

## *Altres anuncis – Contractació pública*

### **INSTRUCCIÓ tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació.**

La Comissió de govern en sessió celebrada el dia 1 de desembre de 2022 ha adoptat el següent acord:

“Aprovar la Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació. Publicar-la a la Gasetta Municipal i al web municipal i Inscriure-la al Registre Municipal d'Instruccions i Circulars.”

## **Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació**

### **Introducció**

L'Ajuntament de Barcelona, seguint les línies que s'estableixen en el Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat 2012-2022, i la Declaració institucional sobre el comerç just del 2002 treballa des de fa anys per minimitzar els impactes socials, ambientals i de salut negatius dels serveis municipals, i en aquest sentit i pel que fa a la compra pública de productes alimentaris, la primera Instrucció tècnica de serveis d'alimentació (2015) [Instrucció Tècnica Compra Pública Alimentària 2015](#) va donar resposta a la Mesura de govern de contractació pública responsable amb criteris socials i ambientals (2013) i al [Decret d'Alcaldia sobre contractació pública responsable amb criteris socials i ambientals de 20 de novembre de 2013](#).

Posteriorment, el [Decret D'alcaldia 24/4/2017 de contractació pública sostenible de l'Ajuntament de Barcelona](#) aprova les guies de contractació pública social i ambiental, incloent-hi aquesta primera Instrucció i estableix l'elaboració d'un Pla anual de contractació.

El Pla de Contractació Pública Sostenible 2019 va establir, entre les seves mesures ambientals, la revisió de les instruccions existents, segons les necessitats d'actualització del seu contingut, per l'existència de noves referències a nivell europeu (GPP-Toolkit de la comissió EU), per adequació al progrés del mercat o tecnològic, per l'aprovació o entrada en vigor de noves regulacions i per l'adquisició de nous compromisos polítics a nivells municipal.

El Decret d'alcaldia que aprova el Pla d'Objectius de Contractació Pública Sostenible 2020-2021 en el marc general del compliment dels Objectius de Desenvolupament Sostenible proclamats per Nacions Unides en l'Agenda 2030 <https://ajuntament.barcelona.cat/agenda2030/es> planteja analitzar l'increment del grau d'exigència ambiental i social i en aquest sentit, identificar nous àmbits de millora en les instruccions existents o l'augment de l'exigència ambiental i social per aquelles instruccions més consolidades en la seva aplicació, entre elles, s'ha identificat la Instrucció Tècnica dels Serveis d'Alimentació del 2015, com a prioritària per revisar.

D'altra banda, aquesta revisió es manté alineada amb els criteris del GPP-Toolkit de la Comissió Europea (2019), i respon també al progrés del mercat pel que fa a la producció i comercialització d'aliments procedents de producció ecològica, així com l'evolució de nous estàndards per altres articles o equips recollits en els apartats d'aquesta instrucció.

També vol donar eines per tal que les persones responsables del contracte facin diligència deguda en el respecte als drets humans en la cadena de subministrament, i exigeixin a les empreses amb les que treballen que també ho facin. El sector alimentari inclou encara avui en dia vulneracions de drets laborals i humans tant en la cadena de valor a l'Estat Espanyol com pels productes provinents d'altres països (especialment els productes que venen de països no UE). És per això que hem de plantejar-nos preguntes i introduir criteris per tal d'avançar en les millores socials en tota la cadena de valor.

Igualment s'actualitza per tal d'incorporar els aspectes relacionats que va introduir la Instrucció d'Alcaldia en relació a l'aigua envasada i l'ús de gots de plàstic - i altres elements de plàstic- d'un sol ús en les dependències i serveis municipals (2018). [Instrucció aigua envasada](#)

Pel que fa a les recomanacions en relació als aspectes de salut, la principal referència tinguda en compte per l'Agència de salut Pública de Barcelona és la guia: "Petits Canvis per menjar millor" de l'Agència de Salut Pública de Catalunya: [Guia petits canvis per menjar millor i Sucres. Canal salut](#)

Així mateix, El Pla Clima (2018-2030) aprovat com a resposta a la signatura del [Pacte d'Alcaldes i Alcaldesses pel Clima i l'Energia Sostenible](#) (2017) contempla diverses accions, vinculades a l'impuls de l'alimentació sostenible, com ara:

- El foment de la contractació pública baixa en carboni a través de l'elaboració d'instruccions i la compra pública innovadora (2020)
- Aplicar i potenciar l'ús dels criteris de compra social i ambiental en la compra i la contractació pública (Acció 13.9)
- Posar en valor els productes de proximitat, circuit curt, temporada, ecològics i saludables perquè contribueixin a millorar la qualitat de vida de la població i preservin el medi ambient. Línia d'acció 15 amb 17 accions a desplegar.

Segons la Llei 7/2021, de 20 de maig, de canvi climàtic i transició energètica, que té per objecte acomplir per part d'Espanya els objectius de l'Acord de París de 12 de desembre de 2015. En el seu article 22.3 proposa incloure als plecs de clàusules administratives particulars dels contractes públics, celebrats per l'Administració General de l'Estat i pel conjunt del sector públic estatal, que tinguin per objecte prestacions relatives a l'adquisició d'aliments, l'establiment de condicions especials d'execució que prioritzin els aliments frescs o de temporada, i amb un cicle curt de distribució, sempre que es respecti el que disposa l'art. 202 de la Llei de contractes del sector públic. L'Administració General de l'Estat, les comunitats autònomes i les entitats locals han de cooperar i col·laborar per aconseguir els objectius establerts en l'esmentada llei.

D'altra banda, la Llei 16/2017, de l'1 d'agost, del canvi climàtic, en el seu article 14.1 e) estableix que les mesures que s'adoptin en matèria d'agricultura i ramaderia han d'anar encaminades a la promoció dels productes agroramaders ecològics i de proximitat per mitjà de les eines de suport que té el Govern per a aconseguir una agricultura i una ramaderia que puguin desenvolupar varietats locals adaptades a les noves condicions climàtiques, i per a avançar cap a un model de sobirania alimentària de qualitat altament eficient. I a l'article 15.1 c) determina que les mesures que s'adoptin en matèria de pesca i aqüicultura han d'anar encaminades a la promoció dels productes de proximitat per mitjà de les eines de suport que té el Govern per a aconseguir una pesca i una aqüicultura sostenibles i de qualitat, altament eficient en el consum de recursos.

També els ODS de l'Agenda 2030 inclouen una fita específica al respecte:

- Promoure pràctiques de contractació pública que siguin sostenibles, de conformitat amb les polítiques i prioritats nacionals: ODS 12.7
- A més, l'aplicació del conjunt d'Instruccions tècniques per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat a la contractació pública són una eina per avançar en l'assoliment de pràcticament tots els ODS.

Pel que fa a la lluita contra el malbaratament alimentari en els contractes del sector públic destaca: la Llei 3/2020 d' 11 de març de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari de Catalunya, que imposa a l'administració pública, el deure d'incorporar en els contractes públics clàusules per prevenir el malbaratament. La Llei 16/2017, d' 1 d'agost, del canvi climàtic, que promou, per part de la Generalitat de Catalunya l'elaboració de guies com: "La Guia d'ambientalització de menjadors col·lectius" actualitzada l'abril de 2020 per afegir nous criteris relacionats amb la llei contra el malbaratament alimentari. I la Llei 7/2022, de 8 d'abril, de residus i sòls contaminats per a una economia circular que inclou diverses previsions adreçades als residus alimentaris.

La present Instrucció tècnica incorpora canvis qualitatius importants, amb una clara voluntat política d'avançar en l'impuls d'un sistema alimentari urbà més sa, just i sostenible, d'acord amb els compromisos adquirits per l'Ajuntament de Barcelona en el Pacte de Milà 2015 ([alimentaciosostenible.barcelona](#)), l'Estratègia d'Impuls de la Política Alimentària a la ciutat 2016 2019 ([Estratègia Impuls Política Alimentària 2016 2019](#)), en la mesura de govern de l'Ajuntament de Barcelona per una Alimentació Sostenible ([Mesura de Govern Alimentació Sostenible 2020](#)) i el 7è Fòrum Global del Pacte de Política Alimentària de Milà ([7è Fòrum Global del Pacte de Política Alimentària de Milà](#)), impulsats en el marc de Barcelona, Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible, 2021. Així mateix, la pròpia Instrucció inspira el procés d'elaboració de l'Estratègia d'Alimentació Sostenible 2030, en l'eix de la compra pública alimentària ([Estratègia Alimentació Saludable i Sostenible 2030](#)).

