CÁTEDRA CONTRATACIÓN PÚBLICA ECOLÓGICA

Grupo Compra Pública Verde

GUÍA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL REAL DECRETO 315/2025 EN COMEDORES ESCOLARES



COMEDORES SALUDABLES Y SOSTENIBLES

GOBIERNO DE ESPAÑA
VICEPRESIDENCIA TERCERA DEL GOBIERNO
MINISTERIO PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA Y EL RETO DEMOGRÁFICO
Fundación Biodiversidad
GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030
agencia española de seguridad alimentaria y nutrición
Universidad de Alcalá
COMPRA PÚBLICA VERDE

La elaboración de esta Guía se encuentra dentro de las actividades de la Cátedra de Contratación Pública Ecológica (Universidad de Alcalá - Fundación Biodiversidad MITECO) en colaboración con el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Coordinación: Ximena Lazo Vitoria

Autores: Ximena Lazo Vitoria, Chiara Falvo, Cristhian Aznaran Carmelino, María Armada Seguín

Grupo de Investigación Compra Pública Verde y Cátedra de Contratación Pública Ecológica-Universidad de Alcalá y Fundación Biodiversidad (Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico) en colaboración con el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Alcalá de Henares, septiembre 2026

Editan:
© Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)
Universidad de Alcalá de Henares

https://cpage.mpr.gob.es/

NIPO: 236-26-015-3
Fecha edición: 2026



Índice

1. **Presentación AESAN** 4
2. **Guía de Cláusulas: Enfoque Metodológico** 5
3. **Contexto RD 315/2025** 8
   - 3.1. ¿Para qué se crea el RD 315/2025? 8
   - 3.2. ¿Qué objetivo persigue el RD 315/2025? 9
   - 3.3. ¿A qué tipos de centros educativos se aplica? 9
   - 3.4. ¿Cuándo entra en vigor el RD 315/2025 y sus disposiciones? 9
4. **Conceptos Relevantes** 10
   - 4.1. ¿Cuáles son los principales instrumentos jurídicos que regula el RD 315/2025? 10
   - 4.2. Definiciones de alimentación saludable y sostenible 11
5. **Catálogo de Cláusulas** 12
   - 5.1. Contrato de suministro de alimentos 12
   - 5.2. Contrato de servicios de restauración 22
   - 5.3. Contratos de servicios de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas 40
   - 5.4. Contratos de servicios de cafetería en centros educativos 43
6. **Fuentes de Referencia** 46

ANEXO I. Lista de Verificación 49

1. Presentación AESAN

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), Organismo Autónomo adscrito orgánicamente al Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, a través de la Secretaría General de Consumo y Juego, tiene entre sus objetivos la promoción de la seguridad alimentaria, ofrecer garantías e información objetiva a los consumidores y agentes económicos del sector agroalimentario y planificar, coordinar y desarrollar estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el ámbito de la nutrición y la prevención de la obesidad.

En relación con este último aspecto, desde AESAN se diseñan e impulsan diferentes medidas dirigidas a mejorar el entorno alimentario para facilitar el acceso a dietas seguras, saludables y ambientalmente sostenibles para todos los grupos de población. Uno de los ámbitos de trabajo priorizados desde el Ministerio y la propia AESAN es el relacionado con el entorno escolar por su papel clave para estimular comportamientos y patrones alimentarios saludables en niñas y niños de todos los grupos sociales, debido a la cantidad de tiempo que estos pasan en la escuela y por el hecho de que muchos escolares consumen al menos una comida principal diaria en estos centros.

Entre las iniciativas impulsadas por la AESAN a lo largo de los años en este entorno, destaca el Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos del año 2010, punto de partida de toda una línea de trabajo que culminó en 2025 con la publicación del Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos. Este real decreto establece frecuencias de consumo para los distintos grupos de alimentos, regula la disponibilidad de menús especiales por motivos de salud, éticos y religiosos y prohíbe la venta de productos con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares y productos con un alto contenido en cafeína.

Además de los criterios nutricionales, incluye también otros relacionados con una mayor presencia en los menús escolares de alimentos frescos, de temporada y ecológicos, apostando por los productores locales y las cadenas cortas de distribución, atendiendo de esta manera a la necesidad de promocionar patrones alimentarios más respetuosos con el medio ambiente.

Por último, el real decreto dota de respaldo legal la actuación de los inspectores e inspectoras de las comunidades autónomas, que, en el marco del Programa 16 del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria, buscan asegurar que los alimentos y bebidas que se suministran en centros educativos estén realmente alineados con los requisitos establecidos en la norma.

La norma constituye por tanto un hito en la articulación de políticas públicas, al conectar de manera explícita tres ámbitos que tradicionalmente se han abordado de forma separada: salud pública, sostenibilidad y contratación pública, y busca garantizar el derecho a una alimentación nutritiva y variada para todos los niños y niñas, independientemente del nivel de renta de sus familias, y en base a las recomendaciones sanitarias de organismos nacionales e internacionales.

Aunque el Real Decreto establece un marco sólido de actuación, su adecuada implementación plantea retos importantes para todos los agentes implicados, contribuyendo esta Guía a facilitar su aplicación efectiva al proporcionar a los órganos de contratación una herramienta práctica y rigurosa para la incorporación de los requisitos del Real Decreto en los pliegos de contratación.

2. Guía de Cláusulas: Enfoque Metodológico

La presente Guía es el fruto de la colaboración entre el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y la Universidad de Alcalá junto con la Fundación Biodiversidad en el marco de la Cátedra “Contratación Pública Ecológica”, con la participación de personal experto en contratación pública y alimentación sostenible. La iniciativa se ha desarrollado por el Grupo de Investigación Compra Pública Verde de la Universidad de Alcalá.

Su elaboración responde a la necesidad de proporcionar a los órganos de contratación una herramienta práctica, clara y rigurosa que facilite la correcta aplicación de las disposiciones contenidas en el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos (en adelante, RD 315/2025).

Este RD 315/2025 establece un marco común de referencia para garantizar una oferta alimentaria adecuada en el ámbito escolar, mediante la definición de criterios nutricionales, de sostenibilidad y de calidad en los menús. En este contexto, la Guía traduce dichas exigencias normativas en cláusulas concretas, facilitando su integración en los distintos elementos de los pliegos (especificaciones técnicas, criterios de adjudicación, condiciones especiales de ejecución).

Esta iniciativa se alinea, además, con el enfoque estratégico de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (en adelante, LCSP). Cabe destacar que su artículo 28.2 establece que se valorará la incorporación de consideraciones sociales, medioambientales y de innovación en la contratación pública como aspectos "positivos". De este modo, la Guía no solo facilita el cumplimiento del RD 315/2025, sino que también contribuye a hacer efectivo este precepto, impulsando una contratación pública estratégica orientada a objetivos de sostenibilidad y salud pública.

En este sentido, la Guía pretende contribuir a la profesionalización de la contratación pública en el ámbito de la alimentación escolar, constituyendo una herramienta de apoyo práctico para los órganos de contratación para ajustarse a los requerimientos del RD 315/2025.

De acuerdo con el enfoque metodológico de la Oficina Independiente de Regulación y Supervisión de la Contratación (OIReScon), por el cual los informes de supervisión de la contratación pública se estructuran mediante sistemas organizados de clasificación de la información, es decir, articulados en módulos,

tipologías y categorías analíticas que permiten integrar múltiples fuentes, homogeneizar los datos y extraer conclusiones comparables y orientadas a la mejora del sistema.

En particular, el Informe Anual de Supervisión 2025 configura su análisis a través de una estructura modular consolidada que facilita un conocimiento integral y sistemático de la contratación pública. Este enfoque responde funcionalmente a un modelo de taxonomía de ordenación de la información y se alinea con las tendencias europeas recientes que insisten en la necesidad de normalización, estructuración y comparabilidad de los datos y criterios en contratación pública, incluyendo el uso de clasificaciones comunes y marcos estructurados para la contratación estratégica.

En este contexto, y a efectos de la presente Guía, se propone incorporar un enfoque taxonómico que permita clasificar de manera homogénea los criterios nutricionales y de enfoque ambiental aplicables, facilitando su seguimiento, evaluación y comparabilidad. A tal efecto, se recomienda que los instrumentos posteriores adopten una taxonomía común alineada con las clasificaciones europeas y con las prácticas de supervisión de OIReScon con el objetivo de garantizar la trazabilidad de la información y la operabilidad de los sistemas.

Como parte de la metodología de elaboración de la presente Guía, se ha desarrollado un proceso de contraste y validación de sus contenidos mediante la consulta a entidades, organizaciones y profesionales con experiencia en contratación de servicios de alimentación escolar y conocimiento directo de la realidad de los comedores escolares en España. Este proceso ha permitido contrastar la adecuación y aplicabilidad práctica de las cláusulas propuestas, así como incorporar distintas perspectivas y experiencias al desarrollo del catálogo. Se agradece especialmente la colaboración de Margarita Hernández García (Gobierno de Canarias), Paola Hernández Oliván (Mensa Cívica), Jordi Menéndez Puiggalí (Justicia Alimentaria), Sarai Fariñas Ausina (CERAI) y Magdalena Bes Rubio (Generalitat de Catalunya), entre otras personas y entidades, cuyas aportaciones y observaciones han contribuido a enriquecer y mejorar el contenido de esta Guía.

La Guía se compone de las siguientes partes: un apartado de contexto normativo, en el que se explica el alcance y objetivos del RD 315/2025; un bloque de conceptos clave que facilita la comprensión de los elementos jurídicos y técnicos relevantes y el catálogo de cláusulas organizado por tipología contractual.

**La presenta Guía constituye una primera versión en la que las cláusulas del catálogo responden al cumplimiento de las exigencias del RD 315/2025. Se espera poder ampliar el contenido de la guía en un futuro, se podrán remitir sugerencias a la dirección de correo electrónico: compraverde@uah.es

3. Contexto RD 315/2025

3.1. ¿Para qué se crea el RD 315/2025?

El RD 315/2025 desarrolla la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición (en adelante, Ley 17/2011), estableciendo las medidas que deben aplicarse en el ámbito escolar para garantizar una alimentación saludable y sostenible. Define criterios mínimos de calidad nutricional y sostenibilidad en la contratación de servicios y suministros de alimentos y regula los requisitos para la programación de los menús escolares.

La Ley 17/2011 constituye el marco general en materia de nutrición, en particular su capítulo VII, que promueve la alimentación saludable, la actividad física y la prevención de la obesidad. Entre sus disposiciones cabe destacar:

- El artículo 40 fija medidas especiales dirigidas al ámbito escolar, como que las comidas sean variadas, equilibradas y adaptadas a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad, su supervisión profesional, la información sobre menús, la adaptación a necesidades especiales y la prohibición de la venta de ciertos productos.

- El artículo 41 obliga a las Administraciones públicas a incluir en los contratos públicos criterios para que la alimentación servida sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios, darles peso en la adjudicación y supervisar su cumplimiento conforme a las guías sanitarias.

3.2. ¿Qué objetivo persigue el RD 315/2025?

El objetivo principal es **fomentar una alimentación saludable y sostenible en los centros educativos**, garantizando el acceso del alumnado a una alimentación y nutrición de calidad y estableciendo un marco común de referencia para la oferta alimentaria y la programación de los menús escolares.

3.3. ¿A qué tipos de centros educativos se aplica?

El **RD 315/2025** se aplica a los **centros educativos públicos, concertados y privados** que imparten:

- Educación infantil (segundo ciclo),
- Educación primaria,
- Educación especial,
- Educación secundaria obligatoria,
- Bachillerato,
- Ciclos formativos de formación profesional de grado básico o medio.

Sus disposiciones se aplican tanto a la contratación de los servicios de restauración y suministros relacionados con la oferta de alimentos y bebidas en los centros educativos como a la programación de los menús escolares.

3.4. ¿Cuándo entra en vigor el RD 315/2025 y sus disposiciones?

El RD 315/2025 fue publicado en el BOE el 16 de abril de 2025, sin embargo, algunas de sus disposiciones entran en vigor en un momento distinto, con el fin de facilitar la adaptación progresiva de los contratos y de los operadores implicados:

Disposición	Fecha de entrada en vigor	Observaciones
Real Decreto	16 de abril de 2026	Entrada en vigor general, a los 12 meses de la publicación en el BOE
Artículo 4	16 de abril de 2027	Entrada en vigor diferida, a los 24 meses de la publicación en el BOE

4. Conceptos Relevantes

4.1. ¿Cuáles son los principales instrumentos jurídicos que regula el RD 315/2025?

