



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / A fondo / Gestión / legislación /

Food Service Europa lanza una guía para entidades adjudicadoras públicas y privadas

Food Service Europa lanza una guía para entidades adjudicadoras públicas y privadas

Miércoles, 03 de abril 2024

Como interlocutores sociales del sector de la restauración colectiva, Food Service Europe y Effat, con apoyo de la Comisión Europea, han elaborado una guía que tiene como objetivo asistir a organismos públicos y empresas privadas en la selección de proveedores de servicios de restauración a colectividades. Su propósito es fomentar los criterios de calidad en la adjudicación de contratos.

Esta nueva guía pretende ayudar a los organismos públicos y a las empresas privadas a seleccionar proveedores de servicios de alta calidad en las licitaciones para la contratación de servicios de restauración. Ha sido elaborada por los interlocutores sociales del sector de la restauración colectiva, Food Service Europe (la federación que representa al sector de la restauración colectiva a escala de la UE) y Effat (Federación Europea de Sindicatos de Alimentación, Agricultura y Turismo, la federación que representa a los trabajadores del sector de la restauración colectiva), en estrecha colaboración con los interlocutores sociales y los representantes del sector de todos los Estados miembros de la UE y con el apoyo de la Comisión Europea. El objetivo de esta guía es animar a las organizaciones clientes a tener debidamente en cuenta los criterios de calidad en la adjudicación de contratos, y a no limitar la selección a la oferta de precio más bajo.

Aunque la calidad es esencial en la adjudicación de contratos, las entidades suelen basarse principalmente en el precio, lo que puede afectar la calidad de los servicios y las condiciones laborales. La guía destaca la competitividad del sector de restauración colectiva y la necesidad de impulsar la competencia basada en la calidad del servicio, especialmente considerando que los usuarios finales suelen ser 'consumidores cautivos'. Resalta la importancia de la inversión en recursos humanos para ofrecer servicios de calidad, incluyendo la formación del personal y teniendo en cuenta el respeto a los convenios colectivos. Discute también la dificultad de medir la calidad y se proporcionan orientaciones sobre cómo integrar consideraciones de calidad en el proceso de contratación, incluyendo aspectos como condiciones laborales, criterios nutricionales, higiene y sostenibilidad.

La guía cuenta con un glosario y diversas secciones que explican la idiosincrasia de los procesos de licitación en el contexto de la restauración colectiva. Desde una síntesis del sector en cifras e identificando a las partes interesadas, hasta el contexto legislativo en la UE. Por otra parte también dedica un capítulo a definir la calidad y otro a cómo integrar los requisitos de calidad en los procedimientos de licitación. También apunta cómo actuar tras la licitación y garantizar una correcta ejecución del contrato. Los contenidos de la guía se amplían en los anexos que incluyen, entre otros, un ejemplo de adjudicación de contratos en función de criterios de calidad.

Seis recomendaciones principales

La guía presenta seis recomendaciones para llevar a cabo eficazmente un procedimiento de licitación en el sector de la restauración colectiva:

1. **Elegir en función de la mejor relación calidad-precio:** las entidades adjudicadoras deben añadir un margen de maniobra para que la oferta más ventajosa resulte de calidad.
2. **Rechazar las ofertas anormalmente bajas:** suponen una disminución de la calidad de los servicios de restauración proporcionados y, a menudo, un deterioro de las condiciones laborales.
3. **Definir un reparto claro de responsabilidades:** las entidades adjudicadoras deben proporcionar una infraestructura adecuada para la provisión de servicios de calidad.
4. **Asegurar la colaboración de todas las partes interesadas desde el comienzo del proceso:** la guía recomienda que la entidad adjudicadora organice, desde el primer momento del proceso de licitación, visitas sobre el terreno y sesiones de preguntas y respuestas para permitir a los licitadores elaborar ofertas lo más ajustadas posible a las necesidades concretas del cliente.
5. **Fijar claramente los calendarios y plazos, y cumplir con ellos:** tanto licitadores como entidades adjudicadoras deben comprometerse a respetarlos.
6. **Asegurar el cumplimiento del contrato:** la entidad adjudicadora debe comprobar con regularidad que se estén respetando plenamente los términos especificados en el contrato para garantizar la competencia de mercado. Los contratos deben incluir

una cláusula anual de revisión de precios.

- Descarga la guía [aquí](#).
- [Más información en la web de Food Service Europa](#).

Noticias Relacionadas

- [Acellec reclama al Govern que la incluya en la estrategia para el sector del ocio educativo](#)
- [Los servicios esenciales unen fuerzas para defender sus intereses ante la administración](#)
- [Principales errores de las empresas en las licitaciones de contratos del sector público](#)
- [Pliegos de los comedores escolares en el País Vasco en 2022: una mirada ambiental](#)