En aquest sentit, la present Instrucció vol donar un pas endavant adoptant una visió més sistèmica del que s'entén per alimentació sostenible, en la qual s'interrelacionen totes les seves dimensions: social, ambiental, justa i saludable, amb l'objectiu de promoure dietes saludables a partir de sistemes alimentaris sostenibles en suport al sector primari i a l'economia local. El que es pretén és desenvolupar el sistema alimentari sobre la base de tres paràmetres:

- El consum final de dietes saludables i accessibles per a tothom
- La producció sostenible i justa d'aliments
- Una agricultura contra el canvi climàtic

## 1. OBJECTE

Aquesta instrucció tècnica té per objecte definir els criteris per a ampliar les clàusules ambientals, socials i de salut per la contractació de serveis d'alimentació, així com d'altres tipus de serveis que incloguin, com a part del contracte, l'oferiment de serveis d'alimentació, d'acord amb el que especifica la clàusula 3 d'aquesta instrucció.

Per assolir aquest objectiu, la present instrucció:

- a. Classifica les tipologies principals de serveis d'alimentació que contracta l'administració.
- b. Defineix les prioritats que cal tenir en compte en contractar-los.
- c. Estableix els aspectes de sostenibilitat principals que s'han de tenir en compte en cada tipologia i defineix criteris ambientals, socials i de salut que cal aplicar.
- d. Determina un sistema de penalitats en cas d'incompliment.
- e. Estableix el sistema de seguiment.

## 2. ÀMBIT D'APLICACIÓ

### 2.1 Àmbit subjectiu

D'acord al Decret d'Alcaldia que aprova el nou Pla d'Objectius de Contractació Pública Sostenible 2020-2021, aquesta instrucció s'aplica als contractes del sector públic que subscriuguin l'Ajuntament de Barcelona i les entitats dependents que tenen la condició de poder adjudicador, que tinguin per objecte contractual el que estableix l'apartat 3, "Abast" i a les que es farà referència en endavant com a unitats promotores.

### 2.2 Incorporació als plecs

Tots els òrgans de contractació estan obligats a complir aquesta instrucció, i a incorporar els criteris ambientals, socials, i de salut en el plec de clàusules administratives particulars o en el plec tècnic, sigui com a criteri de solvència, criteri d'adjudicació, condició d'execució, prescripció tècnica o qualsevol altre que d'acord amb la normativa legal es consideri adequat, o adaptar-los, si és necessari, a les característiques del contracte quan ho requereixi.

En el cas de contractes de serveis integrals que incloguin serveis d'alimentació, les unitats promotores dels contractes han d'aplicar i adaptar els criteris a les característiques del mateix.

### 2.3 Excepció i informe justificatiu

D'acord amb el Decret d'Alcaldia de Contractació Pública Sostenible, l'òrgan de contractació pot no considerar viable o eficient la inclusió d'alguna de les clàusules tal com s'estableix en aquesta instrucció. En aquests casos, ha de motivar la decisió en l'informe de necessitat.

## 3. ABAST

### 3.1 Tipologies de serveis

Aquesta instrucció estableix criteris concrets per a les tipologies de serveis següents:

- La contractació de serveis de *càtering* permanent o de servei regular de menjar (serveis de menjador d'escoles bressol municipals, de menjadors socials, d'àpats a domicili, àpats en companyia i d'altres menjadors de competència municipal).
- La contractació de serveis de *càtering* puntual.
- La contractació de serveis o instal·lació de màquines de venda automàtica (*vending*).

En el cas de la compra directa d'aliments, no s'estableixen criteris específics, perquè no es tracta d'un tipus de subministrament municipal habitual, però, en cas de donar-se la necessitat, les prioritats i línies que indica la instrucció en relació als criteris aquí especificats dels productes que cal lliurar, han de servir d'orientació i s'han de preveure en el moment de l'adquisició.

### 3.2 Definicions

Per a les tipologies esmentades s'entén el següent:

Serveis de *càtering* permanent / servei regular de menjar

S'entén com a servei de *càtering* permanent / servei regular de menjar la contractació del servei d'elaboració d'àpats regulars, ja sigui in situ, a les cuines de propietat municipal, com a les cuines de l'empresa adjudicatària, en els casos en què l'equipament que cal abastir no disposi de cuina.

El servei, generalment, inclou també la contractació del personal de cuina, la neteja de l'espai i la retirada dels residus generats durant el servei.

Serveis de *càtering* puntual

S'entén com a servei de *càtering* puntual la contractació de serveis d'ofertament de begudes o aliments ja cuinats o crus, de manera puntual, sovint en el marc de l'organització d'un esdeveniment (jornada, congrés, reunió, celebració, etcètera).

En general el servei inclou, a més del transport dels aliments, el personal de servei, i pot incloure la neteja de l'espai i la retirada dels residus generats durant el servei.

## Serveis de venda automàtica (vending)

S'entén com a servei de venda automàtica la instal·lació i el manteniment de màquines expenedores de begudes i/o aliments (refrigerats, calents, del temps) amb reposició dels productes, tant de venda al públic en general en equipaments, centres municipals, espais o serveis públics, com de venda interna en edificis municipals, destinada exclusivament al personal de l'administració.

D'acord amb això, s'entén que es produeix un servei tant si existeix un contracte de prestació de serveis amb pagament d'un cànon per fer-ne explotació, com si es limita a una autorització d'instal·lació sense pagament de cànon.

### **4. PRIORITATS QUE CAL CONSIDERAR EN ELS SERVEIS D'ALIMENTACIÓ**

L'element particular i característic dels serveis d'alimentació són els aliments en si mateixos, i la producció i el processament d'aquests aliments, que són molt rellevants tant a nivell social, ambiental, com de salut. Les diferències en termes d'impactes associats als diferents mètodes de producció fa que per promoure un model alimentari de menys impacte sigui convenient, i fins i tot necessari, establir determinades prioritats pel que fa al consum final. Així, a l'hora de contractar serveis d'alimentació és prioritari:

- Optimitzar els continguts nutricionals dels productes que se serveixen, potenciant així una alimentació més saludable.
- Potenciar al màxim la introducció d'aliments ecològics i sostenibles.
- Augmentar l'oferta de proteïna d'origen vegetal (llegums, principalment) en la preparació dels menús, així com consolidar i ampliar la presència de fruites i verdures fresques de temporada, tant cuites com crues.
- Introduir el consum d'aliments de circuit curt, més sostenibles pel que fa a la seva vessant d'impacte social.
- Consolidar la presència d'aliments bàsics i manufacturats de comerç just per garantir el respecte als drets humans i a la dignitat de totes les persones implicades en el cicle de vida dels productes i del procés de contractació.
- Incorporar també criteris de qualitat diferenciada per als aliments no ecològics, que repercutixin en una reducció de toxicitat ambiental o en un major benestar animal.

Pel que fa a aspectes relacionats amb la preparació del contracte i el procediment de licitació és també prioritari:

- Incorporar en la definició de l'objecte del contracte els criteris de sostenibilitat, que inclouen les seves dimensions: social, ambiental i de salut.
- En general, consolidar la presència d'aquest tipus d'aliments quan ja s'hagin introduït en contractes anteriors i incrementar-la progressivament en la mesura que sigui possible, en les especificacions tècniques. En aquest sentit la present Instrucció Tècnica parteix d'uns requisits mínims d'obligat compliment que cal anar ampliant a mesura que es donin les condicions per al seu efectiu compliment: disponibilitat del producte, sistemes eficients i àgils de control del compliment, etc.
- Valorar l'ampliació d'oferta a partir dels criteris mínims establerts en les especificacions tècniques i les condicions d'execució contractual mitjançant criteris d'adjudicació puntuables.

Són també prioritats:

- Introduir l'ús d'articles, materials i productes ecològics en les activitats associades al servei (parament de taules, cuina i neteja).

- Incorporar i millorar progressivament l'eficiència energètica de la maquinària utilitzada.
- Introduir i consolidar pràctiques de prevenció i bona gestió de residus, així com de prevenció del malbaratament alimentari.
- Garantir la formació en els criteris incorporats en la present Instrucció, del personal implicat en aquest tipus de serveis.
- Impulsar accions de sensibilització i informació a les persones usuàries dels serveis objecte d'aplicació de la present Instrucció.
- Incorporar criteris per reduir l'impacte del transport i la distribució, ampliar-los i consolidar-los a mesura que es donin les condicions pel seu compliment.

Aquests aspectes, tot i que no són particulars dels serveis d'alimentació, resulten igualment prioritaris ja que reforcen altres polítiques socials i ambientals —de promoció de productes ecoetiquetats, d'eficiència energètica, de prevenció de residus, de coneixement i conscienciació— i són necessaris per coherència amb la resta d'instruccions de contractació sostenible i d'altres de caràcter ambiental i social. Precisament pel fet de no ser l'objecte econòmic central del contracte, no poden quedar aïllats dels primers.

