementación de la sostenibilidad alimentaria en centros educativos ya en funcionamiento. Ofrece pautas para acompañar al equipo de cocina, comunicar los cambios a las familias y consolidar los nuevos hábitos durante la ejecución del contrato.
<u>Informe de Contratación Pública Verde 2025</u>	Cátedra de Contratación Pública Ecológica (UAH / Fundación Biodiversidad-MITECO)	Europeo / Estatal	2025	Mapa regulatorio completo con las obligaciones vigentes en cada fase del contrato, incluyendo condiciones especiales de ejecución y obligaciones de seguimiento. Referencia para verificar qué debe controlar el responsable del contrato durante la ejecución.
<u>Guía para la incorporación en contratos públicos de la condición especial relativa al desperdicio alimentario</u>	Observatorio de Contratación Pública	Estatal	2025	Incluye orientaciones sobre cómo verificar y acreditar el cumplimiento de las medidas durante la ejecución, no sólo cómo redactarlas.
<u>Criterios de Compra Pública Verde de la Comisión Europea para alimentación, catering y máquinas expendedoras</u>	JRC – Joint Research Centre, Comisión Europea	Europeo	2025	Incluye orientaciones sobre cómo verificar y acreditar el cumplimiento de los criterios ambientales pactados durante la ejecución del contrato.

Recurso	Autoría	Ámbito	Año	Para qué sirve
<u>Manual de Cocina de Colectividades</u>	Menjadors Ecològics / Fundación Daniel y Nina Carasso	Estatal	2026	Guía orientada a reforzar el papel de los equipos de cocina, mejorar la gestión de menús y facilitar el cumplimiento normativo del RD 315/2025 de comedores escolares. Proporciona los conocimientos necesarios en el proceso de transformación de las cocinas colectivas hacia un modelo más saludable y sostenible vinculado a las producciones locales agroecológicas, con especial énfasis en menú, fichas técnicas, ratios, equipos, partida alimentaria, producción local, circuitos cortos y compra pública. Útil para el personal de cocina y para el técnico municipal que acompaña la ejecución del contrato y quiere verificar que los cambios pactados en el pliego se traducen en práctica cotidiana.



Fase 4. Evaluación e impacto | «¿Ha funcionado? ¿Qué hemos conseguido? ¿Cómo lo comunicamos?»

Recurso	Autoría	Ámbito	Año	Para qué sirve
<u>Diagnóstico de la Oferta Alimentaria de la UPV</u>	UPV	Comunitat Valenciana	2021	Metodología de evaluación de la sostenibilidad de la oferta alimentaria en un equipamiento público. Adaptable como herramienta de evaluación periódica del cumplimiento de los criterios pactados en el pliego.
<u>Estudio sobre el grado de ambientalización de los contratos de comedores escolares en España (2018-2022)</u>	Grupo de Investigación CPV, Universidad de Alcalá	Estatat	2024	Análisis cuantitativo del grado de incorporación de criterios ambientales en las licitaciones públicas de comedores escolares en varias comunidades autónomas. Proporciona datos de referencia para evaluar el punto de partida y medir la mejora conseguida.
<u>Informe de Contratación Pública Verde 2025</u>	Cátedra de Contratación Pública Ecológica (UAH / Fundación Biodiversidad-MITECO)	Estatat / Europeo	2025	Permite contextualizar los resultados propios en el marco regulatorio y las tendencias generales. Útil para elaborar informes de evaluación que justifiquen los avances conseguidos ante el pleno municipal o la ciudadanía.