Elemento	Función	Correcta articulación en pliegos y contratos
Especificaciones técnicas (ET) (en PPT)	Son obligaciones que representan el nivel de exigencia mínimo establecido por el órgano de contratación. Por ello, las ofertas que no lo respeten deben ser inadmitidas.	Redacción clara, verificables de forma objetiva. Solo elementos obligatorios, no elementos de evaluación.
Criterios de adjudicación (CA) (en PCAP)	Son los parámetros que se emplean para comparar las ofertas presentadas al licitar y determinar cuál de entre las que cumplen las prescripciones técnicas, es la más ventajosa.	La redacción debe permitir una evaluación objetiva y comparativa. Ponderación adecuada.
Condiciones especiales de ejecución (CEE) (en PCAP)	Son obligaciones específicas para una mejor ejecución de un contrato.	Redacción clara, verificables de forma objetiva. Solo elementos obligatorios, no elementos de evaluación.

4.2. Definiciones de alimentación saludable y sostenible

Tipo de definición	Concepto	Definición	Referencia normativa
Remisión general	Definiciones aplicables	Serán de aplicación las definiciones contempladas en la normativa de la Unión Europea, nacional y autonómica en materia de nutrición, seguridad alimentaria y sostenibilidad.	Art. 3.1
Definición específica (a los efectos del real decreto)	Alimentos frescos	Productos alimenticios no transformados y no sometidos a procesos térmicos de conservación.	Art. 3.2.a
	Azúcares añadidos	Azúcares refinados utilizados en la preparación de alimentos, así como el azúcar de mesa.	Art. 3.2.b
	Azúcares libres	Azúcares añadidos más los presentes de forma natural en la miel, los jarabes y los zumos de fruta y sus concentrados.	Art. 3.2.c
	Canal corto de distribución	Cadena de distribución en la que intervienen un número limitado de agentes económicos y las relaciones geográficas y sociales de cercanía entre los productores, los transformadores y los consumidores.	Art. 3.2.d
	Carne procesada	Carne transformada mediante salazón, curado, fermentación, ahumado u otros procesos para mejorar su sabor o su conservación.	Art. 3.2.e
	Frutas y hortalizas de temporada	Las contempladas en los calendarios de frutas y hortalizas de temporada publicados por la Administración General del Estado o las administraciones autonómicas.	Art. 3.2.f
	Grasas saturadas	Ácidos grasos sin doble enlace según el anexo I del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.	Art. 3.2.g
Otras definiciones	Producción integrada	Los sistemas agrícolas de obtención de vegetales que utilizan al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales y aseguran a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella métodos biológicos y químicos de control, y otras técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, así como las operaciones realizadas para la manipulación, envasado, transformación y etiquetado de productos vegetales acogidos al sistema.	Art. 4.1.d que remite a Art. 2.a) Real Decreto 1201/2002
	Envase	Un envase, tal y como se define en el artículo 2.1 de la Ley 11/1997, del 24 de abril, de envases y residuos de envases.	Art. 4.1.e) que remite a Ley 7/2022

5. Catálogo de Cláusulas

Tipologías contractuales:

a. Contrato de suministro de alimentos;
b. Contrato de servicios de restauración escolar;
c. Contratos de servicios de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas;
d. Contratos de servicios de cafetería en centros educativos.

Cláusulas empleadas: Especificaciones técnicas; Criterios de adjudicación; Condiciones especiales de ejecución.

5.1. Contrato de suministro de alimentos

Tipología de contrato	Contrato de suministro de alimentos
Base normativa	Real Decreto 315/2025 Artículo 4.1 letras a) b), c), d), e), g), i), j), k)
Estructura	**Parte A – Requisitos de los alimentos** Artículo 4.1.a) – Alimentos frescos; Artículo 4.1.c) – Productos alimenticios ecológicos; Artículo 4.1.d) – Producción integrada; Artículo 4.1.d) – Productos marinos y de acuicultura. Artículo 4.1.a) y 4.1.b) – Frutas y hortalizas de temporada; Artículo 4.1.a) – Cereales integrales; Artículo 4.1.a) y 4.1.g) – Aceite culinario; Artículo 4.1.i) – Sal yodada; Artículo 4.1.j) – Concentrados de caldo y potenciadores del sabor; **Parte B – Modo de distribución** Artículo 4.1.a) **–** Canales cortos de distribución. Parte C – Envases Artículo 4.1.k) **–** Envases monodosis de productos específicos; Artículo 4.1.k) **–** Reducción de uso de envases monodosis; Artículo 4.1.e) **–** Envases reutilizables;

Parte A: Requisitos de los alimentos

NOTA

En un contrato de suministro de alimentos, el órgano de contratación determina los lotes, las categorías de productos a adquirir y los volúmenes. Las cláusulas de esta parte se aplican a los lotes pertinentes en función de su contenido.

Con carácter previo a la licitación, es altamente recomendable que el órgano de contratación realice una consulta preliminar al mercado (art. 115 LCSP) para verificar la disponibilidad regular y suficiente de los productos con las características promovidas por el RD 315/2025 (por ejemplo: frescos, de temporada, ecológicos, de producción integrada) en el mercado local. Los resultados de dicha consulta informarán sobre la configuración de los lotes, la decisión sobre qué requisitos se trasladan como especificaciones técnicas y cuáles como criterios de adjudicación, y la ponderación de estos últimos.

Cuando el órgano de contratación exige que un porcentaje de una categoría específica de alimentos y bebidas cumpla ciertos requisitos, debe especificar el método de cálculo del porcentaje de compra (en peso, volumen o valor económico) y el período de referencia aplicable – semanal, mensual, trimestral. La elección debe tener en cuenta también la capacidad de verificación y seguimiento de la administración contratante.[1]

Artículo 4.1.a) - Alimentos frescos

NOTA

Elección del tipo de cláusula

El artículo 4.1.a) del Real Decreto 315/2025 establece que la oferta alimentaria estará compuesta «fundamentalmente» por alimentos frescos, sin fijar un umbral mínimo concreto. En coherencia con esta flexibilidad, el modelo que se propone a continuación articula el requisito únicamente como criterio de adjudicación. No obstante, dado que una configuración exclusivamente como criterio de adjudicación podría no garantizar una proporción significativa de productos frescos, se recomienda que el órgano de contratación complemente este criterio con una especificación técnica que fije un porcentaje mínimo obligatorio. El porcentaje mínimo debería calibrarse en función de los resultados de la consulta preliminar al mercado y justificarse en el expediente de contratación.

Se debe tener en cuenta también lo recogido en el Real Decreto 367/2005 por el que se desarrolla la Ley 7/1996, de 15 de enero, de ordenación del comercio minorista que define los productos de alimentación frescos y perecederos.

CRITERIO DE ADJUDICACIÓN

Se concederán puntos de manera proporcional a las ofertas que prevean el suministro de un mayor porcentaje de productos frescos.

A estos efectos, se computarán las hortalizas, frutas, legumbres y cereales preferentemente integrales suministrados en el lote o a las categorías de productos incluidas en el contrato.

A los efectos de esta cláusula, se entiende por alimento fresco: aquellos productos alimenticios no transformados y no sometidos a procesos térmicos de conservación (art. 3.2.a) Real Decreto 315/2025).

La escala de puntuación será:

Entre el x % y el y %: hasta [X] puntos

Entre el y % y el z %: hasta [X] puntos

Igual o superior al z %: hasta [X] puntos.

El porcentaje ofertado constituirá obligación contractual, sujeta al régimen de seguimiento, control y, en su caso, penalidades previsto en el pliego.

1 Comisión Europea, Criterios de contratación pública ecológica de la UE para alimentos, servicios de restauración y máquinas expendedoras, SWD(2019) 366 draft, p. 17.

VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora presentará una lista de los productos o categorías de productos frescos que propone suministrar, con descripción de cómo se propone asegurar el cumplimiento durante la ejecución del contrato, por ejemplo, identificando proveedores para las diferentes categorías. Para los productos marinos, indicará si se prevé el suministro en congelado en origen, con identificación de los productos afectados.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria presentará al responsable del contrato, con la periodicidad establecida en el pliego, un informe de seguimiento que incluirá la documentación - facturas y albaranes - que acredite el cumplimiento de los compromisos adquiridos. El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en las instalaciones de almacenamiento o en el punto de entrega para verificar la correspondencia entre los productos entregados y la documentación aportada.

Artículo 4.1.c) - Productos ecológicos

NOTA
Objetivo y distribución entre lotes El artículo 4.1.c del Real Decreto permite cumplir el requisito relativo a los productos ecológicos mediante **dos alternativas equivalentes**: (i) que, al menos, el 5 % del coste total de adquisición de alimentos ofertados corresponda a productos de producción ecológica, o (ii) que, alternativamente, al menos 2 platos principales de comida al mes sean de producto ecológico. La presente guía desarrolla especificaciones técnicas para ambas opciones, siendo suficiente que el órgano de contratación configure y exija el cumplimiento de una de ellas. En cuanto al umbral del 5%, este se calcula sobre el coste total de adquisición de alimentos del contrato en su conjunto. Cuando el contrato se divide en lotes, el objetivo agregado del 5 % puede ser distribuido de forma asimétrica entre los lotes, concentrándolo en aquellos donde la oferta ecológica sea más consolidada y accesible – habitualmente frutas, hortalizas y cereales – y fijando porcentajes inferiores, o incluso nulos, para los lotes en los que la oferta sea limitada. El control del cumplimiento del 5 % se realizará sin perjuicio de las obligaciones individuales fijadas para cada lote. A tal efecto, se recomienda encarecidamente que el órgano de contratación realice una consulta preliminar al mercado (art. 115 LCSP) para verificar la disponibilidad de productos ecológicos en las categorías previstas y fundamentar la distribución del objetivo entre lotes. Para determinadas categorías de productos con oferta ecológica suficiente y consolidada en el mercado, el órgano de contratación podrá configurar lotes íntegramente ecológicos. Esta estructura ofrece mayor facilidad de control, pero puede restringir significativamente la concurrencia en mercados con oferta limitada; se recomienda documentar la verificación de disponibilidad en el expediente de contratación.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Porcentaje mínimo

La empresa adjudicataria deberá garantizar que el coste de adquisición de los productos alimenticios suministrados correspondiente a productos de producción ecológica certificada conforme al Reglamento (UE) 2018/848 sea igual o superior al 5%.

VERIFICACIÓN

Fase de licitación

La empresa licitadora presentará una lista de los productos ecológicos que propone suministrar, con descripción de cómo se propone asegurar el cumplimiento durante la ejecución del contrato, identificando los proveedores previstos y su certificación ecológica vigente conforme al Reglamento (UE) 2018/848.

Además, deberá presentar el compromiso de garantizar el porcentaje de productos ecológicos comprometido durante la ejecución del contrato, con identificación de los productos previstos por categoría y relación de proveedores con certificación ecológica vigente conforme al Reglamento (UE) 2018/848.

Fase de ejecución

La empresa adjudicataria presentará al responsable del contrato, cada dos meses, un informe de seguimiento que incluirá la documentación que acredite el cumplimiento de los compromisos adquiridos: facturas y albaranes con identificación diferenciada de los productos ecológicos y certificación del operador vigente conforme al Reglamento (UE) 2018/848.

El informe incluirá adicionalmente el registro de las confirmaciones de disponibilidad emitidas y de las alternativas propuestas en caso de imposibilidad, junto con los albaranes de entrega de los productos ecológicos correspondientes a cada planificación mensual.

El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los productos ecológicos entregados y la documentación aportada, comprobando la vigencia de las certificaciones ecológicas mediante contraste con el registro de operadores ecológicos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

La empresa adjudicataria deberá garantizar que se oferten al menos 2 platos principales al mes con productos ecológicos, no siendo suficiente que se incorpore como un ingrediente secundario, complementario o de guarnición. Se entiende por producto ecológico aquellos que cumplan con las especificaciones del Reglamento (UE) 2018/848.

VERIFICACIÓN

Fase de licitación

La empresa licitadora presentará el catálogo de productos ecológicos disponibles por categoría, con relación de proveedores y certificaciones vigentes conforme al Reglamento (UE) 2018/848.