En cas que en una mateixa licitació es vulguin contractar diversos serveis dels que s'assenyalen en aquesta instrucció, per tal de facilitar la incorporació dels criteris pertinents a la tipologia corresponent, és convenient que els plecs els recullin i descriguin com a tasques ben diferenciades.

## **5. CRITERIS DE SOSTENIBILITAT (DE SALUT, AMBIENTALS I SOCIALS) PER A LA CONTRACTACIÓ DE SERVEIS DE CÀTERING PERMANENT / SERVEI REGULAR DE MENJAR**

La taula següent recull els diferents aspectes de sostenibilitat a tenir en compte en la contractació de serveis de càtering permanent / servei regular de menjar, que es concreten més endavant:

<b>Serveis de menjar</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confecció del menú: Estructura i característiques</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Origen i qualitat dels productes</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaixel·la, cobrateria i parament de taules</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neteja de les instal·lacions, gestió i prevenció de residus</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maquinària eficient</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formació</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transport - Ubicació de la cuina central</li> </ul>

D'acord amb les prioritats establertes al capítol 4 d'aquesta Instrucció, l'òrgan de contractació ha d'actuar sobre els aspectes alimentaris, de confecció del menú i d'origen i qualitat dels aliments. Segons les característiques concretes del servei a contractar, la unitat promotora ha d'identificar quins dels aspectes són o no pertinents i susceptibles de ser incorporats als plecs.

- Informe justificatiu



L'abast d'aquesta instrucció és molt ampli i s'aplica a contractes de naturalesa i valor molt divers, així com amb trajectòries, en la incorporació d'aquests criteris molt diferents, algunes força consolidades, d'altres encara en fase inicial.

En cas que l'òrgan de contractació consideri que no són aplicables les prioritats assenyalades en l'apartat anterior o bé consideri que el contracte en sí mateix no és apropiat per aplicar aquesta instrucció, ho ha d'indicar i precisar en un informe en què concret, com a mínim:

- els requeriments i les característiques especials que requereix el servei contractat.
- una justificació raonada sobre la impossibilitat de compaginar els requeriments especials assenyalats amb els criteris que estableix cadascun dels àmbits d'aplicació.

Aquest informe ha de constar en l'expedient de contractació i ha d'estar a disposició dels responsables del seguiment d'aquesta instrucció, quan així ho requereixin.

D'altra banda, és responsabilitat de l'òrgan de contractació, la definició de menús sostenibles i saludables tal i com es descriu en aquesta instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació, però, abans de la seva licitació, cal garantir la viabilitat del servei. Per això, cal considerar 3 aspectes clau:

1. La disponibilitat dels aliments que conformen el menú (ecològic, temporada, fresc, circuit curt), logística de distribució i subministrament,
2. La ràtio del personal de cuina,
3. Disposar d'una cuina prou equipada per a elaborar el menú.

Tot seguit s'indica quan es poden incorporar els criteris com a especificació tècnica o com a criteri d'adjudicació valorable. En aquest darrer cas, l'òrgan de contractació ha de determinar la puntuació que s'atribueix al compliment de cadascun dels criteris d'adjudicació i la fórmula de valoració corresponent.

## 5.1 Confecció del menú

L'etapa de confecció dels menús és un dels moments on es pot incidir de forma més directa en aspectes de salut, ambientals i socials. L'òrgan de contractació, en una fase prèvia a la licitació, pot assessorar-se per confeccionar-los i incorporar-los als plecs com a predefinits, de manera que la tasca del servei a contractar es limiti a la seva execució. En aquest cas, és l'òrgan de contractació qui té la capacitat d'aplicar els criteris de confecció del menú que s'exposen a títol orientatiu en l'Annex 0 i que s'ha d'adaptar en base a la naturalesa de cada contracte.

En aquells casos en què la confecció del menú sigui una de les tasques a càrrec de l'adjudicatària, és a dir, incloses en el contracte, l'òrgan de contractació ha d'establir els requeriments que consideri necessaris i imprescindibles, i també pot decidir que l'ampliació o millora d'aquests requeriments per part de les empreses licitadores sigui objecte de valoració en els criteris d'adjudicació. L'Annex 0 inclou un exemple de com poden ser els requeriments a establir prèviament.

En aquest sentit es proposen els criteris següents:

### I- Productes frescos i de temporada

#### I.a. Especificacions tècniques



L'òrgan de contractació ha d'establir en les especificacions tècniques que el menú setmanal es vagi modificant al llarg de l'any. Com a mínim s'han d'oferir dos tipus de menú segons fred/calor, i s'ha de tenir en compte que:

Les fruites i verdures han de ser fresques i de temporada segons el calendari de l'Annex 1 almenys en un mínim d'un 75% del total de número de referències a adquirir, i en base a que es compleixin els requisits bàsics de cuina per la seva correcta manipulació. En l'Annex 2 s'adjunta una proposta de model per registrar el compliment del requisit establert.

Per tal de garantir la disponibilitat del producte de temporada i fresc al llarg de l'any, hi ha la possibilitat que els productes seleccionats com obligatoris puguin ser intercanviats per algun altre de la mateixa família en el cas de no haver-hi disponibilitat de l'inicialment escollit.

## I. b. Criteris d'adjudicació

La unitat promotora ha de valorar la incorporació de millores als criteris mínims establerts en aquest apartat mitjançant criteris d'adjudicació avaluable de manera automàtica.

## I.c. Consolidació i ampliació dels criteris establerts

A mesura que es vagi consolidant la incorporació dels esmentats requeriments en els diferents contractes, cal anar-los mantenint i fins i tot ampliant, en futures licitacions, si les característiques del servei i la disponibilitat dels productes al mercat ho permeten.

## I.d. Instrument de mesura en fase de licitació

S'ha de valorar el compliment d'aquest criteri en base a la presentació d'una declaració responsable del licitador/a conforme es compromet a complir el criteri de producte fresc i de temporada tenint en compte la proposta de menú i el calendari de temporada (Annex 0 i Annex 1).

L'empresa que resulti adjudicatària ha de presentar el llistat de referències d'aliment fresc i de temporada que posarà a disposició del contracte d'acord amb l'establert en els plecs, seguint com a referència el model de l'Annex 2

## I.e. Instrument de mesura en fase d'execució

L'empresa adjudicatària ha de facilitar els albarans de compra amb la freqüència que determini en el Plec de Clàusules Administratives Particulars, per comprovar el compliment efectiu del criteri.

S'efectuaran inspeccions aleatòries per comprovar el compliment del criteri.

En tot cas també es pot plantejar la realització d'una auditoria si es considera la partida pressupostària corresponent per executar-la en el pressupost de la licitació.

## II- Sucre lliures, aliments processats i ultraprocessats

En observació de criteris nutricionals tendents a l'harmonització d'una dieta saludable i sostenible, la unitat promotora ha d'establir la minimització de sucres refinats, de productes amb sucres afegits, begudes ensucrades, brioixeria, aperitius salats i cereals enriquits amb sucre.

### II.a. Especificacions tècniques

- Per aquells serveis que es prestin 7 dies a la setmana, a raó d'1 àpat diari:

No es poden oferir més de 4 cops al mes begudes ensucrades i energètiques, brioixeria, galetes, cereals d'esmorzar, postres lactis ensucrats, batuts de llet o de fruita ensucrats, pastissos, gelats, llaminadures; dels quals, màxim 2 cops al mes podran ser postres làctiques ensucrades (iogurts de gustos, batuts, flams, natilles, cremes de xocolata, cremes, mousses, etc.).

En la resta de serveis s'ha d'oferir l'equivalent, de manera proporcional a la present proposta.

En aquest apartat, ens trobem en moments evolutius diferents pel que fa a la incorporació dels criteris esmentats per a cada tipologia de contractes on aplica la present Instrucció.

Per aquest motiu s'estableixen uns mínims bàsics d'obligat compliment amb l'objectiu que s'incorporin en totes les licitacions de serveis de càtering permanent / servei regular de menjar, i anar transitant cap a una reducció progressiva i a la llarga definitiva dels productes esmentats.

En aquest sentit, s'estableix una excepció en el serveis de càtering permanent / servei regular de menjar d'escoles bressol municipals, ja que aquest no inclou la categoria de sucres lliures i ultraprocessats en el seus menús.

I en el cas dels serveis alimentaris adreçats a gent gran (centres residencials, àpats a domicili, àpats en companyia, etc.) el criteri no és d'obligat compliment, sinó recomanable tendent a anar ampliant-se en futures licitacions.