3.2.5 FORMACIÓN Y ESPACIOS DE APRENDIZAJE

La formación es uno de los pilares del Grupo de Trabajo de Compra Pública Alimentaria (GT de CPA) de la RMAe. A lo largo de los últimos años, el GT ha generado un ecosistema de aprendizaje práctico que combina formación técnica, recursos especializados y experiencias reales de municipios, con el objetivo de facilitar que cualquier administración, independientemente de su tamaño o experiencia previa, pueda avanzar hacia modelos de contratación alimentaria más sostenibles, saludables y justos. Esta sección reúne estos recursos en dos grandes bloques complementarios:

- ☑ Webinarios organizados por el GT, que abordan cuestiones clave como la proximidad, la sostenibilidad en centros educativos y sanitarios, la reducción del desperdicio alimentario o la interpretación jurídica de la LCSP aplicada a la alimentación. Son espacios de aprendizaje accesibles, con ejemplos reales, análisis de pliegos y participación de municipios y entidades expertas.
- ☑ Recursos y experiencias de las entidades y municipios del GT, que incluyen recursos de acompañamiento, herramientas prácticas y materiales educativos y de comunicación.

Webinarios organizados por el Grupo de Trabajo

Título	Fecha	Duración	Temas clave
<u>CPA en hospitales: experiencias europeas e inspiradoras</u>	31 ene 2023	104 min	Gobernanza, comunicación, pliegos saludables, reducción de despilfarro
<u>Cláusulas de proximidad en la CPA (I)</u>	14 may 2025	97 min	Marco jurídico, canal vs distancia, test de proporcionalidad
<u>Cláusulas de proximidad en la CPA (II)</u>	12 jun 2025	93 min	Casos prácticos, redacción de criterios, experiencias municipales
<u>CPA en residencias, hospitales y centros comunitarios – Parte I</u>	28 oct 2025	69 min	Marco normativo en salud y servicios sociales
<u>CPA en residencias, hospitales y centros comunitarios – Parte II</u>	4 nov 2025	76 min	Criterios de adjudicación y condiciones especiales
<u>CPA en residencias, hospitales y centros comunitarios – Parte III</u>	11 nov 2025	80 min	Experiencias en residencias y centros de día
<u>CPA en residencias, hospitales y centros comunitarios – Parte IV</u>	18 nov 2025	80 min	Análisis de pliegos reales

Recursos formativos de las entidades del Grupo de Trabajo

Entidad	Recurso / Experiencia	Qué aporta	Audiencia principal
Justicia Alimentaria	<u>Campaña Cortocircuito</u>	Modelos de cláusulas, criterios de proximidad, argumentación política y jurídica para favorecer la compra de alimentos locales.	Técnicos/as de contratación; responsables políticos

Entidad	Recurso / Experiencia	Qué aporta	Audiencia principal
CERAI	<u>Sostenibilitat al Plat</u>	Metodología de acompañamiento a centros educativos para la transición hacia sistemas alimentarios más sostenibles, con materiales de diagnóstico y formación interna de equipos de cocina.	Equipos técnicos; personal de cocina; familias
Garúa S. Coop. Mad.	<u>Alimentar el Cambio</u>	Combina formación a equipos de cocina, acompañamiento en la planificación de menús, actividades educativas para alumnado y familias, y herramientas de comunicación para reforzar la aceptación social de los cambios.	Equipos de cocina; equipos educativos; personal comedor
OCT, ICCA, Universidad de La Laguna y CERAI	<u>GOSA</u>	Análisis territorial, gobernanza, cadenas de valor. Ver con más detalle el apartado "Guías, informes y diagnósticos".	Responsables políticos; productores; personal comedor
Asociación Paisaje, Ecología y Género	<u>Ecocomedores de Extremadura</u>	Recursos y experiencias de acompañamiento a comedores escolares extremeños en la transición hacia modelos más sostenibles; materiales de sensibilización para comunidades educativas y herramientas de diagnóstico adaptadas al contexto rural.	Responsables políticos; productores; familias
Mancomunidad de La Vera	<u>Comedores que hacen Comarca</u>	Metodología y resultados del diagnóstico de demanda potencial de comedores colectivos de la comarca. Modelo replicable para cualquier municipio o mancomunidad que quiera conectar CPA con productores locales del territorio antes de redactar un pliego.	Equipos de cocina; productores; responsables políticos
Fundación Entretantos	<u>Mesas que Nutren</u>	Proceso participativo de transformación de comedores colectivos en Castilla y León, con enfoque en la conexión con productores locales, la participación ciudadana y la incidencia en políticas alimentarias municipales.	Responsables políticos; técnicos/as municipales; productores locales; familias

