Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Guía para prevenir el desperdicio alimentario a través de contratos públicos: claves y recomendaciones

Miércoles, 16 de julio 2025

La Universidad de Alcalá publica una guía para ayudar a las administraciones a incluir cláusulas de prevención del desperdicio alimentario en los contratos públicos, en cumplimiento de la nueva legislación. El documento ofrece criterios y ejemplos prácticos para avanzar hacia una gestión alimentaria más eficiente y sostenible, alineada con el ODS 12 de la Agenda 2030, y promueve el consumo responsable y la reducción de residuos en el sector público.

El Grupo de Investigación Compra Pública Verde de la Universidad de Alcalá ha publicado la 'Guía para la introducción en los contratos públicos de la condición especial de ejecución relativa a la prevención del Desperdicio Alimentario'. La guía ha sido elaborada como parte de las actividades de la Cátedra de Contratación Pública Ecológica, Universidad de Alcalá - Fundación Biodiversidad (Miteco), para facilitar criterios y propuestas de modelos para que los órganos de contratación puedan cumplir con la nueva obligación establecida en el artículo 202 de la Ley de Contratos del Sector Público (reforma del 2 de abril de 2025) tras la aprobación de la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

Puntos fundamentales de la guía

En este nuevo documento se han analizado desde cuestiones generales, tales como, cuál es la obligación que incorpora la ley, en qué tipo de contratos debe incorporarse la nueva condición especial de ejecución, qué requisitos debe cumplir, etc., hasta buenos y malos ejemplos de condiciones especiales de ejecución sobre desperdicio alimentario.

La guía aborda los siguientes puntos:

- **Contexto y normativa actual:** la lucha contra el desperdicio alimentario es una prioridad a nivel europeo y nacional. La normativa, como la Ley 1/2025, establece que los servicios de alimentación en la administración pública deben incluir cláusulas específicas que promuevan la prevención y reducción del desperdicio.
- **¿Qué son las CEE?:** las 'Cláusulas de Equilibrio y Eficiencia' (CEE) son requisitos que deben incluirse en los contratos públicos relacionados con alimentación. Estas cláusulas garantizan que las empresas adapten sus servicios para minimizar el desperdicio de comida, estableciendo metas, métodos de verificación y consecuencias en caso de incumplimiento.
- **Importancia de incluir CEE en los pliegos:** incorporar estas cláusulas no solo es obligatorio, sino que también ayuda a reducir costes y mejorar la eficiencia. Se trata de aprovechar mejor los recursos, disminuir residuos y obtener beneficios económicos y sociales, como donar alimentos sobrantes o promover el aprovechamiento de productos imperfectos.
- **Cómo diseñar las CEE:** es fundamental que sean claras, vinculantes y relacionadas con el objeto del contrato. Deben especificar cómo y cuándo se verificará el cumplimiento, y en qué momento se podrán aplicar sanciones si no se cumplen.
- **Consecuencias del incumplimiento:** el no seguir las CEE puede acarrear multas, rescisión de contratos o incluso la prohibición de contratar en el futuro. La normativa busca que el cumplimiento sea riguroso para realmente hacer frente al desperdicio alimentario.
- **Beneficios de cumplir con las CEE:** no solo se ahorra dinero en el proceso, sino que también se logra un impacto positivo en la comunidad y en el medio ambiente. Reducir el desperdicio alimentario significa menos emisiones, menos residuos y mayores oportunidades para donar alimentos a quienes más lo necesitan.
- **Normativa y buenas prácticas:** la guía recoge leyes, normativas y buenas prácticas a seguir, además de recursos como guías y recomendaciones para facilitar la implementación efectiva de dichas cláusulas.

La 'Guía para la introducción en los contratos públicos de la condición especial de ejecución relativa a la prevención del Desperdicio Alimentario' es una **hoja de ruta** para que las administraciones públicas puedan contratar de forma responsable, eficiente y sostenible, convirtiendo la prevención del desperdicio en una **prioridad concreta y medible**. Esta prevención se produce en un contexto en el que el sector pu?blico es responsable de abastecer importantes volu?menes de alimentos y bebidas que repercuten en la vida de miles de personas (comedores escolares, servicios de restauracio?n en hospitales, etc.).

La reducción del desperdicio alimentario, alineada con el ODS 12 de la Agenda 2030, no solo responde a un compromiso ambiental, sino que también genera **beneficios económicos y sociales**. La inclusión de cláusulas específicas en los contratos públicos impulsa un **consumo más responsable y eficiente**, promoviendo una gestión racional de los recursos y contribuyendo a una

administración pública más sostenible.

– Descarga aquí la guía.

Notícias Relacionadas

- Desperdicio cero: así afecta la nueva ley de prevención de la pérdida de alimentos a tu negocio
- Cinco beneficios de seguir la tendencia y trabajar con proveedores locales en la restauración colectiva
- La nueva ley sobre pérdidas y desperdicio alimentario refuerza el compromiso de la restauración colectiva
- Alerta sobre el impacto del desperdicio alimentario hospitalario en la salud y el medio ambiente