## II.b. Criteris d'adjudicació

Els òrgans de contractació poden millorar l'oferta mitjançant la reducció de les freqüències establertes de forma obligatòria en l'apartat anterior.

També es pot valorar la possibilitat de puntuar que els productes processats i ultraprocessats permesos tinguin el nivell A o B de la classificació Nutriscore o equivalent. En aquest cas, si s'utilitza l'esmentada classificació, cal que es reculli en els Plecs que les empreses licitadores incorporin aquesta informació dels productes que ofereixin ( [NutriScore](#)).

## II.c. Consolidació i ampliació dels criteris establerts

A mesura que es vagi consolidant la incorporació dels esmentats requeriments en els diferents contractes, cal anar-los consolidant i millorant, en futures licitacions.

## II.d. Instrument de mesura en fase de licitació

S'ha de valorar el compliment d'aquest criteri en base a la presentació d'una declaració responsable del licitador/a conforme es compromet a complir el criteri.

L'empresa que resulti adjudicatària ha de presentar la proposta de menú (en base als criteris establerts en el model de l'Annex 0) i d'acord als requeriments establerts per aquest criteri.

## II.e. Instrument de mesura en fase d'execució

L'empresa adjudicatària ha de presentar els menús executats amb la freqüència que s'estableixi en el Plec de Clàusules Administratives Particulars.

També es poden demanar els albarans per comprovar l'ajustament dels menús amb els criteris establerts.

S'efectuaran inspeccions aleatòries per comprovar el compliment del criteri.

En tot cas també es pot plantejar la realització d'una auditoria si es considera la partida pressupostària corresponent per executar-la en el pressupost de la licitació.

### III- Oferta de menús de base vegetal

III.a. La unitat promotora pot establir algun requeriment per tal que s'incrementi el consum de llegums, hortalisses, fruites, cereals integrals i fruita seca, mantenint la mateixa ingesta de nutrients recomanats en cada cas i en base a les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya: "*Guia petits canvis per menjar millor*" ([Guia Petits Canvis Agència salut Pública Catalunya](#)).

La Instrucció estableix que la unitat promotora ha de considerar els següents criteris mínims d'obligat compliment en les especificacions dels plecs tècnics:

- Per aquells serveis que es prestin 5 dies a la setmana a raó d'un àpat diari:

- S'ha d'oferir proteïna d'origen animal en el segon plat (carn, peix, ous), com a màxim quatre dies, el dia restant, el segon plat ha de ser a base de proteïna vegetal (principalment, llegums o derivats).
- S'ha d'oferir carn en el segon plat (inclou blanca i vermella o processada) com a màxim 2 cops a la setmana (i sense superar els 6 cops al mes). S'ha d'oferir màxim 1 cop carn vermella o processada a la setmana, essent la freqüència per aquest producte de 0 o bé 1. Si només s'ofereix un cop a la setmana, es prioritza que sigui carn blanca. En tot cas, s'ha d'oferir carn vermella com a màxim 4 vegades al mes.
- S'ha d'oferir llegum com a mínim 1 o 2 cops a la setmana com a primer plat i com a mínim 1 dia a la setmana com a segon plat. Els llegums, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, poden constituir un plat únic (o es poden acompanyar d'una amanida o crema d'hortalisses, per exemple). Una ració de llegum equival a una ració de carn.

- Pels serveis que es prestin 7 dies a la setmana, a raó d'un àpat al dia:

- S'ha d'oferir proteïna d'origen animal en el segon plat (carn, peix, ous), com a màxim 5 cops a la setmana. En els àpats restants, el segon plat ha de ser a base de proteïna vegetal (principalment, llegums o derivats).
- S'ha d'oferir carn en el segon plat (inclou blanca i vermella o processada) com a màxim 2 cops a la setmana, amb una freqüència màxima de 1 dia de carn vermella a la setmana (sense superar 4 cops al mes carn vermella).
- S'ha d'oferir llegum com a mínim 2 o 3 cops a la setmana. Els llegums, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, poden constituir un plat únic (o es poden acompanyar d'una amanida o crema d'hortalisses, per exemple). Una ració de llegum equival a una ració de carn.

En la resta de serveis s'ha d'oferir l'equivalent, de manera proporcional a la present proposta.

Així mateix l'Agència de Salut Pública de Barcelona també recomana que la proteïna animal (carn vermella, carn blanca, ous o peix) estigui present només als segons plats del menú. No obstant, si s'inclou al primer plat, es recomana que no s'incorpori al segon. En aquest cas, la unitat promotora ha de determinar, en base a la naturalesa del contracte i les característiques de les persones usuàries del servei, si la present recomanació esdevé una especificació tècnica d'obligat compliment o la incorpora com a criteri de valoració puntuable.

També s'ha d'oferir almenys l'opció de "menú diari" vegetarià o vegà.

### III.b. Criteris d'adjudicació

Aquelles unitats promotores que vulguin ampliar l'oferta d'incorporació dels criteris descrits en aquest apartat poden fer-ho mitjançant la valoració de criteris de puntuació automàtics.

### III.c. Consolidació i ampliació dels criteris establerts

A mesura que es vagi consolidant la incorporació dels esmentats requeriments en els diferents contractes, cal anar-los consolidant i fins i tot ampliant, en futures licitacions, si les característiques del servei i la disponibilitat dels productes ho permeten.

### III.d. Instruments de mesura en fase de licitació

S'ha de valorar el compliment d'aquest criteri en base a la presentació d'una declaració responsable del licitador/a conforme es compromet a complir el criteri.

L'empresa que resulti adjudicatària ha de presentar la proposta de menú (en base als criteris establerts en el model de l'Annex 0) d'acord als requeriments establerts per aquest criteri.

### III.e. Instrument de mesura en fase d'execució

L'empresa adjudicatària ha de presentar els menús executats amb la freqüència que s'estableixi en el Plec de Clàusules Administratives Particulars.

També es poden demanar els albarans per comprovar l'ajustament dels menús als els criteris establerts.

S'efectuaran inspeccions aleatòries per comprovar el compliment del criteri.

En tot cas també es pot plantejar la realització d'una auditoria si es considera la partida pressupostària corresponent per executar-la en el pressupost de la licitació.

## 5.2 Origen i qualitat dels productes alimentaris

La unitat promotora del contracte ha de considerar els criteris sobre l'origen i la qualitat dels productes alimentaris següents:

### I - Aliments procedents d'agricultura ecològica

L'òrgan de contractació ha d'establir la relació d'aliments bàsics que obligatòriament han de disposar de la garantia de procedència d'agricultura ecològica, d'acord amb el Reglament UE 2018/848 o modificacions posteriors.

#### I.a. Especificacions tècniques

L'òrgan de contractació ha d'establir un nombre mínim d'entre 7 a 10 productes alimentaris de procedència d'agricultura ecològica, segons naturalesa del contracte, del conjunt de productes que inclou l'Annex 3.

Per tal de garantir la disponibilitat del producte de temporada al llarg de l'any, es dona la possibilitat que els productes seleccionats com obligatoris puguin ser intercanviats per algun altre de la mateixa família en el cas de no haver-hi disponibilitat de l'inicialment escollit.

La incorporació als menús dels productes ecològics s'ha de fer sempre atenent al criteri de producte fresc i de temporada.

## I.b. Criteris d'adjudicació

Segons com s'hagin establert els requeriments anteriors, es poden puntuar ampliacions en el nombre de productes d'acord als requeriments següents:

- L'ampliació de l'oferta de fruites i verdures d'agricultura ecològica.
- L'ús d'oli d'oliva procedent d'agricultura ecològica.
- L'ampliació de l'oferta per productes com sucre, cafè, xocolata o te.
- Incorporar altres aliments bàsics d'agricultura ecològica, com arròs, cereals, llegums, ous, llet, carns, etc.
- Incorporar productes elaborats d'agricultura ecològica, com pa, pasta, iogurts o altres postres lactis (mató, formatge tendre, etc.) sense sucres.

## I.c. Consolidació i ampliació dels criteris establerts

L'òrgan de contractació ha d'anar ampliant, progressivament, la relació d'aliments que obligatòriament han de procedir d'agricultura ecològica a mesura que en contractes successius la seva presència als menús es vagi consolidant.

En cas que l'òrgan de contractació hagi incorporat com a criteris d'adjudicació una major oferta de pro productes ecològics, s'ha d'indicar a l'Annex 3.

## I.d. Instrument de mesura en fase de licitació:

Les empreses licitadores han de presentar una declaració responsable conforme els productes seleccionats, d'acord amb l'Annex 3, compten amb el segell de CCPAE o equivalent.