[4] OTRAS HERRAMIENTAS Y RECURSOS

Esta sección recoge herramientas de carácter práctico y operativo que complementan los recursos de las secciones anteriores.

Calculadora de Huella Alimentaria – Red de Municipios por la Agroecología

Herramienta para calcular y gestionar la huella alimentaria de proyectos agroecológicos. Reúne 27 herramientas que permiten estimar impactos climáticos, ambientales y socioeconómicos de iniciativas de restauración colectiva, mercados de proximidad, reducción del desperdicio o relocalización de la producción. Útil en la fase previa al pliego para objetivar y justificar técnicamente los criterios ambientales que se quieren incluir.

Colectiva – Menjadors Ecològics

Aplicación de gestión de cocinas colectivas diseñada para gestionar recetas, ingredientes, gramajes, trazabilidad y costes, facilitando la transición hacia menús con más proteína vegetal, alimentos de proximidad y producción ecológica. Útil tanto para los propios servicios de cocina como para las administraciones públicas en la fase de seguimiento y control de la ejecución de contratos: permite verificar el cumplimiento de los criterios de sostenibilidad pactados en el pliego y objetivar la partida alimentaria en la justificación económica del precio.

GreenSpoon – Proyecto SchoolFood4Change

Herramienta europea de cálculo de la huella ambiental de los alimentos, dirigida a empresas del sector alimentario y administraciones públicas. Permite estimar el impacto climático de los productos y menús servidos en comedores colectivos, facilitando la toma de decisiones basada en datos para reducir las emisiones asociadas a la alimentación institucional. Útil en la fase de seguimiento del contrato para verificar el avance real en la reducción de la huella de carbono de los menús y objetivar los criterios ambientales pactados en el pliego. Disponible en inglés.



CoolFood Pledge – Instituto de Recursos Mundiales

Iniciativa internacional pensada para que instituciones que sirven comida colectiva (ciudades, hospitales, universidades, empresas) se comprometan a reducir un 25% las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas a sus menús antes de 2030, en línea con el Acuerdo de París. Las organizaciones adheridas, que quieran vincular su CPA a una meta climática cuantificada y verificable, más allá de los criterios del pliego, siguen un proceso en tres fases (Compromiso, Planificación y Comunicación) y acceden a una calculadora de huella de carbono por categoría de alimento y orientación para diseñar menús más ricos en proteína vegetal. Es también una plataforma de aprendizaje entre pares. Disponible en inglés.

Ecolocal

Primera certificación oficial dirigida a comedores escolares, restaurantes y colectividades que acredita la presencia de alimentos ecológicos y de proximidad en los menús. Mediante auditoría externa realizada por Intereco, verifica el cumplimiento de mínimos por familia de alimentos (verdura, fruta, cereales, legumbres, lácteos, aceites, etc.). Útil en la fase de seguimiento del contrato para acreditar ante la administración el cumplimiento de los criterios de sostenibilidad pactados en el pliego, y para comunicar de forma transparente y verificable la ambición del servicio ante la comunidad educativa o usuaria.



[5] DIRECTORIO

Un municipio que quiere implementar la compra pública alimentaria no necesita hacerlo solo. El Consejo de Organizaciones Sociales (COS) de la Red de Municipios por la Agroecología agrupa más de 40 entidades de todo el territorio que trabajan en agroecología, soberanía alimentaria, consumo responsable y políticas alimentarias locales.