En todos los casos, la certificación ecológica deberá estar vigente en el momento del suministro y ser verificable mediante el código de trazabilidad del producto o certificado del operador ecológico inscrito en el registro del organismo de control competente conforme al Reglamento (UE) 2018/848.

Fase de ejecución

La empresa adjudicataria presentará al responsable del contrato, con la periodicidad establecida en el pliego, un informe de seguimiento que incluirá la documentación que acredite el cumplimiento de los compromisos adquiridos: facturas y albaranes con identificación diferenciada de los productos ecológicos y certificación del operador vigente conforme al Reglamento (UE) 2018/848 y la planificación de los menús en los que va a incorporar este tipo de productos.

El informe incluirá adicionalmente el registro de las confirmaciones de disponibilidad emitidas y de las alternativas propuestas en caso de imposibilidad, junto con los albaranes de entrega de los productos ecológicos correspondientes a cada planificación mensual comunicada por el órgano de contratación.

El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los productos ecológicos entregados y la documentación aportada, comprobando la vigencia de las certificaciones ecológicas mediante contraste con el registro de operadores ecológicos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Artículo 4.1.d) - Producción integrada

NOTA

El artículo 4.1.d) establece una priorización en las adquisiciones de productos de producción integrada, no un umbral mínimo obligatorio por lo que se recomienda traducir esta priorización en un criterio de adjudicación. La ponderación asignada a este CA deberá tener una relevancia suficiente.

CRITERIO DE ADJUDICACIÓN

Se concederán puntos de manera proporcional a las ofertas que prevean un mayor porcentaje de productos agrícolas con certificación de producción integrada conforme al Real Decreto 1201/2002, sobre el total de productos agrícolas no ecológicos suministrados en el lote.

La escala de puntuación será:

Entre el x % y el y %: hasta [X] puntos

Entre el y % y el z %: hasta [X] puntos

Igual o superior al z %: hasta [X] puntos.

El porcentaje ofertado constituirá obligación contractual, sujeta al régimen de seguimiento, control y, en su caso, penalidades previsto en el pliego.

VERIFICACIÓN

Fase de licitación

La empresa licitadora identificará en su oferta los productos con certificación de producción integrada por categoría, con indicación del organismo de certificación y número de certificado vigente, y describirá cómo se propone asegurar el cumplimiento durante la ejecución del contrato.

La certificación de producción integrada deberá estar vigente en el momento del suministro y ser verificable mediante el certificado del organismo de certificación competente conforme al Real Decreto 1201/2002 o sus modificaciones posteriores.

Fase de ejecución

La empresa adjudicataria presentará al responsable del contrato, con la periodicidad establecida en el pliego, un informe de seguimiento que incluirá la documentación que acredite el cumplimiento de los compromisos adquiridos, con referencia a las facturas y albaranes del período en los que los productos con certificación de producción integrada deberán estar identificados de forma diferenciada.

El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los productos entregados y la documentación aportada.

NOTA
El artículo 4.1.d) establece una priorización en las adquisiciones de productos marinos y de acuicultura más respetuosos con el medioambiente, no un umbral mínimo obligatorio, por lo que se recomienda, por tanto, traducir esta priorización en un criterio de adjudicación. La ponderación asignada a este criterio de adjudicación deberá tener una relevancia suficiente. No obstante, si la consulta preliminar al mercado acredita disponibilidad suficiente de productos certificados en las categorías previstas, puede configurarse como especificación técnica.

CRITERIO DE ADJUDICACIÓN
Se concederán puntos de manera proporcional a las ofertas que prevean un mayor porcentaje de productos marinos y de acuicultura con certificación de sostenibilidad admisible sobre el total de productos marinos y de acuicultura suministrados. La escala de puntuación será: Entre el x % y el y %: hasta [X] puntos Entre el y % y el z %: hasta [X] puntos Igual o superior al z %: hasta [X] puntos. A efectos de esta cláusula se considerarán admisibles el estándar MSC, la certificación ASC y otros estándares equivalentes que acrediten requisitos comparables de sostenibilidad, trazabilidad y gestión responsable de los recursos marinos verificados por terceros independientes. Los compromisos declarados en la oferta constituirán obligación contractual sujeta al régimen de seguimiento y penalidades previsto en el pliego.
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora proporcionará información sobre los productos marinos y de acuicultura que se suministrarán, indicando específicamente los que cuentan con certificación de sostenibilidad admisible, con indicación del tipo de certificación y el organismo certificador. Las certificaciones deberán estar vigentes en el momento del suministro y ser verificables mediante el código de trazabilidad del producto o certificado del operador.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria presentará al responsable del contrato, con la periodicidad establecida en el pliego, un informe de seguimiento que incluirá la documentación que acredite el cumplimiento de los compromisos adquiridos, con referencia a las facturas y albaranes del período en los que los productos certificados deberán estar identificados de forma diferenciada. El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los productos entregados y la documentación aportada, comprobando la vigencia de las certificaciones mediante contraste con los registros de los organismos certificadores correspondientes.

Artículo 4.1.g) - Aceite culinario

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
Para los lotes que incluyan el suministro de aceites culinarios, la empresa adjudicataria suministrará exclusivamente: aceite para consumo en frío: aceite de oliva virgen o virgen extra, conforme a las categorías establecidas en el Reglamento (UE) 1308/2013 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2104.

VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora indicará en la oferta la especificación del aceite ofertado, con referencia a la ficha técnica del producto.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria identificará en los albaranes de entrega el tipo de aceite suministrado conforme a las especificaciones de la oferta. El responsable del contrato podrá solicitar en cualquier momento la ficha técnica actualizada del producto entregado. El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los productos entregados y la documentación aportada.

CRITERIO DE ADJUDICACIÓN
Se concederán puntos de manera proporcional a las ofertas que prevean el suministro de aceite para consumo en caliente de aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico. La escala de puntuación será: Si la empresa licitadora utilizará aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico: hasta [X] puntos Si la empresa licitadora no utilizará aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico: 0 puntos Los compromisos declarados en la oferta constituirán obligación contractual sujeta al régimen de seguimiento y penalidades previsto en el pliego.
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora indicará en la oferta la especificación del aceite ofertado, con referencia a la ficha técnica del producto.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria identificará en los albaranes de entrega el tipo de aceite suministrado conforme a las especificaciones de la oferta. El responsable del contrato podrá solicitar en cualquier momento la ficha técnica actualizada del producto entregado. El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los productos entregados y la documentación aportada.

Artículo 4.1.i) - Sal yodada

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
Para los lotes que incluyan el suministro de sal, la empresa adjudicataria suministrará exclusivamente sal yodada, conforme al Real Decreto 1424/1983. *Queda excluido el suministro de sal no yodada.*
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora indicará en la oferta la especificación de la sal suministrada, con referencia a la ficha técnica del producto.

Fase de ejecución

La empresa adjudicataria identificará en los albaranes de entrega la sal suministrada conforme a las especificaciones de la oferta. El responsable del contrato podrá solicitar en cualquier momento la ficha técnica actualizada del producto.

El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los productos entregados y la documentación aportada.

Artículo 4.1.j) - Concentrados de caldo y potenciadores del sabor

NOTA
La exigencia de una reducción mínima del **25 % del contenido de sal** toma como referencia el criterio establecido en el **Reglamento (CE) n.º 1924/2006**, que permite considerar un alimento como de **contenido reducido de sal** cuando la reducción alcanza, al menos, el **25 %** en comparación con un producto similar.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

En caso de que el contrato incluya el suministro de concentrados de caldo, fondos deshidratados u otros potenciadores del sabor, la empresa adjudicataria suministrará exclusivamente alternativas con contenido de sal reducido en al menos un 25%.

VERIFICACIÓN

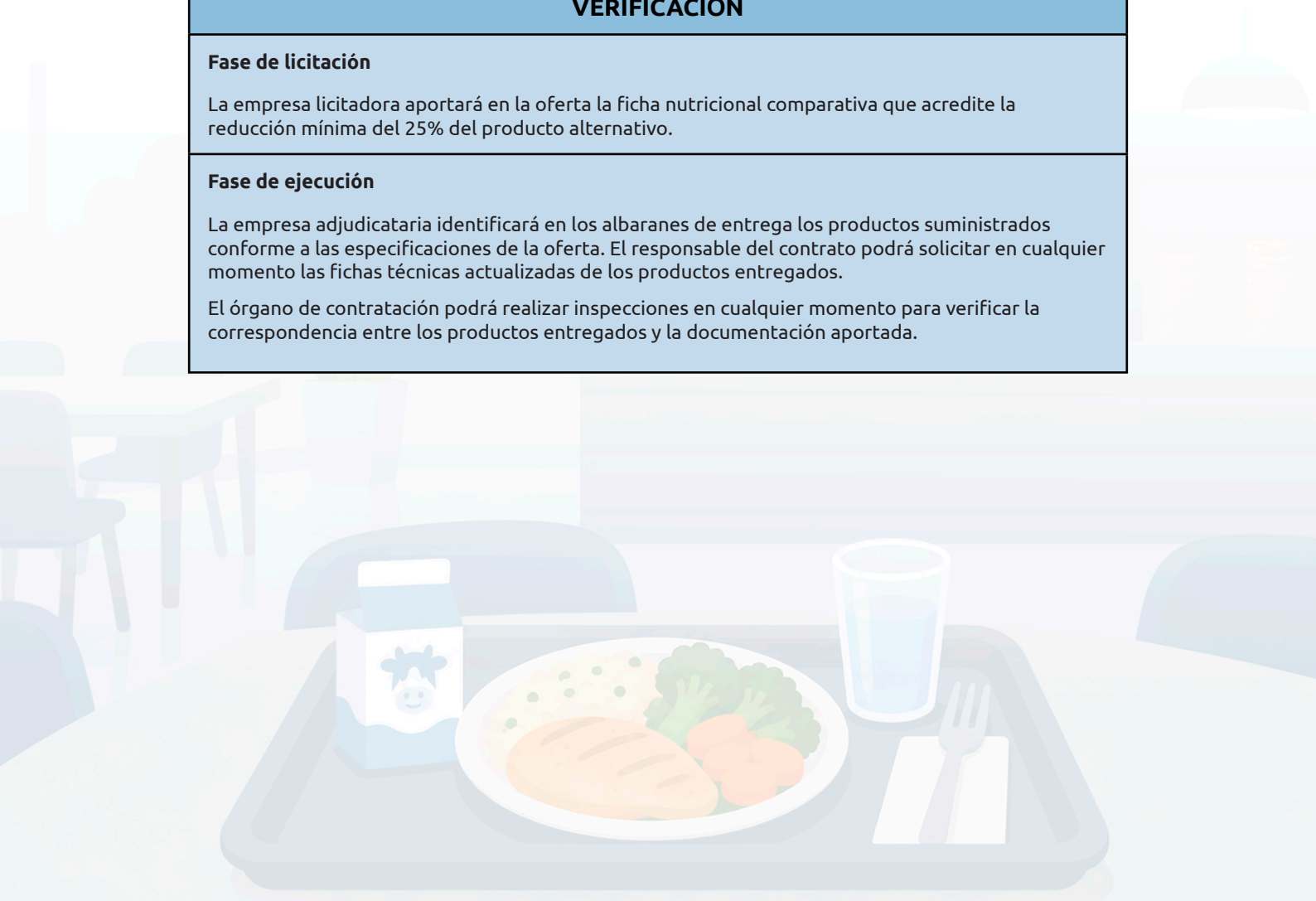
Fase de licitación

La empresa licitadora aportará en la oferta la ficha nutricional comparativa que acredite la reducción mínima del 25% del producto alternativo.

Fase de ejecución

La empresa adjudicataria identificará en los albaranes de entrega los productos suministrados conforme a las especificaciones de la oferta. El responsable del contrato podrá solicitar en cualquier momento las fichas técnicas actualizadas de los productos entregados.

El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los productos entregados y la documentación aportada.