A banda de presentar l'esmentada declaració responsable, aquelles empreses licitadores que disposin del segell Ecolocal ([Segell Ecolocal](#)), sempre que els productes que tinguin certificats coincideixin amb els que es requereixen en els Plecs, poden presentar declaració responsable conforme el tenen, com a garantia de compliment de la mesura.

## I.e. Instrument de mesura en fase d'execució

L'empresa adjudicatària ha de presentar, amb la freqüència que es determini en els Plecs de Clàusules Administratives Particulars, la relació dels productes inclosos en el menú, que compleixin aquests requisits, així com els albarans de compra per comprovar la traçabilitat dels mateixos, on es visualitzi el compliment dels criteris d'acreditació del segell del CCPAE o criteris equivalents per aquests productes, com pot ser la Certificació Ecolocal (en cas de que coincideixin amb els que es requereixen en els Plecs corresponents).

S'efectuaran inspeccions aleatòries per comprovar el compliment del criteri.

En tot cas també es pot plantejar la realització d'una auditoria si es considera la partida pressupostària corresponent per executar-la en el pressupost de la licitació.

## II - Aliments de circuit curt i venda directa

II.a. Són aliments de circuit curt els que duen a terme productors, productores o agrupacions de productors i productores agraris, en favor del consumidor o consumidora final, amb la intervenció d'una intermediària.

La venda directa és la realitzada directament pels productors, productores o agrupacions de productors i productores agraris en favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de cap persona intermediària.

La venda en circuit curt es pot fer en establiments minoristes, agrobotigues de les agrupacions de productors i productores agraris que actuen com a intermediàries, en establiments de turisme rural i en establiments de restauració, inclosos els establiments de restauració col·lectiva, sempre que aquesta venda s'ajusti als criteris establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener, que regula l'acreditació de la Venda de Proximitat de productes agroalimentaris.

Prèviament a la definició dels plecs tècnics és recomanable que l'òrgan de contractació realitzi una consulta de disponibilitat en el mercat de producte/circuit curt-venda directa associat a temporada, d'acord al calendari de l'Annex 1.

Com a pauta orientativa es pot consultar el llistat d'empreses i particulars adherits com a productors/es al segell de Venda de Proximitat del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya ( [Segell Venda Proximitat](#) ).

## II.b. Especificacions tècniques

L'òrgan de contractació ha d'establir un nombre mínim de 2 productes de temporada i circuit curt i/o venda directa, dels que inclou l'Annex 4, en aquells contractes que els incorporen en les especificacions tècniques per primer cop.

Per aquells contractes que ja tenen una trajectòria en la incorporació d'aquesta categoria d'aliments i superen aquests mínims, cal que consolidin i ampliïn els que ja apliquen en el moment en què s'aprovi l'esmentada Instrucció, en futures licitacions.

Per a totes les tipologies de contractes, progressivament s'ha d'anar incrementant el nombre de productes d'aquesta categoria, a mesura que es vagi consolidant la seva incorporació en els plecs i en base a la seva disponibilitat.

## II.c. Criteris d'adjudicació

Segons com s'hagin establert els requeriments anteriors, la unitat promotora pot valorar l'increment del nombre de productes alimentaris que compleixen aquest requisit mitjançant criteris d'adjudicació puntuables automàticament.

Per tal de garantir la disponibilitat del producte de temporada al llarg de l'any, es dona la possibilitat que els productes seleccionats com obligatoris puguin ser intercanviats per algun altre de la mateixa família en el cas de no haver-hi disponibilitat de l'inicialment escollit.

Si l'òrgan de contractació vol aplicar millores, en el sentit de que els productes esmentats, a més a més de què compleixin aquest requisit, siguin produïts en un radi de proximitat de no més de 200 km, pot utilitzar el certificat Ecolocal o equivalent, com a mesura de comprovació del compliment del criteri.

## II.d. Consolidació i ampliació dels criteris establerts

L'òrgan de contractació ha d'anar ampliant, progressivament, en futures licitacions, la relació d'aliments que han de procedir del circuit curt i/o venda directa, en base a la seva disponibilitat.

## II.e. Instrument de mesura en fase de licitació:

Les empreses licitadores han de presentar una declaració responsable conforme els productes seleccionats, d'acord amb l'Annex 4, compten amb el segell de venda de proximitat (venda directa-circuit curt), o equivalent.

L'empresa adjudicatària ha de facilitar la informació referent al compliment d'aquest apartat, mitjançant la presentació de la proposta de menús, on s'indicaran els productes que compleixen aquest requisit, d'acord amb el calendari de temporada, identificant l'acreditació del segell de Venda de Proximitat del Govern de la Generalitat de Catalunya: empreses i productors/es que estan acreditats per la venda de circuit curt dels seus productes. Segell regulat per Decret 24/2013 de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris ([Acreditació venda de proximitat de productes agroalimentaris](#)) o criteris equivalents.

Si l'òrgan de contractació vol aplicar millores, en el sentit de que els productes esmentats, a més a més de què compleixin aquest requisit, siguin produïts en un radi de proximitat de no més de 200 km, pot utilitzar el certificat Ecolocal o equivalent, com a mesura de comprovació del compliment del criteri, ja que l'esmentada certificació compleix els requeriments següents:

1. Un intermediari màxim des de l'origen de producció fins a la cuina d'elaboració i/o punt de consum, fet que és equivalent al segell de Proximitat.
2. A més a més aporta altres valors afegits garantistes:  
Declaració responsable (subjecte d'auditoria per part de la pròpia certificació Ecolocal en cas de sospita d'incompliment) per als productors certificats que no estan comercialitzant amb el seu NIF productes de tercers per a la pròpia gestora o entitat licitadora.

## II.f. Instrument de mesura en fase d'execució

L'empresa adjudicatària ha de presentar, amb la freqüència que es determini en els Plecs de Clàusules Administratives Particulars, la relació dels productes inclosos en el menú i els seus productors, que compleixin aquests requisits. L'òrgan de contractació ha de valorar si també es demanen els albarans de compra per comprovar la traçabilitat dels mateixos, on es visibilitzi el compliment dels criteris d'acreditació del segell de venda de proximitat de productes agroalimentaris de circuit curt i/o venda directa establerts pel segell de la Generalitat de Catalunya o equivalent.

A més a més, si l'òrgan de contractació vol aplicar millores, en el sentit de que determinats productes dels que tenen el segell de proximitat de la Generalitat de Catalunya, a més a més siguin produïts en un radi de proximitat de no més de 200 km, per garantir el compliment d'aquest criteri, es pot utilitzar la certificació de segell Ecolocal, sempre que els productes que tinguin certificats coincideixin amb els que es requereixen en els Plecs.

S'efectuaran inspeccions aleatòries puntuals per comprovar la factura amb els lots corresponents que es vulguin comprovar i, per tant, l'origen del producte.

En tot cas també es pot plantejar la realització d'una auditoria si es considera la partida pressupostària corresponent per executar-la en el pressupost de la licitació.

## III- Aliments de qualitat diferenciada

Pels aliments que no tenen la certificació ecològica (CCPAE), la unitat promotora ha de considerar l'oportunitat d'incorporar criteris de qualitat diferenciada, en tant que aquests responen a requisits específics, que sovint apunten a la protecció dels recursos naturals, o del paisatge en la zona de producció, o de millora del benestar animal, aspectes tots ells ambientalment rellevants.

## III.a. Especificacions tècniques / criteris d'adjudicació



Pels aliments que no tenen la certificació ecològica (CCPAE) la unitat promotora ha de detallar els aliments pels quals es requereixi o valori:

- La incorporació de peix fresc o productes del mar amb certificació de procedència controlada i sostenible, tipus Aquaculture Stewardship Council (ASC-AQUA), Marine Stewardship Council (MSC), Friend of the Sea, o equivalents.
- La incorporació d'aliments de producció integrada o altres amb segells de qualitat diferenciada amb regulació europea reconeguda ( Annex 5).

Es deixa a criteri de l'òrgan de contractació si incorpora aquesta categoria d'aliments com a especificació tècnica o valorable com a criteri de puntuació, perquè depèn de si és possible encaixar dins del menú algun d'aquests aliments, donat que aquests segells existeixen només per a determinats productes alimentaris.

Per aquells contractes que no han incorporat mai aquest tipus de productes es recomana incorporar-ne almenys un, com a criteri d'adjudicació puntuable automàticament o com a especificació tècnica.

Igualment en el cas d'haver establert uns requisits mínims obligatoris es pot considerar com a criteri d'adjudicació valorable l'ampliació de l'oferta de productes de qualitat diferenciada, atorgant punts addicionals per cada article d'aquesta categoria incorporat a l'oferta.