A continuación se recogen las entidades del COS que participan en el Grupo de Trabajo de Compra Pública Alimentaria de la RMAe, con indicación de su perfil de trabajo. Para el directorio completo del COS, consultar la [web de la RMAe](#).

****Aviso:** Estas entidades no son proveedoras de servicios al uso, sino organizaciones con experiencia acumulada en el territorio que pueden acompañar procesos, facilitar conexiones con productores locales, apoyar en la redacción de diagnósticos previos o en la formación de técnicos y técnicas municipales. El primer paso recomendado es contactar con la entidad del COS más cercana territorialmente antes de iniciar el proceso de redacción de un pliego, para aprovechar el conocimiento del tejido productivo local.

Entidad	CCAA	Perfil
<u>Justicia Alimentaria</u>	Andalucía, Aragón, Catalunya, Com. Valenciana, Euskadi	Incidencia en soberanía alimentaria y sistemas alimentarios justos; formación y sensibilización
<u>Instituto de Sociología y Estudios Campesinos – ISEC</u>	Andalucía	Investigación y formación en agroecología; apoyo técnico a administraciones y organizaciones
<u>Come Pública (Plataforma por unos Comedores Escolares Públicos de Calidad)</u>	Aragón	Acompañamiento específico en CPA para comedores escolares; formación a familias, docentes y técnicos municipales
<u>ECODES</u>	Aragón, Com. Madrid	Asesoría en sostenibilidad, contratación pública verde y políticas alimentarias para entidades públicas y privadas
<u>Mensa Cívica</u>	Aragón, Catalunya, Com. Valenciana, Galicia, Com. Madrid, Euskadi	Asesoría técnica específica en CPA y comedores escolares ecológicos; elaboración de pliegos y acompañamiento en procesos de contratación
<u>Plataforma en Defensa de la Huerta de Zaragoza</u>	Aragón	Defensa y promoción de la huerta periurbana; conexión entre producción local y consumo municipal

Entidad	CCAA	Perfil
<u>CERAI</u>	Aragón, Com. Valenciana, Com. Madrid, Illes Balears	Cooperación, soberanía alimentaria y agroecología; experiencia en proyectos de sistemas alimentarios locales y escolares
<u>Fundación Entretantos</u>	Castilla y León, Extremadura, Galicia, Comunitat Valenciana	Participación ciudadana en políticas públicas; acompañamiento a municipios en procesos de transición agroecológica y diagnóstico territorial
<u>Menjadors Ecologics</u>	Catalunya	Asesoría técnica en CPA y comedores escolares ecológicos; desarrollo de la herramienta Colectiva para gestión de cocinas colectivas sostenibles
<u>Fundación Canarina</u>	Islas Canarias	Agroecología, soberanía alimentaria y desarrollo rural sostenible en el contexto insular canario; apoyo a municipios en transición agroecológica y sistemas alimentarios locales
<u>Garúa S.Coop.Mad.</u>	Com. Madrid	Consultoría en economía social, sostenibilidad y políticas públicas; acompañamiento técnico a administraciones locales en CPA
<u>Observatorio para una Cultura del Territorio (OCT)</u>	Com. Madrid	Investigación y práctica en políticas alimentarias territoriales, agroecología y desarrollo rural; participación en proyectos estatales sobre sistemas alimentarios locales y compra pública sostenible
<u>Mundubat</u>		Cooperación y soberanía alimentaria; trabajo con municipios en políticas alimentarias y agroecología

En este grupo de trabajo, también se encuentran el **Hospital Germans Trias i Pujol** (Badalona, Catalunya), la **Universitat de València** y personal técnico municipal (alimentación sostenible, contratación, salud, servicios sociales, educación) de los **Ayuntamientos de Zaragoza, Godella, Pamplona-Iruña, Orduña, València, Granollers, El Prat de Llobregat, Baztán, Barcelona** y la **Mancomunidad de la Vera**, en Extremadura.