PARTE B: Modo de distribución

Artículo 4.1.a) - Canales cortos de distribución

NOTA
El artículo 4.1.a) del Real Decreto 315/2025 establece que la oferta alimentaria estará compuesta fundamentalmente por alimentos frescos, de temporada y procedentes de canales cortos de distribución. El artículo 3.2.d) define el canal corto de distribución como aquella "*cadena de distribución en la que intervienen un número limitado de agentes económicos y las relaciones geográficas y sociales de cercanía entre los productores, los transformadores y los consumidores.*" En cuanto al número de intermediarios, el Real Decreto no fija un número concreto. Puede acudirse a la normativa autonómica agroalimentaria que regula la materia para esclarecer el límite de intermediarios fijado en cada Comunidad Autónoma. Para justificar la inclusión de cláusulas como esta o de proximidad en los pliegos de contratación, resulta pertinente enmarcarlas también dentro de estrategias públicas ya consolidadas. En este sentido, pueden citarse la Estrategia Gallega de Contratación Pública (Horizonte 2030) y la Estrategia Catalana de Mejora de la Compra Pública, ambas orientadas a reforzar el impacto económico, social y ambiental de la contratación. Estas iniciativas incorporan de forma expresa referencias al fomento del producto de proximidad y a la contratación local como instrumentos para dinamizar el tejido productivo, reducir la huella de carbono asociada al transporte, fortalecer las pymes y favorecer modelos de desarrollo más sostenibles y resilientes. De este modo, la introducción de este tipo de cláusulas no solo encuentra respaldo normativo, sino que también responde a objetivos de política pública alineados con los principios de eficiencia y sostenibilidad.

CRITERIO DE ADJUDICACIÓN
Se concederán puntos de manera proporcional a las ofertas que prevean el suministro de un mayor porcentaje de productos que procedan de canales cortos de distribución. La escala de puntuación será: Entre el x % y el y %: hasta [X] puntos Entre el y % y el z %: hasta [X] puntos Igual o superior al z %: hasta [X] puntos. El porcentaje ofertado constituirá obligación contractual, sujeta al régimen de seguimiento, control y, en su caso, penalidades previsto en el pliego.
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora describirá la cadena de suministro prevista para los productos alimenticios, identificando los productores previstos y el número de intermediarios en la cadena.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria presentará al responsable del contrato, con la periodicidad establecida en el pliego, un informe de seguimiento para acreditar el cumplimiento de los compromisos adquiridos, con referencia a las facturas y albaranes del período en los que los productos suministrados en canal corto deberán estar identificados de forma diferenciada. El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los productos entregados y la documentación aportada.

PARTE C – Envases

Artículo 4.1.k) - Envases monodosis de productos específicos

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
Cuando se suministren en formato monodosis los siguientes productos, los envases no superarán las cantidades máximas establecidas en al artículo 4.1.k) del Real Decreto 315/2025: *Azúcar: máx. 3,0 g por unidad* *Sal: máx. 0,8 g por unidad* *Aceite de oliva virgen: máx. 10,0 ml por unidad* *Vinagre: máx. 8,0 ml por unidad* *Otras salsas: máx. 10,0 g por unidad.*
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora identificará en su oferta los productos anteriores que prevé suministrar en formato monodosis, con indicación de las cantidades unitarias y referencia a la ficha técnica del producto. Los productos monodosis que superen las cantidades máximas anteriores no serán admitidos en el suministro.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria identificará en los albaranes de entrega los productos anteriores suministrados en formato monodosis. El responsable del contrato podrá solicitar en cualquier momento la ficha técnica actualizada. El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los productos entregados y la documentación aportada.

Artículo 4.1.e) - Envases reutilizables

CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN
Se utilizarán envases reutilizables y reciclables, limitándose el empleo de envases de un solo uso a los casos en los que resulte necesario por razones de seguridad alimentaria justificadas. Los envases deberán cumplir con lo establecido en la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, el Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases, así como con el Reglamento (UE) 2025/40 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de diciembre de 2024 relativo a los envases y residuos de envases.
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora acreditará la información sobre materiales de envases mediante las fichas técnicas correspondientes.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria actualizará esta información ante cualquier cambio de producto durante la ejecución del contrato. El responsable del contrato podrá solicitar en cualquier momento la ficha técnica actualizada de cualquier producto entregado. El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los productos entregados y la documentación aportada.

CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN
La empresa adjudicataria recuperará en la misma operación de entrega los embalajes terciarios reutilizables (palés, cajas y contenedores) cuando sean de su propiedad o estén sujetos a sistema de depósito.
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora indicará en su oferta qué embalajes terciarios prevé utilizar, con clasificación entre reutilizables y de un solo uso. La empresa licitadora declarará también que recuperará los embalajes terciarios reutilizables conforme a lo establecido en la presente cláusula.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria comunicará al responsable del contrato cualquier modificación respecto a los embalajes utilizados. El responsable del contrato podrá verificar el cumplimiento en el punto de entrega. El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los embalajes utilizados, los declarados en la oferta y el cumplimiento de los requisitos de recuperación de envases.

5.2. Contrato de servicios de restauración

Tipología de contrato	Contrato de servicios de restauración escolar
Base normativa	Artículos 4, 8, 9, 10, 11, Real Decreto 315/2025 Artículo 55 Ley 7/2022
Estructura	**Parte A – Planificación de los menús** Artículo 9.1 – Supervisión nutricional profesional; Artículos 9.2 y 9.3 – Frecuencias y otros requisitos de consumo; Artículo 10.1 – Menús adaptados por motivos de salud; Artículo 10.2 – Menús adaptados por motivos éticos o religiosos; Artículo 11 – Información a las familias. **Parte B – Requisitos de los alimentos** Artículo 4.1.a) – Alimentos frescos; Artículo 4.1.a) – Cereales integrales; Artículo 4.1.a) – Alimentos frescos y cadena corta y 4.1.b) – Frutas y hortalizas de temporada; Artículo 4.1.c) – Productos de producción ecológica; Artículo 4.1.d) – Producción integrada; Artículo 4.1.d) – Productos marinos y de acuicultura sostenibles. **Parte C – Técnicas culinarias y gestión de la cocina** Artículo 4.1.g) – Aceite de cocina y de condimento; Artículo 4.1.h) – Reciclado del aceite culinario sobrante; Artículos 4.1.i) y 9.3.i) – Sal yodada y reducción del sodio; Artículo 4.1.j) – Limitación de caldos concentrados y potenciadores del sabor; Artículo 4.1.f) – Técnicas culinarias saludables. **Parte D – Gestión del servicio y desempeño medioambiental** Artículo 4.1.e) – Plan para la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario y gestión de residuos; Artículo 4.1.e) – Medidas adicionales de prevención del desperdicio y sostenibilidad ambiental; Artículo 4.1.k) –Envases monodosis; Artículo. 8.2 – Acceso al agua en el comedor escolar; Artículo 8.1 – Instalación de fuentes de agua (prestación accesoria).

PARTE A: Planificación de los menús

Artículo 9.1. - Supervisión nutricional profesional

CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN
Con carácter previo al inicio de la ejecución del contrato, la empresa adjudicataria deberá designar a la persona responsable de la planificación y supervisión nutricional de los menús escolares. *La persona designada deberá acreditar documentalmente formación en nutrición humana y dietética suficiente para el desempeño de las funciones de supervisión nutricional previstas en la normativa vigente, de conformidad con lo establecido en el artículo 9.1 del Real Decreto 315/2025 y en el artículo 40.3 de la Ley 17/2011.* *La empresa adjudicataria deberá comunicar al órgano de contratación, en el plazo máximo de [X] días hábiles desde el inicio del servicio, la identidad de la persona designada y la documentación acreditativa de su formación y cualificación profesional.* *Cualquier sustitución deberá notificarse con una antelación mínima de [Y] días hábiles, salvo causa sobrevenida debidamente justificada, debiendo acreditarse en todo caso que la nueva persona designada dispone de formación suficiente en nutrición humana y dietética para el desempeño de las funciones previstas.* *La persona responsable tendrá, al menos, las siguientes funciones:* *a) Elaborar, supervisar y validar la planificación mensual de menús conforme a las necesidades nutricionales del alumnado, diferenciadas por grupos de edad, y a las recomendaciones vigentes en materia de seguridad alimentaria.* *b) Verificar el cumplimiento de las frecuencias de consumo de grupos de alimentos previstas en la normativa vigente y, en particular, en el artículo 9.2 del RD 315/2025 o disposición que lo sustituya.* *c) Garantizar la adecuación nutricional de los menús especiales destinados al alumnado con necesidades alimentarias específicas.* *d) Colaborar en la elaboración y difusión de la información facilitada a las familias sobre los menús mensuales y las recomendaciones de cenas complementarias.* *El incumplimiento de esta obligación tendrá la consideración de incumplimiento contractual a los efectos previstos en el pliego.*
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora indicará en su oferta el perfil profesional previsto para la supervisión nutricional, con indicación de la titulación y la experiencia acreditada.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria comunicará al órgano de contratación el nombre y las credenciales del profesional designado en el plazo establecido en la cláusula. El órgano de contratación podrá solicitar en cualquier momento la acreditación de la titulación del profesional responsable y verificar su adecuación a los requisitos establecidos.

Artículo 9.2 y 9.3 - Frecuencia y otros requisitos de consumo

NOTA

Frecuencias de los segundos platos

Conforme a la nota interpretativa de la AESAN sobre el artículo 9.2.b) del Real Decreto 315/2025, lo que establece dicho artículo es un marco de frecuencias mínimas y máximas que en ningún caso puede sobrepasarse, y que en caso de que ello ocurra se estará incurriendo en un incumplimiento de cada uno de estos límites mínimos y máximos. En ningún caso la existencia de límites superiores genera un derecho subjetivo a alcanzarlos si ello implica dejar de cumplir con los mínimos exigibles para el resto de los alimentos, que es el aspecto crucial. Esta regla no se aplica a los platos cuya base sean alimentos que aporten proteína de origen vegetal en los menús vegetarianos estrictos, donde los cinco segundos platos semanales se basarán en alimentos que aporten exclusivamente proteína vegetal.

Las comunidades autónomas podrán efectuar, dentro de dicho marco y en el ejercicio de sus competencias, las adaptaciones que estimen oportunas para sus respectivos territorios.

Agua como única bebida

El artículo 9.3.a) garantiza la presencia de agua de consumo como única bebida en los menús escolares. Conforme a la nota interpretativa de la AESAN sobre el Artículo 9.3.a) del Real Decreto 315/2025, la finalidad de este precepto es asegurar que el agua sea la opción principal y exclusiva como bebida en los menús, evitando la oferta de otras bebidas, especialmente aquellas azucaradas, edulcoradas o con bajo valor nutricional, en coherencia con los objetivos de promoción de hábitos saludables recogidos en la Ley 17/2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

La empresa adjudicataria elaborará y respetará una planificación mensual de menús conforme a las siguientes frecuencias de consumo, verificadas sobre el menú mensual aprobado por el profesional responsable de la nutrición:

Primeros platos	Hortalizas: 1-2 raciones/semana. Legumbres: 1-2 raciones/semana. Arroz: 1 ración/semana. Pasta: 1 ración/semana.
Segundos platos	Pescados: 1-3 raciones/semana. Se priorizará el pescado azul y blanco de forma alterna y se podrán incluir crustáceos y moluscos. Huevos: 1-2 raciones/semana. Carnes: máx. 3 raciones/semana, de las cuales: máx. 1 ración/semana de carne roja; máx. 2 raciones/mes de carne procesada. Platos cuya base sean alimentos que aporten proteína de origen vegetal: 1-5 raciones/semana. En los centros educativos que realicen una oferta de menú vegetariano, los cinco segundos platos semanales se basarán en alimentos que aporten exclusivamente proteína vegetal.
Guarniciones	Ensaladas variadas: 3-4 raciones/semana. Se priorizarán las ensaladas y guarniciones de verdura fresca frente a otras formas de presentación. Otras guarniciones (patatas, hortalizas, legumbres): 1-2 raciones/ semana.
Postres	Frutas frescas: 4-5 raciones/semana. Otros postres (preferentemente yogur y cuajada sin azúcar añadido, queso fresco): máx. 1 ración/semana.

Otros requisitos de planificación:

- *Pan integral: mín. 2 veces/semana*
- *El arroz o la pasta serán integrales mín. 4 veces/mes.*
- *Frituras: máx. 1 ración/semana.*
- *Platos precocinados (pizzas, canelones, croquetas, empanadillas, pescados o carnes rebozadas, análogos vegetales y similares): máx. 1 ración/mes.*
- *Queda prohibido el consumo de frutos secos enteros en los menores de 6 años por riesgo de asfixia.*
- *Utilización de sal yodada, de forma reducida.*
- *Agua de consumo como única bebida, salvo que no sea posible debido a las condiciones del suministro.*

A efectos de la presente cláusula, se aplica la definición de carne procesada establecida en el artículo 3.2.e) del Real Decreto 315/2025: carne transformada mediante salazón, curado, fermentación, ahumado u otros procesos para mejorar su sabor o su conservación.

VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora presentará en su oferta la planificación mensual de los menús que sería acorde a la estación, que acredite la viabilidad del cumplimiento de las frecuencias establecidas en la presente cláusula a lo largo de todo el año.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria presentará al órgano de contratación, antes del día [X] del mes anterior o en el periodo que establezca el responsable del contrato, la planificación mensual de menús con indicación para cada comida del grupo de alimentos, la técnica de preparación, las guarniciones y postres previstos. El responsable del contrato verificará la conformidad con las frecuencias establecidas en el plazo de [X] días hábiles desde su recepción. En caso de no conformidad, la empresa adjudicataria presentará una planificación revisada en el plazo de [X] días hábiles desde la comunicación del responsable del contrato. En caso de variaciones necesarias durante el mes, la empresa adjudicataria comunicará la modificación a la mayor brevedad posible, garantizando el cumplimiento de los intervalos semanales o mensuales previstos. El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los menús planificados y las comidas efectivamente servidas.

Artículo 10.1. - Menús adaptados por motivos de salud

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
La empresa adjudicataria deberá poner a disposición, para cada alumno o alumna que así lo requiera, un menú adaptado que excluya los alimentos contraindicados por el diagnóstico médico acreditado mediante el correspondiente certificado, garantizando en todo caso: *a) Un valor nutricional equivalente al del menú estándar para la franja de edad correspondiente, mediante la supervisión del profesional responsable de la nutrición.* *b) La ausencia de contaminación cruzada con los alérgenos excluidos, mediante procedimientos de preparación separada documentados en el plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).* *c) La identificación clara y verificable de cada plato servido al alumno afectado.* *La empresa adjudicataria activará el menú adaptado en un plazo máximo de [X] días hábiles desde la recepción del certificado médico y de la solicitud formalizada.* Comunicará, *a través del centro educativo y de acuerdo con el art. 11 del Real Decreto, por escrito a la familia y al centro educativo las modalidades de adaptación adoptadas.* *Cuando no sea posible garantizar el menú adaptado la empresa adjudicataria dispondrá de los medios de refrigeración y calentamiento adecuados para que el menú especial proporcionado por el entorno familiar pueda conservarse y consumirse sin riesgos para la salud del alumnado afectado.*
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora describirá en su oferta el procedimiento previsto para la gestión de menús adaptados por diagnóstico médico, incluyendo las medidas de prevención de contaminación cruzada.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria mantendrá un registro actualizado del alumnado con menú adaptado por diagnóstico médico, con indicación de las adaptaciones aplicadas. El órgano de contratación podrá solicitar en cualquier momento dicho registro y verificar la correspondencia entre las adaptaciones declaradas y las comidas servidas. El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente cláusula.

Artículo 10.2. - Menús adaptados por motivos éticos o religiosos

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
La empresa adjudicataria deberá disponer de menús adaptados para el alumnado que lo requiera por motivos éticos o religiosos. La empresa adjudicataria garantizará: a) Un valor nutricional equivalente al del menú estándar para la franja de edad correspondiente, mediante la supervisión del profesional responsable de la nutrición. b) La identificación clara y verificable de cada plato servido al alumno afectado. La empresa adjudicataria comunicará, a través del centro educativo y de acuerdo con el art. 11 del Real Decreto, por escrito a la familia y al centro educativo las modalidades de adaptación adoptadas. Cuando no sea posible garantizar el menú adaptado, la empresa adjudicataria garantizará la disponibilidad de los medios de refrigeración y calentamiento adecuados para que el menú adaptado proporcionado por el entorno familiar pueda conservarse y consumirse sin riesgos para la salud del alumnado afectado.
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora indicará en su oferta las tipologías de menú adaptado por motivos éticos o religiosos que está en condiciones de garantizar. Las tipologías declaradas constituirán obligación contractual.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria mantendrá un registro actualizado del alumnado con menú adaptado por motivos éticos o religiosos, con indicación de las tipologías aplicadas. El órgano de contratación podrá solicitar en cualquier momento dicho registro y verificar la correspondencia entre las tipologías declaradas en la oferta y las efectivamente disponibles. El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente cláusula.

Artículo 11. - Información a las familias

NOTA
El artículo 11 impone al centro educativo la obligación de informar a las familias sobre la planificación mensual de los menús, siendo la empresa adjudicataria quien dispone de la información técnica necesaria para elaborarla. El artículo 11.3 establece también un contenido mínimo obligatorio de la información. La presente cláusula articula los contenidos que la empresa adjudicataria deberá producir y transmitir al centro educativo, siendo responsabilidad de este su difusión a las familias. Sin embargo, el órgano de contratación podrá exigir a la empresa adjudicataria que utilice canales específicos de comunicación - como una aplicación o portal digital dedicado - para transmitir directamente parte de esta información a las familias.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

1. Documento mensual de menú

La empresa adjudicataria elaborará y transmitirá al centro educativo, antes del día [X] del mes anterior (o periodo que determine el órgano de contratación), un documento mensual de menú que contendrá, para cada comida servida:

a) Denominación de todos los platos.

b) Técnica culinaria de elaboración.

c) Tipo de salsas y guarniciones.

d) Para los postres: variedad en el caso de las frutas; tipo de lácteo en el caso de productos lácteos.

e) Listado completo de alérgenos presentes en cada plato, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011.

2. Sugerencias de cena complementaria

El documento mensual incluirá, para cada día de servicio, una sugerencia de cena complementaria al menú del mediodía, elaborada por el profesional responsable de la nutrición conforme a las recomendaciones dietéticas vigentes de las autoridades sanitarias competentes.

3. Información para menús especiales

Para el alumnado con menús adaptados, la empresa adjudicataria elaborará un documento informativo individual con el mismo nivel de detalle previsto en el punto 1, incluyendo también las orientaciones sobre las cenas complementarias (punto 2).

4. Accesibilidad de la información

El documento mensual de menú deberá:

a) Estar disponible en formato accesible para personas con discapacidad.

b) Transmitirse en un formato adecuado para su publicación en los canales informativos del centro educativo (tablón de anuncios, página web o en cualquier otro medio de fácil acceso), garantizando su disponibilidad para todas las familias, tutores o responsables del alumnado que haga uso del servicio de comedor escolar, ya sea de forma permanente o de forma ocasional.

c) Estar redactado de forma clara y detallada, conforme a lo dispuesto en el Artículo 11.1 del Real Decreto 315/2025.

VERIFICACIÓN

Fase de licitación

La empresa licitadora declarará en su oferta que dispone de los medios necesarios para elaborar y transmitir la documentación prevista en la presente cláusula.

Fase de ejecución

La empresa adjudicataria conservará registro de los documentos mensuales de menú transmitidos al centro educativo, con indicación de la fecha de transmisión. El órgano de contratación podrá solicitar en cualquier momento dichos registros y verificar su conformidad con los requisitos establecidos en la presente cláusula.

El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente cláusula.

PARTE B: Requisitos de los alimentos

Art. 4.1.a) - Alimentos frescos

NOTA
Para la aplicación e interpretación del presente criterio, se ruega remitirse a la nota incluida en el apartado **«Contrato de suministro – alimentos frescos»**, donde se recogen las consideraciones y aclaraciones correspondientes.

CRITERIO DE ADJUDICACIÓN
Se concederán puntos de manera proporcional a las ofertas que prevean la utilización de un mayor porcentaje de productos frescos. A estos efectos, se computarán las hortalizas, frutas, legumbres y cereales preferentemente integrales incluidos en la programación de menús presentada por el licitador. *Se entiende por alimento fresco: aquellos productos alimenticios no transformados y no sometidos a procesos térmicos de conservación (art. 3.2.a) Real Decreto 315/2025).* *La escala de puntuación será:* *Entre el x % y el y %: hasta [X] puntos* *Entre el y % y el z %: hasta [X] puntos* *Igual o superior al z %: hasta [X] puntos.* El porcentaje ofertado constituirá obligación contractual, sujeta al régimen de seguimiento, control y, en su caso, penalidades previsto en el pliego.
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora presentará una lista de los productos o categorías de productos frescos que propone suministrar, con descripción de cómo se propone asegurar el cumplimiento durante la ejecución del contrato, por ejemplo, identificando proveedores para las diferentes categorías. Para los productos marinos, indicará si se prevé el suministro en congelado en origen, con identificación de los productos afectados.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria presentará al responsable del contrato, con la periodicidad establecida en el pliego, un informe de seguimiento que incluirá la documentación - facturas y albaranes - que acredite el cumplimiento de los compromisos adquiridos. El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en las instalaciones de almacenamiento o en el punto de entrega para verificar la correspondencia entre los productos entregados y la documentación aportada.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
Los menús serán equilibrados desde el punto de vista nutricional y seguirán dietas saludables. Los menús ofertados deberán incluir opciones saludables que aumenten el consumo de legumbres, hortalizas, frutas, cereales integrales y frutos secos, y garanticen la ingesta de nutrientes recomendada para el alumnado. Se debe garantizar que la presencia de los distintos grupos de alimentos y el tamaño de las raciones permite cubrir las necesidades calóricas y de nutrientes de los distintos grupos de edad.

VERIFICACIÓN
Fase de licitación: La empresa licitadora se comprometerá a través de Declaración Responsable a ofrecer menús equilibrados desde el punto de vista nutricional.
Fase de ejecución: La empresa adjudicataria debe presentar al responsable del contrato su propuesta de menús para todo el servicio al inicio del mismo a través de tablas de menús. En dichas tablas deberá detallar los productos que utilizará y su gramaje y presentar una planificación que incluya alternativas que promuevan el consumo de legumbres, frutas y hortalizas. Durante la ejecución de los servicios, la empresa adjudicataria deberá proporcionar información de los productos incluidos en los menús indicando específicamente los productos que cumplen los requisitos.

Artículo 4.1.b) - Frutas y hortalizas de temporada

CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN
La empresa adjudicataria garantizará que al menos el 45% de las raciones de frutas y hortalizas servidas corresponda a productos de temporada, conforme a los calendarios publicados por la Administración General del Estado o por la comunidad autónoma competente, vigentes en el período de referencia.
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora indicará el porcentaje de temporada previsto, con referencia al calendario oficial aplicado y descripción de cómo se propone asegurar el cumplimiento durante la ejecución del contrato.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria presentará al responsable del contrato, con la periodicidad establecida en el pliego, un informe de seguimiento que incluirá la documentación que acredite el cumplimiento, con referencia a las facturas del período en las que los productos de temporada deberán estar identificados de forma diferenciada. El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los productos utilizados y la documentación aportada.

Artículo 4.1.c) - Productos de producción ecológica

NOTA
El artículo 4.1.c) ofrece dos modalidades alternativas de cumplimiento. La Modalidad A, basada en el porcentaje del coste de adquisición, es el instrumento principal. La Modalidad B, basada en la frecuencia de platos ecológicos, es más sencilla de verificar mediante la planificación mensual de menús y es preferible cuando la capacidad administrativa de control es más limitada.

CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN

Umbral del 5% sobre el coste de adquisición

En el período de referencia establecido en el pliego, al menos el 5% del total del coste de adquisición de alimentos destinadas a la elaboración de las comidas corresponderá a productos de producción ecológica certificada conforme al Reglamento (UE) 2018/848 o sus modificaciones posteriores.

VERIFICACIÓN

Fase de licitación

La empresa licitadora describirá cómo se propone asegurar el porcentaje de productos ecológicos comprometido durante la ejecución del contrato, con identificación de los productos previstos por categoría y relación de proveedores con certificación ecológica vigente conforme al Reglamento (UE) 2018/848.

Fase de ejecución

La empresa adjudicataria presentará al responsable del contrato, con la periodicidad establecida en el pliego, un informe de seguimiento que incluirá: desglose del valor de las compras de productos ecológicos sobre el total de compras alimenticias del período, con las facturas correspondientes con identificación separada de los productos ecológicos, proveedor y número de certificación vigente.

El informe desglosará las compras ecológicas por centro cuando el contrato cubra varios centros con cocinas independientes.

CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN

Frecuencia mínima de platos ecológicos

En cada mes de prestación del servicio, al menos 2 platos principales del menú diario se elaborarán con ingredientes de producción ecológica certificada conforme al Reglamento (UE) 2018/848 o sus modificaciones posteriores.

[En ausencia de un criterio interpretativo armonizado establecido por las autoridades competentes, los órganos de contratación podrán especificar lo que se entiende por plato principal]

VERIFICACIÓN

Fase de licitación

La empresa licitadora presentará el catálogo de productos ecológicos disponibles por categoría, con relación de proveedores y certificaciones vigentes conforme al Reglamento (UE) 2018/848.

La certificación ecológica deberá estar vigente en el momento de la adquisición y ser verificable mediante el código de trazabilidad del producto o certificado del operador ecológico inscrito en el registro del organismo de control competente conforme al citado Reglamento.

Fase de ejecución

La empresa adjudicataria presentará al responsable del contrato, con la periodicidad establecida en el pliego, un informe de seguimiento que incluirá: la planificación mensual de los menús con indicación expresa de los platos elaborados con ingredientes ecológicos y de las categorías de ingredientes certificados utilizados, junto con las facturas de compra correspondientes.

La empresa adjudicataria notificará al responsable del contrato, en el plazo máximo de [X] días hábiles desde que tenga conocimiento de ello, cualquier pérdida o suspensión de la certificación ecológica de un proveedor o producto declarado en la oferta, proponiendo un sustituto con certificación vigente en el mismo plazo.

El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los productos ecológicos utilizados y la documentación aportada, comprobando la vigencia de las certificaciones mediante contraste con el registro de operadores ecológicos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Artículo 4.1.d) - Producción integrada

CRITERIO DE ADJUDICACIÓN
Se concederán puntos de manera proporcional a las ofertas que prevean un mayor porcentaje de productos agrícolas con certificación de producción integrada conforme al Real Decreto 1201/2002, sobre el total de productos agrícolas no ecológicos. La escala de puntuación será: Entre el x % y el y %: hasta [X] puntos Entre el y % y el z %: hasta [X] puntos Igual o superior al z %: hasta [X] puntos. El porcentaje ofertado constituirá obligación contractual, sujeta al régimen de seguimiento, control y, en su caso, penalidades previsto en el pliego.
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora identificará en su oferta los productos con certificación de producción integrada por categoría, con indicación del organismo de certificación y número de certificado vigente, y describirá cómo se propone asegurar el cumplimiento durante la ejecución del contrato. La certificación correspondiente deberá estar vigente en el momento de la adquisición y ser verificable mediante el certificado del organismo de certificación competente conforme al Real Decreto 1201/2002 o sus modificaciones posteriores.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria presentará al responsable del contrato, con la periodicidad establecida en el pliego, un informe de seguimiento que incluirá la documentación que acredite el cumplimiento de los compromisos adquiridos, con referencia a las facturas del período en las que los productos con certificación de producción integrada deberán estar identificados de forma diferenciada. El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los productos efectivamente utilizados y la documentación aportada.



Artículo 4.1.d) - Productos marinos y de acuicultura sostenibles

CRITERIO DE ADJUDICACIÓN
Se concederán puntos de manera proporcional a las ofertas que prevean un mayor porcentaje de productos marinos y de acuicultura con certificación de sostenibilidad admisible sobre el total de dichos productos. *La escala de puntuación será:* *Entre el x % y el y %: hasta [X] puntos* *Entre el y % y el z %: hasta [X] puntos* *Igual o superior al z %: hasta [X] puntos.* A efectos de esta cláusula se considerarán admisibles el estándar MSC, la certificación ASC y otros estándares equivalentes que acrediten requisitos comparables de sostenibilidad, trazabilidad y gestión responsable de los recursos marinos verificados por terceros independientes. Los compromisos declarados en la oferta constituirán obligación contractual sujeta al régimen de seguimiento y penalidades previsto en el pliego.
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora proporcionará información sobre los productos marinos y de acuicultura que prevé adquirir, indicando específicamente los que cuentan con certificación de sostenibilidad admisible, con indicación del tipo de certificación y el organismo certificador. Las certificaciones deberán estar vigentes en el momento de la adquisición y ser verificables mediante el código de trazabilidad del producto o certificado del operador.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria presentará al responsable del contrato, con la periodicidad establecida en el pliego, un informe de seguimiento que incluirá la documentación que acredite el cumplimiento de los compromisos adquiridos, con referencia a las facturas del período en las que los productos certificados deberán figurar identificados de forma diferenciada. El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los productos efectivamente adquiridos y la documentación aportada, comprobando la vigencia de las certificaciones mediante contraste con los registros de los organismos certificadores correspondientes.

PARTE C: Técnicas culinarias y gestión de la cocina

Artículo 4.1.g) - Aceite de cocina y de condimento

CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN
En la elaboración de los platos, la empresa adjudicataria deberá respetar las siguientes indicaciones en cuanto al uso de aceites: aceite para consumo en frío: se utilizará exclusivamente aceite de oliva virgen o aceite de oliva virgen extra, conforme a las categorías definidas en el Reglamento (UE) 1308/2013 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2104.
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora indicará en su oferta el tipo de aceite previsto para cada uso, con referencia a la ficha técnica del producto.

Fase de ejecución

La empresa adjudicataria identificará en las facturas de compra el tipo de aceite adquirido conforme a las especificaciones de la oferta. El responsable del contrato podrá solicitar en cualquier momento la ficha técnica actualizada de los productos utilizados.

El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los productos utilizados y la documentación aportada.

CRITERIO DE ADJUDICACIÓN
Se concederán puntos de manera proporcional a las ofertas que prevean la utilización de aceite para consumo en caliente de aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico, en la preparación de los platos. *La escala de puntuación será:* *Si la empresa licitadora utilizará aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico: hasta [X] puntos* *Si la empresa licitadora no utilizará aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico: 0 puntos* *Los compromisos declarados en la oferta constituirán obligación contractual sujeta al régimen de seguimiento y penalidades previsto en el pliego.*
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora indicará en la oferta la especificación del aceite ofertado, con referencia a la ficha técnica del producto.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria identificará en los albaranes de entrega el tipo de aceite suministrado conforme a las especificaciones de la oferta. El responsable del contrato podrá solicitar en cualquier momento la ficha técnica actualizada del producto entregado. El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los productos entregados y la documentación aportada.

Artículo 4.1.h) - Reciclado del aceite culinario sobrante

CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN
El aceite culinario sobrante generado en el ejercicio del servicio deberá depositarse en los circuitos de recogida y reciclado autorizados, conforme a la normativa vigente en materia de gestión de residuos. *La empresa adjudicataria deberá:* *a) Almacenar el aceite usado en recipientes adecuados, separándolo del resto de residuos.* *b) Suscribir un acuerdo con un gestor autorizado para la recogida y reciclaje del aceite culinario usado.*
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora declarará en su oferta que cumplirá los requisitos establecidos en la presente cláusula y describirá las medidas previstas para garantizar su cumplimiento.

Fase de ejecución

La empresa adjudicataria acreditará ante el órgano de contratación el acuerdo con el gestor autorizado con carácter previo al inicio del servicio. Los volúmenes de aceite entregados al gestor se incorporarán al informe periódico de seguimiento.

El órgano de contratación podrá solicitar en cualquier momento la documentación acreditativa y realizar inspecciones para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente cláusula.

Artículos 4.1.i) y 9.3.i) - Sal yodada y reducción del sodio

CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN
En la elaboración de los platos, la empresa adjudicataria respetará las siguientes indicaciones respecto del uso de la sal: a) Especificación del producto: se utilizará exclusivamente sal yodada, conforme al Real Decreto 1424/1983 o sus modificaciones posteriores. b) Reducción del sodio: la empresa adjudicataria adoptará medidas para reducir la cantidad de sal añadida en las preparaciones, priorizando el uso de hierbas aromáticas y especias como alternativa a la adición de sal.
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora indicará en su oferta el tipo de sal previsto, con referencia a la ficha técnica del producto, y describirá las medidas previstas para la reducción del sodio en las preparaciones (p. ej., formación del personal de cocina, recetas con contenido reducido de sodio).
Fase de ejecución La empresa adjudicataria identificará en las facturas de compra la sal adquirida conforme a las especificaciones de la oferta. El responsable del contrato podrá solicitar en cualquier momento la ficha técnica actualizada del producto utilizado. El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los productos utilizados y la documentación aportada.

Artículo 4.1.j) - Limitación de uso de caldos y potenciadores del sabor

NOTA
El artículo 4.1.j) establece dos mandatos de distinta naturaleza: la limitación del uso de caldos concentrados y potenciadores del sabor industriales – orientación general, sin umbral numérico concreto – y la obligación de utilizar versiones con sal reducida en un 25% cuando se utilicen. La presente cláusula traduce la orientación general en un límite máximo de uso verificable mediante la planificación mensual de menús. El órgano de contratación podrá configurar este requisito de forma más restrictiva, exigiendo la exclusión total de los potenciadores del sabor industriales como especificación técnica, siempre que dicha exigencia resulte proporcionada y esté debidamente justificada en el expediente de contratación.

CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN
En la elaboración de los platos, la empresa adjudicataria priorizará los fondos naturales y las preparaciones artesanales. En caso de que se utilicen potenciadores del sabor industriales en las elaboraciones culinarias, la empresa adjudicataria utilizará exclusivamente alternativas con un contenido de sal reducido en al menos un 25%.
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora describirá en su oferta los concentrados de caldo y potenciadores del sabor con reducción del 25% en sal que tiene previsto utilizar, con referencia a las fichas técnicas nutricionales comparativas.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria identificará en las facturas de compra los potenciadores del sabor adquiridos conforme a las especificaciones. El responsable del contrato podrá solicitar en cualquier momento las fichas técnicas actualizadas de los productos utilizados. El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los productos utilizados y la documentación aportada.

Artículo 4.1.f) - Técnicas culinarias saludables

NOTA
El artículo 4.1.f) establece una prioridad en favor de las técnicas culinarias saludables frente a frituras, rebozados y otras preparaciones menos saludables. El límite máximo de frituras está ya fijado conforme al art. 9.3.g). El CA propuesto valora el compromiso voluntario de ir más allá de ese límite mínimo obligatorio, premiando la reducción adicional de frituras y la prevalencia de técnicas más saludables.

CRITERIO DE ADJUDICACIÓN
Se concederán puntos de manera proporcional a las ofertas que prevean la reducción adicional de frituras en la planificación de menús, pudiendo contemplarse su eliminación total, así como la sustitución por técnicas culinarias más saludable. La escala de puntuación será: X puntos (máxima puntuación): ofertas que prevean 0 frituras Hasta X puntos: ofertas que prevean < de 1 fritura semanal 0 puntos: ofertas que prevean 1 fritura semanal Las ofertas intermedias obtendrán una puntuación proporcional de acuerdo con la siguiente fórmula: P = X (1 – F) Donde X es la puntuación máxima asignada al criterio y F es el número de frituras semanal ofertada. Los compromisos declarados en la oferta constituirán obligación contractual sujeta al régimen de seguimiento y penalidades previsto en el pliego.

VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora proporcionará la documentación técnica que incluirá: la programación mensual de los menús, la relación de platos y técnica culinarias empleadas y declaración responsable del cumplimiento de la frecuencia máxima ofertada de frituras.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria deberá presentar al responsable del contrato un protocolo en el que se establezca el proceso de preparación, selección y conservación de los alimentos. Asimismo, se verificarán las condiciones de preparación y conservación de alimentos a través de informes de seguimiento que serán remitidos al responsable del contrato y que acrediten el cumplimiento de los requisitos establecidos.