L'òrgan de contractació pot incorporar l'exigència o valoració d'aliments procedents de proteïna animal que compleixin els criteris de certificació ecològica ( segell CCPAE). No obstant, també pot valorar, si alguns d'aquests productes han estat produïts de conformitat als requisits equivalents a un sistema de certificació de benestar animal basat en organitzacions multilaterals d'àmplia composició.

### III.b. Consolidació i ampliació dels criteris establerts

A mesura que es vagi consolidant la incorporació d'aquesta categoria de productes en les licitacions es poden ampliar els requeriments a més d'un producte.

### III.c. Instrument de mesura en fase de licitació

Les empreses licitadores han de presentar una declaració responsable conforme els productes seleccionats, compten amb els certificats corresponents o criteris equivalents.

### III.d. Instrument de mesura en fase d'execució:

L'empresa adjudicatària ha d'aportar, amb la freqüència que s'estableixi en els Plecs de Clàusules Administratives Particulars els albarans de compra dels productes d'aquesta categoria que s'hagin de proveir, identificant aquells que compleixen l'etiquetatge corresponent.

S'efectuaran inspeccions aleatòries per comprovar el compliment del criteri.

En tot cas també es pot plantejar la realització d'una auditoria si es considera la partida pressupostària corresponent per executar-la en el pressupost de la licitació.

## IV- Aliments de comerç Just

### IV.a Especificacions tècniques

Si el menú incorpora productes com cafè i xocolata, aquests han de ser de comerç just o equivalent d'acord amb la definició establerta a la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (T6-0320/2006), complint en tot cas l'article 201 de la Llei de Contractes del Sector Públic.

#### IV.b. Criteris d'adjudicació

Com a criteri d'adjudicació, es pot valorar l'oferta de productes alimentaris (te, sucre, cacau i derivats etc...) de comerç just, més enllà d'aquells que s'hagi establert obligatòriament.

#### IV.c. Consolidació i ampliació d'aquests criteris

Es pot ampliar l'oferta de productes de comerç just més enllà dels esmentats.

En tot cas, a mesura que es vagi consolidant la incorporació d'aquesta categoria de productes en els serveis, en futures licitacions s'ha d'anar ampliant l'oferta.

#### IV.d. Instrument de mesura en fase de licitació

Les empreses licitadores han de presentar una declaració responsable sobre el compliment del nivell del requisit, identificant l'acreditació del segell de comerç just o criteris equivalents per aquests productes.

#### IV.e. Instrument de mesura en fase d'execució

L'empresa adjudicatària ha de presentar, amb la freqüència que s'acordi en el Plec de Clàusules Administratives Particulars, els albarans de compra d'aquests productes, per comprovar-ne la traçabilitat i que compten amb el segell acreditatiu o criteris equivalents.

S'efectuaran inspeccions aleatòries per comprovar el compliment del criteri.

En tot cas també es pot plantejar la realització d'una auditoria si es considera la partida pressupostària corresponent per executar-la en el pressupost de la licitació.

#### V. Verificació de les mesures per a tots els productes alimentaris inclosos en el servei

En cas d'haver realitzat una inspecció puntual i existeixin dubtes respecte algun/s producte/s es pot sol·licitar a l'empresa adjudicatària la fitxa tècnica del producte, en referència a les característiques indicades en l'apartat d'origen i qualitat dels productes alimentari (Annex 8), amb la informació següent:

- Denominació del producte
- Categoria
- Varietat
- Tipus de producció
- Origen i nom proveïdor
- Producció: Nom del productor/a, lloc d'origen del producte
- Norma de qualitat, tipus d'envasat i sistema de conservació emprats en el transport.

#### 5.3 Vaixel·la, coberteria i parament de taules

L'òrgan de contractació ha d'incloure, sempre que correspongui, entre les tasques i especificacions que ha de complir l'empresa adjudicatària, les obligacions següents:

## I- Vaixel·la i coberteria multiús

Sempre que entre el material inventariat de la cuina o menjador hi hagi la corresponent dotació de safates, plats, gots i coberts reutilitzables, l'empresa adjudicatària està obligada a fer-los servir i a la seva reposició en cas de trencament o pèrdua.

En els casos que la cuina o el menjador no disposin de la dotació corresponent s'ha de valorar:

- El compromís d'incorporar plats, gots i/o coberts reutilitzables de manera exclusiva o parcial (en aquest cas caldrà valorar-ho proporcionalment a l'amplitud de l'oferta).

## II- Articles d'un sol ús: de paper/cel·lulosa i altres compostables

En cas d'autoservei amb safates, queda expressament prohibit l'ús de paper d'un sol ús per protegir les safates.

En cas d'haver d'utilitzar articles de parament de paper d'un sol ús (estovalles i tovallons), han de ser de paper 100% reciclat.

Si no és possible incorporar vaixel·la i coberteria multiús, s'han d'utilitzar plats, gots i/o coberts compostables segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent. En aquest cas, cal informar convenientment que aquests materials s'han de dipositar a la recollida selectiva de matèria orgànica.

En cas que s'hagi d'efectuar el transport des de cuines centrals fins al lloc de consum, es pot valorar l'ús d'envasos reutilitzables i no d'un sol ús, com a especificació tècnica o criteri puntuable.

## III- Aigua

En primera instància, l'aigua sempre ha de procedir del subministrament urbà i s'ha de servir en gerres.

### 5.4 Neteja de les instal·lacions, gestió i prevenció de residus

#### I- Neteja de les instal·lacions

Quan el servei prevegi l'ús i la neteja d'un espai de cuina o del mateix espai de menjador, o altres tasques de neteja associades al servei, la unitat promotora del contracte ha d'incloure els criteris ambientals definits i descrits en l'apartat "Contractació d'altres tipus de serveis que inclouen tasques de neteja o retirada de residus" de la Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en el servei de neteja i recollida selectiva de residus d'edificis ([Instrucció neteja recollida selectiva residus edificis](#)).

#### II- Prevenció del malbaratament alimentari

La prevenció del malbaratament alimentari és un dels reptes fonamentals de la societat, ja que comporta un impacte econòmic i ambiental important. La llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari promou, entre d'altres accions, la d'establir plans de prevenció del malbaratament alimentari en les empreses de la cadena alimentària (article 5) i programes de reducció dels hospitals i en les residències geriàtriques que ofereixen servei d'àpats o de menjador (article 6).

##### II.a. Especificacions tècniques

El plec de prescripcions tècniques ha d'incloure l'exigència de presentar un pla de prevenció del malbaratament alimentari a les empreses licitadores que tinguin més de 10 treballadors.<sup>1</sup>

## II.b. Criteris d'adjudicació

En el cas d'empreses licitadores de menys de 10 treballadors, aquest criteri es pot plantejar com a puntuable.

La qualitat del Pla s'ha de valorar com a criteri d'adjudicació sotmès a judici de valor.

El Plec de Clàusules Administratives Particulars ha d'incloure una descripció dels conceptes que s'utilitzaran en la valoració per judici de valor i com es distribuirà la puntuació. Els conceptes poden ser:

- Identificar possibles operacions o fluxos on es pugui donar malbaratament.
- Descripció de les mesures preventives que s'aplicaran i mesures de seguiment i avaluació.
- Agents amb els que es col·laborarà pel desenvolupament del Pla.
- Altres que es considerin en base a cada tipologia de contracte.

Per a cada concepte s'ha d'aplicar una puntuació segons una escala que pot anar de: completa i ben definida, incompleta amb definicions ambigües, no rellevant o directament errònia.

En aquest apartat també es pot considerar la valoració de criteris automàtics.

## II.c. Instrument de mesura en fase de licitació

Les empreses licitadores han de presentar el Pla en l'oferta tècnica segons un esquema bàsic. Es pot utilitzar, com a pauta orientativa les recomanacions de la [Guia per a la implantació d'un pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari a les empreses agroalimentàries](#) o altres que s'elaborin posteriorment.

## II.d. Instrument de mesura en fase d'execució

L'empresa adjudicatària ha de presentar, en el moment en què es determini en el Plec de Clàusules Administratives Particulars, una memòria sobre l'execució del pla de prevenció del malbaratament alimentari que ha executat en el marc del contracte, amb una bateria d'indicadors i grau de compliment.

### 5.5 Maquinària eficient

En cas que es prevegi incorporar al contracte de serveis la renovació de part de l'equipament de la cuina (rentaplats, cuina, forns, neveres, etc.), la unitat promotora del contracte ha de determinar prèviament el grau d'eficiència energètica dels nous equips, d'acord amb la classificació més recent de l'etiqueta energètica europea (EU Energy Label).

La classificació d'eficiència energètica mínima que s'ha d'exigir pels equips nous és C.

D'acord a aquests requisits mínims la unitat promotora pot considerar com a criteri d'adjudicació valorable:

---

<sup>1</sup> Capítol 2, article 5 de la LLEI 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.

- La proposta d'equips amb classificació energètica superior.

Quan correspongui executar la renovació, l'empresa adjudicatària ha de presentar la documentació corresponent per tal que se li doni el vistiplau abans de la instal·lació del nou aparell.

## 5.6 Formació

L'òrgan de contractació ha d'incorporar, com a requeriment, que els plans de formació del personal de l'empresa adjudicatària incloguin els aspectes ambientals, socials i de salut associats al servei, d'acord amb aquesta instrucció.

L'empresa adjudicatària ha d'impartir la formació i presentar a la persona responsable del contracte, la documentació acreditativa corresponent al personal adscrit al servei.

### I. Especificacions tècniques

L'òrgan de contractació ha d'exigir a les empreses licitadores que ofereixin un mínim de 6 hores de formació i sensibilització per al personal, per cada grup adscrit al contracte amb els següents criteris:

Personal cuina: formació en criteris d'alimentació sostenible, ambiental i de salut i receptes que incorporin els criteris de la Instrucció: proteïna d'origen vegetal, circuit curt, ecològic, temporada, comerç just, prevenció del malbaratament, etc...), formació per la correcta aplicació dels criteris ambientals (mínim 2 hores) i monitoratge: formació en criteris d'alimentació sostenible, ambiental i de salut, orientada a sensibilitzar, informar i formar a les persones usuàries (mínim 2 hores)

Usuàries: Accions de sensibilització, informació als usuaris (mínim 2 hores).

### II. Criteris d'adjudicació

Segons com s'hagin establert els requeriments anteriors es poden puntuar ampliacions d'hores de formació, accions de sensibilització i temàtiques relacionades amb l'objecte del contracte, a partir dels mínims establerts en les especificacions tècniques.

Es pot valorar l'oferta tècnica d'accions mitjançant criteris de judici de valor i/o ampliacions del nombre d'hores de formació al personal de cuina i monitoratge.

### III. Instrument de mesura en fase de licitació

Les empreses licitadores han de presentar el seu pla de formació en base als criteris plantejats i, pel que fa a la part que es valori mitjançant criteris sotmesos a judici de valor, han de presentar la seva proposta en l'oferta tècnica.

### IV. Instrument de mesura en fase d'execució

L'empresa adjudicatària ha de presentar la memòria d'execució del pla de formació, amb una bateria d'indicadors i grau de compliment, calendari d'execució per al personal, temàtiques i hores realitzades i accions desenvolupades amb les persones usuàries.

## 5.7 Transport de la cuina central

En cas que una de les tasques a realitzar per l'empresa adjudicatària sigui el transport dels àpats preparats des de la seva cuina fins al menjador del centre, i quan es requereixi a

l'adjudicatària que disposi de flota de vehicles, es pot valorar la qualitat ambiental del vehicle o vehicles de la flota de transport.

## I- Qualitat ambiental de la flota

Les empreses licitadores han de presentar les dades del vehicle o vehicles de transport que adscriuran al servei en cas de ser-ne adjudicatari següents:

- marca i model
- matrícula
- tipus de motor
- classificació segons distintiu de la DGT

El sistema de valoració està descrit en l'Annex 6 de la Instrucció:

## II- Emissions de CO2 associades al transport

En el cas que hi hagi vehicles adscrits exclusivament al servei contractat, l'empresa adjudicatària pot calcular les emissions de CO2 associades a l'execució del contracte.

L'empresa adjudicatària ha de fer el càlcul de les emissions de CO2 associades al transport dels àpats preparats des de les seves instal·lacions (cuina) al centre (menjador) utilitzant la versió vigent de la Calculadora de gasos d'efecte hivernacle de l'Oficina Catalana del Canvi Climàtic<sup>2</sup>, omplint les dades de "Transport carretera", amb el mètode "distància recorreguda"

La unitat promotora pot incorporar-ho com a obligació (especificació tècnica) o alternativament valorar, mitjançant criteris de puntuació automàtics, el compromís de la licitadora de fer-ho.

Les dades necessàries per efectuar aquest càlcul són:

- La tipologia de vehicles utilitzats
- La distància recorreguda per cada vehicle des del lloc d'origen al lloc de proveïment del servei.
- El factor d'emissió (grams de CO2 /km) ja incorporat a la Guia de càlcul de l'OCCC.

A l'inici del contracte, de mutu acord entre l'empresa adjudicatària i la persona responsable del contracte, s'ha d'acordar el model de registre de recollida de dades (vehicles i quilometratges) i la periodicitat del càlcul (mensual, trimestral, curs escolar, any natural).

## **6. CRITERIS AMBIENTALS, SOCIALS, I DE SALUT PER A LA CONTRACTACIÓ DE SERVEIS DE CÀTERING PUNTUAL**

La taula següent recull els diferents aspectes de sostenibilitat a tenir en compte en la contractació de serveis de *càtering*, que es concreten més endavant:

Serveis de <i>càtering</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Selecció de l'assortit</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Origen i qualitat dels productes</li></ul>

<sup>2</sup> Tant la Calculadora com la Guia de l'Oficina catalana de canvi climàtica s'actualitzen i publiquen anualment al web <https://canviclimatic.gencat.cat/ca>

• Vaixella, coberteria i parament
• Gestió i prevenció de residus
• Formació
• Transport

En la contractació de serveis de *càterin*g puntual es consideraran sempre els criteris ambientals, socials i de salut següents:

## 6.1 Selecció de l'assortit

En la línia de reduir l'impacte ambiental i afavorir la salut de les persones, associat al consum d'aliments per la via d'afavorir una major ingesta d'aliments de base vegetal, la unitat promotora té la capacitat de seleccionar el tipus d'assortit.

### I- Assortit de base vegetal

L'òrgan de contractació ha de combinar la selecció de racions a servir entre un assortit "estàndard" i un assortit vegetal, amb la proporció, com a mínim, següent:

I- 50% d'assortit estàndard + 50% d'assortit de base vegetal.

En tot cas l'assortiment estàndard mai pot ser superior al 50%. A partir d'aquí la proporció es podrà realitzar en el grau que es consideri oportú, fins al 100% vegetal.

S'entén per base vegetal: proteïna vegetal, fruita i hortalisses.

L'òrgan de contractació del contracte pot considerar la necessitat que les empreses que optin a ser contractades disposin d'experiència en la preparació d'aquest tipus d'assortit i/o que disposin d'un assortit vegetal com a tal en el seu catàleg d'oferta.

En cas que es tracti d'una licitació d'un contracte marc o d'homologació de proveïdors d'aquest tipus de serveis es pot incorporar com a criteri d'adjudicació el nombre i la varietat d'assortits de base vegetal disponibles.

### II- Productes frescos i de temporada

També s'ha d'incidir en la necessitat d'incorporar a l'assortit, producte fresc, pel qual es pot requerir en cas que l'assortit inclogui fruites i verdures fresques, que siguin de temporada segons el calendari de l'Annex 2.

## 6.2 Origen i qualitat dels productes

L'òrgan de contractació ha d'establir, en relació a la qualitat i l'origen dels productes, els requeriments següents:

### I- Aliments procedents d'agricultura ecològica

El cafè i la xocolata han de ser ecològics. A més a més, de la resta d'aliments de l'assortit, com a mínim 2 més, han de ser-ho també. En cas d'incloure begudes fredes (suc, begudes vegetals o també llet o derivats làctics), com a mínim un dels articles oferts ha de ser d'agricultura ecològica.



Tots ells ha de comptar amb el certificat d'agricultura ecològica o han de ser elaborats amb ingredients procedents d'agricultura ecològica (d'acord amb el Reglament UE 2018/848 o modificacions posteriors).

A banda de presentar la certificació del CCPAE, aquelles empreses licitadores que disposin del segell Ecolocal, sempre que els productes que tinguin certificats coincideixin amb els que es requereixen en els Plecs, el poden presentar com a garantia de compliment de la mesura.

Segons com s'hagin establert els requeriments anteriors, la unitat promotora ha d'incorporar com a criteri d'adjudicació valorable l'ampliació de l'oferta de productes d'agricultura ecològica.

## II- Aliments de comerç just

El cafè i la xocolata, han de ser de comerç just i ecològics (d'acord amb la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (T6-0320/2006).