PARTE D – Gestión del servicio y desempeño medioambiental

Artículo 4.1.e) - Plan para la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario y gestión de residuos

CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN
La empresa adjudicataria dispondrá de un Plan para la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario y gestión de residuos, de acuerdo a la Ley 1/2025, que describirá las medidas previstas en cada ámbito y los correspondientes mecanismos de seguimiento y acreditación del cumplimiento. El Plan deberá abordar al menos los siguientes ámbitos: a) Estimación cuantitativa de los excedentes alimentarios previstos por tipo de comida. b) Medidas de gestión eficiente de los alimentos: planificación de compras, gestión de stocks por fecha de caducidad, adecuación de las raciones a la demanda real del alumnado, y aprovechamiento de excedentes en elaboraciones sucesivas. *c) Medidas de formación del personal adscrito a la ejecución del contrato en materia de prevención del desperdicio alimentario, con indicación del contenido, la duración mínima, el perfil del personal destinatario y el sujeto encargado de la impartición.* *d) Procedimiento de recogida separada de los residuos generados durante la prestación del servicio, con indicación de las fracciones, los contenedores previstos y el gestor autorizado, conforme a la Ley 7/2022 y las ordenanzas municipales aplicables.* *El Plan será aprobado por el responsable del contrato antes del inicio del servicio. Cualquier modificación sustancial requerirá comunicación previa y aprobación del responsable del contrato.* *Cuando los datos del informe de seguimiento evidencien excedentes sistemáticos asociados a determinados platos o recetas, el responsable del contrato podrá requerir a* la empresa adjudicataria *la modificación de dichos platos o recetas en la planificación mensual de menús, con el fin de reducir el desperdicio alimentario. La empresa adjudicataria deberá incorporar las modificaciones requeridas en la planificación del mes siguiente al requerimiento.*
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora declarará en su oferta que aplicará el Plan conforme a los requisitos establecidos en la presente cláusula y describirá el enfoque previsto para cada uno de los ámbitos indicados, incluyendo el plan de formación anual.

Fase de ejecución

La empresa adjudicataria transmitirá el Plan al responsable del contrato con carácter previo al inicio del servicio para su aprobación. La empresa adjudicataria presentará al responsable del contrato, con la periodicidad establecida en el pliego, un informe de seguimiento que incluirá los indicadores de cumplimiento de cada medida prevista en el Plan, la estimación de los alimentos no consumidos en el período de referencia, y las acciones correctoras adoptadas respecto a las desviaciones detectadas.

El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar el cumplimiento de las medidas previstas en el Plan.

Artículo 4.1.k) - Envases monodosis

CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN

La empresa adjudicataria suministrará los productos en el formato de mayor volumen disponible compatible con las necesidades del servicio.

El uso de envases monodosis solo será admisible en los siguientes supuestos:

a) Cuando la empresa adjudicataria acredite, a requerimiento del responsable del contrato, que no existe en el mercado un formato de mayor volumen igualmente compatible con las necesidades del servicio.

b) Cuando la naturaleza del servicio exija expresamente el formato monodosis.

En todo caso, cuando se utilicen envases monodosis para los siguientes productos, las cantidades no superarán los límites establecidos en el artículo 4.1.k) del Real Decreto 315/2025:

- *Azúcar: máx. 3,0 g por unidad.*
- *Sal: máx. 0,8 g por unidad.*
- *Aceite de oliva virgen: máx. 10,0 ml por unidad.*
- *Vinagre: máx. 8,0 ml por unidad.*
- *Otras salsas: máx. 10,0 g por unidad.*

VERIFICACIÓN

Fase de licitación

La empresa licitadora identificará en su oferta los productos que prevé utilizar en formato monodosis, con indicación de las cantidades unitarias y referencia a la ficha técnica del producto.

Fase de ejecución

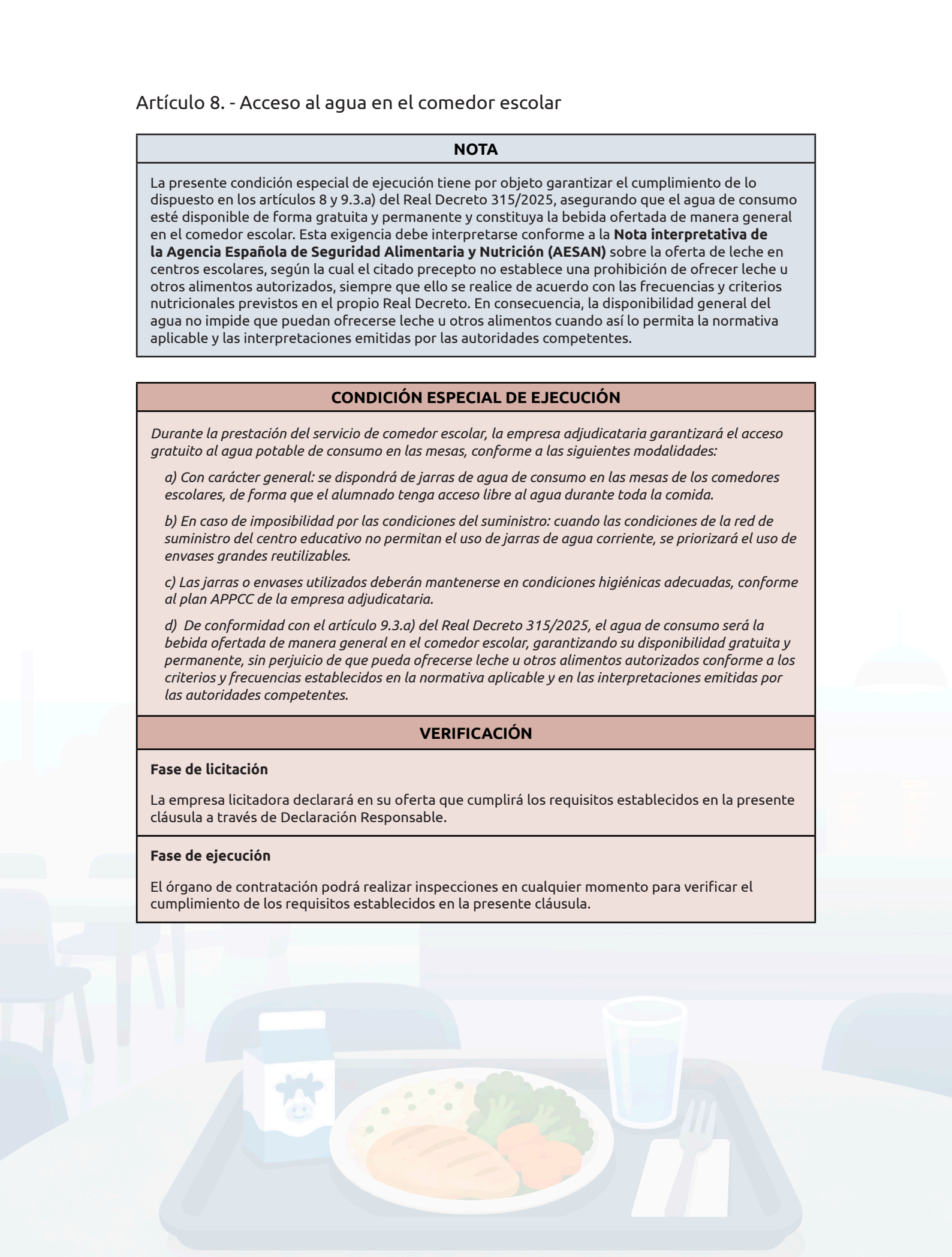
La empresa adjudicataria presentará al responsable del contrato, con la periodicidad establecida en el pliego, un informe de seguimiento que incluirá la relación de los productos utilizados en formato monodosis con indicación de las cantidades unitarias.

El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre los formatos utilizados y la documentación aportada.

Artículo 8. - Acceso al agua en el comedor escolar

NOTA
La presente condición especial de ejecución tiene por objeto garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en los artículos 8 y 9.3.a) del Real Decreto 315/2025, asegurando que el agua de consumo esté disponible de forma gratuita y permanente y constituya la bebida ofertada de manera general en el comedor escolar. Esta exigencia debe interpretarse conforme a la **Nota interpretativa de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)** sobre la oferta de leche en centros escolares, según la cual el citado precepto no establece una prohibición de ofrecer leche u otros alimentos autorizados, siempre que ello se realice de acuerdo con las frecuencias y criterios nutricionales previstos en el propio Real Decreto. En consecuencia, la disponibilidad general del agua no impide que puedan ofrecerse leche u otros alimentos cuando así lo permita la normativa aplicable y las interpretaciones emitidas por las autoridades competentes.

CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN
Durante la prestación del servicio de comedor escolar, la empresa adjudicataria garantizará el acceso gratuito al agua potable de consumo en las mesas, conforme a las siguientes modalidades: *a) Con carácter general: se dispondrá de jarras de agua de consumo en las mesas de los comedores escolares, de forma que el alumnado tenga acceso libre al agua durante toda la comida.* *b) En caso de imposibilidad por las condiciones del suministro: cuando las condiciones de la red de suministro del centro educativo no permitan el uso de jarras de agua corriente, se priorizará el uso de envases grandes reutilizables.* *c) Las jarras o envases utilizados deberán mantenerse en condiciones higiénicas adecuadas, conforme al plan APPCC de la empresa adjudicataria.* *d) De conformidad con el artículo 9.3.a) del Real Decreto 315/2025, el agua de consumo será la bebida ofertada de manera general en el comedor escolar, garantizando su disponibilidad gratuita y permanente, sin perjuicio de que pueda ofrecerse leche u otros alimentos autorizados conforme a los criterios y frecuencias establecidos en la normativa aplicable y en las interpretaciones emitidas por las autoridades competentes.*
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora declarará en su oferta que cumplirá los requisitos establecidos en la presente cláusula a través de Declaración Responsable.
Fase de ejecución El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente cláusula.



5.3. Contratos de servicios de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas

Tipología de contrato	Contratos de servicios de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas
Base normativa	Artículos 5, 6, y 7 Real Decreto 315/2025 Artículo 40.6 Ley 17/2011
Estructura	Artículo 5.1 **–** Criterios nutricionales de admisibilidad de productos; Artículo 6 **–** Límite de cafeína en productos envasados; Artículo 7.1 **–** Ubicación de las máquinas expendedoras; Artículo 7.2 **–** Prohibición de publicidad en las máquinas expendedoras

Artículo 5.1. - Criterios nutricionales de admisibilidad de productos

NOTA

De conformidad con el artículo 5 del **Real Decreto,** los límites nutricionales establecidos para los alimentos y bebidas ofertados en máquinas expendedoras se aplican **por porción de consumo**. A estos efectos, se entenderá por **porción** la cantidad de alimento o bebida contenida en el **envase o unidad de venta** destinada a su consumo individual, por lo que, con carácter general, la porción se corresponde con el contenido íntegro del envase comercializado en la máquina expendedora. La acreditación del cumplimiento de los límites deberá realizarse sobre dicha porción, de acuerdo con la información facilitada en el etiquetado nutricional del producto.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Todos los alimentos y bebidas ofertados en las máquinas expendedoras instaladas en los centros educativos deberán cumplir los siguientes criterios nutricionales, conforme al artículo 5.1 del Real Decreto 315/2025.

Parámetro	Límite máx.	Cálculo base	Excepciones
Calorías totales	200 kcal	Por porción	-
Grasas totales	35% kcal / máx. 7,8 g	Por porción	Leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas
Grasas saturadas	10% kcal / máx. 2,2 g	Por porción	Leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas
Ácidos grasos trans	0 g		Solo los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos
Azúcares añadidos/ libres	10% kcal / máx. 5 g	Por porción	Frutas/hortalizas sin azúcares añadidos; zumos sin azúcares añadidos; lactosa en leche y productos lácteos (~4,8 g/100 ml) no computable.
Sal	Máx. 0,5 g (= 0,2 g sodio)	Por porción	

VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora presentará, junto con su oferta, el catálogo completo de productos que propone incluir en las máquinas expendedoras, con la información nutricional por porción necesaria para acreditar el cumplimiento de los criterios establecidos en la presente cláusula, conforme al etiquetado nutricional del Reglamento (UE) 1169/2011. Los productos que no acrediten el cumplimiento de los criterios anteriores no podrán incluirse en el catálogo ofertado y su presencia en la oferta podrá dar lugar a la exclusión del procedimiento.
Fase de ejecución El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la conformidad de los productos disponibles en las máquinas con los criterios establecidos en la presente cláusula, pudiendo solicitar la información nutricional actualizada de cualquier producto.

Artículo 6. - Límite de cafeína en productos envasados

NOTA
El artículo 6.1 del Real Decreto 315/2025 prevé una excepción al límite de cafeína para las máquinas ubicadas exclusivamente en espacios no accesibles al alumnado (p. ej., sala de profesores, zona de personal administrativo). El órgano de contratación que desee aplicar esta excepción deberá autorizarla expresamente en el pliego, condicionándola a que la inaccesibilidad al alumnado esté garantizada mediante medidas físicas o de control de acceso, y delimitando con precisión las máquinas a las que aplica.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
Queda prohibida la inclusión en el catálogo de productos de las máquinas expendedoras de cualquier producto envasado con un contenido de cafeína superior a 15 mg/100 ml, conforme al artículo 6.1 del Real Decreto 315/2025. [Cuando el pliego prevea la excepción para máquinas ubicadas en espacios no accesibles al alumnado, el órgano de contratación identificará dichas máquinas en el cuadro de características del contrato.]
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora identificará en el catálogo ofertado los productos que contengan cafeína, con indicación del contenido por 100 ml conforme al etiquetado nutricional. Los productos que superen el límite establecido no podrán incluirse, salvo en los supuestos de excepción previstos en el pliego.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria garantizará en todo momento que los productos disponibles en las máquinas cumplen el límite de cafeína establecido en la presente cláusula. El responsable del contrato podrá solicitar en cualquier momento la información sobre el contenido de cafeína de cualquier producto disponible en las máquinas. El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la conformidad de los productos con el límite establecido.

Artículo 7.1. - Ubicación de las máquinas expendedoras

CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN
Las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas objeto del contrato no podrán instalarse ni permanecer en zonas a las que pueda acceder el alumnado de educación infantil y educación primaria. La ubicación de cada máquina será acordada con el órgano de contratación, incluidas las medidas a adoptar para garantizar la inaccesibilidad al alumnado de infantil y primaria. Cualquier cambio de ubicación durante la vigencia del contrato requerirá autorización previa del órgano de contratación.
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora declarará en su oferta que cumplirá los requisitos de ubicación establecidos en la presente cláusula y describirá las medidas previstas para garantizar la inaccesibilidad al alumnado de infantil y primaria ofreciendo el plano o descripción de la ubicación propuesta con indicación de las medidas de inaccesibilidad adoptadas.
Fase de ejecución El órgano de contratación realizará inspecciones en cualquier momento para verificar que las máquinas instaladas mantienen las condiciones de ubicación autorizadas.

Artículo 7.2. - Prohibición de publicidad en las máquinas expendedoras

CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN
Las máquinas expendedoras instaladas en los centros educativos no podrán incorporar ni exhibir publicidad de ningún alimento, bebida o cualquier otro producto, en ningún soporte ni formato.
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora declarará en su oferta que las máquinas que propone instalar cumplen los requisitos de la presente cláusula y que garantizará su cumplimiento durante toda la vigencia del contrato a través de una declaración responsable.
Fase de ejecución El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la ausencia de publicidad en las máquinas instaladas. El responsable del contrato podrá requerir la retirada inmediata de cualquier elemento publicitario detectado. La empresa adjudicataria comunicará al responsable del contrato cualquier modificación de la apariencia exterior de las máquinas con carácter previo a su aplicación.

5.4. Contratos de servicios de cafetería en centros educativos

Tipología de contrato	Contratos de servicios de cafetería en centros educativos
Base normativa	Artículos 5 y 6 Real Decreto 315/2025 Artículo 40.6 Ley 17/2011
Estructura	Artículo 5.1 – Criterios nutricionales para productos envasados; Artículo 6 – Límite de cafeína en productos envasados; Artículo 5.2 – Elaboraciones propias;

Artículo 5.1. - Criterios nutricionales para productos envasados

CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN

Todos los alimentos y bebidas ofertados en la cafetería del centro educativo deberán cumplir los siguientes criterios nutricionales, conforme al artículo 5.1 del Real Decreto 315/2025.

Parámetro	Límite máx.	Cálculo base	Excepciones
Calorías totales	200 kcal	Por porción	
Grasas totales	35% kcal / máx. 7,8 g	Por porción	Leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas
Grasas saturadas	10% kcal / máx. 2,2 g	Por porción	Leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas
Ácidos grasos trans	0 g		Solo los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos
Azúcares añadidos/ libres	10% kcal / máx. 5 g	Por porción	Frutas/hortalizas sin azúcares añadidos; zumos sin azúcares añadidos; lactosa en leche y productos lácteos (~4,8 g/100 ml) no computable.
Sal	Máx. 0,5 g (= 0,2 g sodio)	Por porción	

Quedan excluidas de la aplicación de estos criterios las comidas y elaboraciones preparadas o acondicionadas en el propio establecimiento de cafetería, conforme al artículo 5.3 del Real Decreto 315/2025.

VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora presentará junto con su oferta el catálogo de productos envasados que propone incluir en la oferta de la cafetería, con la información nutricional por porción necesaria para acreditar el cumplimiento de los criterios establecidos en la presente cláusula, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. Los productos que no acrediten dicho cumplimiento no podrán incluirse en el catálogo ofertado y su presencia en la oferta podrá dar lugar a la exclusión del procedimiento.
Fase de ejecución El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la conformidad de los productos envasados disponibles en la cafetería con los criterios establecidos, pudiendo solicitar la información nutricional actualizada de cualquier producto.

Artículo 5.2. - Elaboraciones propias

CRITERIO DE ADJUDICACIÓN
Se otorgarán puntos de manera proporcional a las ofertas en las que un mayor porcentaje de las elaboraciones propias incluidas en la carta de la cafetería responda al perfil mediterráneo definido en el artículo 5.2 del Real Decreto 315/2025, *entendiendo por tales aquellas basadas en productos vegetales, legumbres, cereales preferiblemente integrales, frutas y frutos secos, con un consumo moderado de fuentes de proteína animal: pescado, huevos, lácteos y carne, preferentemente de ave y conejo.* *La escala de puntuación será:* *Entre el x % y el y %: hasta [X] puntos* *Entre el y % y el z %: hasta [X] puntos* *Igual o superior al z %: hasta [X] puntos.* Los compromisos declarados en la oferta constituirán obligación contractual sujeta al régimen de seguimiento y penalidades previsto en el pliego.
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora presentará en su oferta el menú o carta de elaboraciones propias previsto, con indicación de los ingredientes principales de cada preparación, de forma que sea posible verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente cláusula.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria mantendrá actualizado el menú o carta y lo pondrá a disposición del responsable del contrato en cualquier momento. El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la correspondencia entre la oferta declarada y la efectivamente disponible en la cafetería.

Artículo 6. - Límite de cafeína en productos envasados

CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN
Queda prohibida la oferta y venta de productos envasados con un contenido de cafeína superior a 15 mg/100 ml en la cafetería del centro educativo, conforme al artículo 6.1 del Real Decreto 315/2025. [Cuando el pliego prevea la excepción para venta exclusiva a personas adultas conforme al artículo 6.2, el órgano de contratación especificará en el cuadro de características las condiciones y medidas de control de acceso aplicables.]
VERIFICACIÓN
Fase de licitación La empresa licitadora identificará en el catálogo ofertado los productos que contengan cafeína, con indicación del contenido por 100 ml conforme al etiquetado nutricional. Los productos que superen el límite establecido no podrán incluirse en el catálogo ofertado, salvo en los supuestos de excepción previstos en el pliego.
Fase de ejecución La empresa adjudicataria garantizará en todo momento que los productos disponibles en la cafetería cumplen el límite de cafeína establecido. El responsable del contrato podrá solicitar en cualquier momento la información sobre el contenido de cafeína de cualquier producto disponible. El órgano de contratación podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar la conformidad de los productos con el límite establecido.

6. Fuentes de Referencia

- Reglamento (UE) 2025/40 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de diciembre de 2024, sobre los envases y residuos de envases, por el que se modifican el Reglamento (UE) 2019/1020 y la Directiva (UE) 2019/904 y se deroga la Directiva 94/62/CE
- Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 de la Comisión de 29 de julio de 2022 por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva, y por el que se derogan el Reglamento (CEE) nº 2568/91 de la Comisión y el Reglamento de Ejecución (UE) nº 29/2012 de la Comisión
- Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo.
- Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios
- Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos
- Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario
- Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular
- Ley 7/2021, de 20 de mayo, de cambio climático y transición energética
- Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público
- Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición
- Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos
- Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases
- Real Decreto 367/2005, de 8 de abril, por el que se desarrolla el artículo 17.3 de la Ley 7/1996, de 15 de enero, de ordenación del comercio minorista, y se definen los productos de alimentación frescos y perecederos y los productos de gran consumo.
- Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas
- Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles
- Criteria for Sustainable Public Procurement (SPP) for Food, Food services, and Vending machines, Publications Office of the European Union
- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare
- Documento de Trabajo de los Servicios de la Comisión. Criterios de contratación pública ecológica de la UE para alimentos, servicios de restauración y máquinas expendedoras
- Estrategia Gallega de Contratación Pública (Horizonte 2030)
- Estrategia Catalana de Mejora de la Compra Pública
- Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité - Restauration collective en gestion directe. MISE À JOUR JANVIER 2024. Conseil National de la Restauration Collective
- Guide pratique pour un approvisionment durable et de qualité - Restauration collective en prestations de services. MISE À JOUR JANVIER 2024. Conseil National de la Restauration Collective

- Nota interpretativa sobre el artículo 9.2.b) del Real Decreto 315/2025 de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos
- Nota interpretativa sobre el Real Decreto 315/2025 de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros
- Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2026-2030, Programa 2.16 Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares. Versión 1, 1 de octubre de 2025.

ANEXO I. Lista de Verificación

El presente Anexo tiene por objeto facilitar a los órganos de contratación una herramienta práctica para comprobar que los expedientes de contratación incorporan las exigencias previstas en el Real Decreto 315/2025, así como las cláusulas necesarias para garantizar su correcta ejecución y seguimiento.

La lista tiene carácter orientativo y no sustituye el análisis jurídico que debe realizarse en cada expediente ni la adaptación de los pliegos a las características del contrato.

a. Contratos de suministro de alimentos

- ☐ Se ha incorporado una prescripción técnica o criterio de adjudicación que garantice una oferta alimentaria compuesta fundamentalmente por alimentos frescos, de temporada y procedentes de canales cortos de distribución.
- ☐ Se han regulado los requisitos relativos a productos ecológicos conforme al artículo 4.1.c).
- ☐ Se han previsto las exigencias sobre producción integrada y productos pesqueros sostenibles.
- ☐ Se ha establecido la utilización exclusiva de aceite de oliva conforme al artículo 4.1.g).
- ☐ Se exige el empleo de sal yodada.
- ☐ Se han definido los medios de acreditación del origen de los productos y de los canales cortos de distribución.
- ☐ Se incluyen obligaciones relativas a la utilización de envases reutilizables y reducción de residuos.

b. Contratos de servicios de comedor escolar

- ☐ Se exige la supervisión de los menús por personal con titulación habilitante.
- ☐ Se incorporan las frecuencias mínimas de consumo previstas en el Real Decreto.
- ☐ Se regula el procedimiento para la elaboración de menús adaptados.

- ☐ Se establece la obligación de facilitar información alimentaria a las familias.
- ☐ Se regulan las obligaciones relativas a productos de temporada, ecológicos y sostenibles.
- ☐ Se incorpora un Plan de prevención del desperdicio alimentario.
- ☐ Se regula la correcta gestión del aceite usado.
- ☐ Se garantiza el acceso gratuito al agua potable.

c. Contratos de servicios de máquinas expendedoras

- ☐ Se incluyen los límites nutricionales exigidos por el Real Decreto.
- ☐ Se regula el contenido máximo de cafeína.
- ☐ Se respetan las limitaciones de ubicación.
- ☐ Se incorpora la prohibición de publicidad.

d. Contratos de servicios de cafetería en centros educativos

- ☐ Se establecen los requisitos nutricionales para productos envasados.
- ☐ Se fomenta la oferta de elaboraciones propias de perfil mediterráneo.
- ☐ Se regulan las limitaciones relativas a bebidas con cafeína.

Con independencia de la tipología contractual, el órgano de contratación deberá acreditar en el expediente el seguimiento periódico de los siguientes indicadores transversales:

- ☐ Cumplimiento de los compromisos ofertados.
- ☐ Consulta preliminar al mercado (art. 115 LCSP)
- ☐ Correspondencia entre los menús programados y los efectivamente servidos.
- ☐ Acreditación documental mediante facturas, albaranes, certificados y fichas técnicas.
- ☐ Vigencia de las certificaciones ecológicas, de producción integrada y de sostenibilidad.
- ☐ Gestión de residuos y prevención del desperdicio alimentario.
- ☐ Aplicación, en su caso, del régimen de penalidades previsto en el pliego.
- ☐ Elaboración de informes periódicos de seguimiento.