En el cas que el servei o subministrament inclogui algun d'aquests productes: "Te i altres infusions (no produïdes localment), sucre, caramels, crema de cacau, cacau instantani, cacau pur i bombons", cal incloure el requisit de comerç just i ecològic com especificacions tècniques o com a criteri d'adjudicació, en funció de la naturalesa i les característiques de cada contracte.

Igualment en el cas d'haver establert uns requisits mínims obligatoris es pot considerar com a criteri d'adjudicació valorable l'ampliació de l'oferta de productes de comerç just.

## III- Aliments de qualitat diferenciada i centres especials de treball i Empreses d'Inserció Social

Com a mínim, un dels components de l'assortit, i una beguda, han de ser de qualitat diferenciada (veure Annex 5) o elaborats per Centres Especials de Treball, Empreses d'Inserció Social.

Igualment es pot considerar com a criteri d'adjudicació valorable l'ampliació de l'oferta de productes de qualitat diferenciada o procedents de Centres Especials de Treball i empreses d'Inserció Social.

## IV- Aliments de circuit curt

Almenys un dels components de l'assortit dels productes ha de ser de venda directa o circuit curt, és a dir, ha de comptar amb el segell de venda de proximitat de la Generalitat de Catalunya o criteris equivalents als que regulen aquesta acreditació.

Igualment es pot considerar com a criteri d'adjudicació valorable l'ampliació de l'oferta.

### 6.3 Vaixella, coberteria i parament

La unitat promotora inclourà, com a obligacions, o bé com a criteri d'adjudicació valorable, sempre que correspongui i s'ajusti al servei en qüestió:

#### I- Vaixella i coberteria multiús

En el transport des de cuines centrals cap al lloc de consum, s'han d'utilitzar envasos reutilitzables i no d'un sol ús.

Així mateix s'estableix l'obligatorietat d'ús de safates reutilitzables en el servei.

També s'ha de valorar el compromís d'utilitzar tovalles, plats, gots o coberts reutilitzables.

## II- Articles d'un sol ús: de paper/cel·lulosa i altres compostable

En cas d'haver d'utilitzar articles de parament de paper d'un sol ús (tovalles i tovallons), han de ser de paper 100% reciclat.

Si no és possible incorporar vaixel·la i coberteria multiús, s'han d'utilitzar plats, gots o coberts compostables segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent. En aquest cas, cal informar convenientment que aquests materials s'han de dipositar a la recollida selectiva de matèria orgànica.

Tanmateix, en cas que el servei incorpori la possibilitat "per endur" (*take away, coffee to go*) els recipients i gots han de ser obligatòriament de base cel·lulòsica o en qualsevol cas compostables segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent

## III- Aigua i altres begudes

En primera instància, l'aigua sempre ha de procedir del subministrament urbà i s'ha de servir en gerres.

En cas de que el servei incorpori aigua amb gas o de mineralització especial i/o altres begudes, s'ha d'evitar l'ús d'envasos individuals i, si no és possible, s'ha de prioritzar sempre l'ús d'envasos de vidre.

### 6.4 Neteja de les instal·lacions, gestió i prevenció de residus

En el cas que l'empresa a la qual s'encarregui la realització del servei sigui també responsable de la neteja posterior de l'espai i de la retirada dels residus generats durant el servei, la unitat promotora ha d'incloure els criteris ambientals de la [Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en el servei de neteja i recollida selectiva de residus d'edificis](#) que corresponguin, d'entre els que descriu l'apartat "Contractació d'altres tipus de serveis que inclouen tasques de neteja o retirada de residus" de la *instrucció*. En especial, s'ha de prestar atenció a la recollida selectiva dels residus generats en aquest tipus de servei (paper, envasos i matèria orgànica), per als quals l'empresa ha de proporcionar els recipients corresponents, de manera acordada amb la persona responsable del centre on es realitzi el servei.

### 6.5 Formació

L'òrgan de contractació ha de garantir que el personal que s'encarregui del servei coneix i està preparat per aplicar els criteris ambientals, socials i de salut associats al servei, d'acord amb aquesta instrucció, en especial de les bones pràctiques de prevenció i gestió de residus.

Les empreses licitadores han de presentar una declaració responsable compromentent-se a complir l'esmentat criteri.

### 6.6 Transport

Qualsevol servei de *càtering* puntual comporta el transport des del centre de preparació al punt de servei. Sobre aquest transport es poden establir els criteris ambientals següents:

#### I- Qualitat ambiental de la flota

L'òrgan de contractació ha d'utilitzar la informació de l'Annex 6 per a la recopilació de la informació de les licitadores i la valoració de les ofertes i pot incorporar el criteri següent:

S'ha de valorar la qualitat ambiental del vehicle o vehicles de la flota de transport, a partir de la classificació dels vehicles de servei segons el registre del Distintiu Ambiental de la DGT.

No es podran adscriure al servei aquells vehicles als quals apliqui la normativa de la DGT i que no disposin de Distintiu de la DGT.

Les empreses licitadores han de presentar les dades del vehicle o vehicles de transport que adscriurà al servei en cas de ser-ne adjudicatari següents:

- marca i model
- matrícula
- tipus de motor
- classificació segons distintiu de la DGT

## II- Emissions de CO<sub>2</sub> associades al transport

Aquest tipus de serveis es contracten en molts casos com a element dins d'esdeveniments de major abast. El càlcul de les emissions associades a aquesta activitat permet tenir un càlcul més complet de les emissions del conjunt de l'esdeveniment.

Identificats els vehicles que realitzaran el transport resulta relativament senzill calcular les emissions de CO<sub>2</sub> associades a l'execució del contracte. Així, quan en el marc de l'esdeveniment s'hagi disposat el càlcul de les emissions associades, la unitat promotora pot requerir que en la contractació del *càtering* s'estableixi la col·laboració necessària de l'adjudicatària amb els responsables del càlcul de les emissions.

Cal que els plecs recullin de forma precisa el tipus de càlcul a realitzar i la metodologia a utilitzar, per tal que les empreses licitadores puguin tenir un idea clara del que se'ls està requerint:

- L'adjudicatària ha de facilitar les dades relacionades amb el transport dels àpats preparats des del centre de preparació al punt de servei, per tal de fer possible el càlcul de les emissions de CO<sub>2</sub> associades l'execució del servei.

Les dades necessàries a facilitar són:

- La tipologia de vehicles utilitzats (marca, model i any de posta al mercat)
- La distància recorreguda durant l'execució del servei.
- Eventualment: el valor d'emissió (g CO<sub>2</sub> /km) normalitzat del vehicle.
- 

En aquests casos, la possibilitat de compensació d'emissions s'ha de valorar pel conjunt de l'esdeveniment i no com un aspecte a traslladar a l'empresa de servei de *càtering*.

## **7. CRITERIS AMBIENTALS, SOCIALS, I DE SALUT I PER ALS SERVEIS DE VENDA AUTOMÀTICA I MÀQUINES EXPENEDORES (vending)**

En la contractació o els acords per a l'autorització d'instal·lació de màquines expenedores per a la venda automàtica o autoservei (*vending*) es consideraran sempre els criteris ambientals, que es concreten més endavant, recollits a la taula següent:

Serveis de <i>vending</i>
Tipologia d'articles a la venda
Origen i qualitat dels productes

Prevenió de residus
Maquinària eficient
Informació al consumidor
Transport

Tot i que es refereixen a algun dels aspectes assenyalats a la taula, els criteris es presenten a continuació agrupats per tipologia de màquina expenedora, per tal de facilitar la seva aplicació als responsables de la contractació o autorització d'aquest serveis.

Tanmateix per visualitzar el vincle, els criteris per cada tipus de màquina es presenten numerats d'acord amb la taula, raó per la qual la numeració no necessàriament és correlativa.

## 7.1 Màquines de begudes calentes

- S'ha de valorar que s'ofereixin com a mínim, 2 productes sense sucres afegits o productes d'origen vegetal ( begudes vegetals, etc...).
- Prioritàriament el cafè i la xocolata han de ser de comerç just, almenys en el 50% de la seva oferta (d'acord amb la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (T6-0320/2006).
- En la mesura del possible el cafè, la xocolata i els productes amb cacau han de ser ecològics.
- Es pot valorar ampliar l'oferta de productes ecològics i de comerç just a d'altres productes com el sucre, la llet (ecològica), cacau, el te, les infusions, etc.
- Sempre ha d'existir l'opció d'oferir el servei amb got o sense (bimodal) i, sempre que sigui possible, amb un cost afegit pel lliurament del mateix per tal d'afavorir l'ús de gots reutilitzables.
- La màquina ha d'estar connectada a xarxa per disposar d'aigua, excepte en el cas que sigui tècnicament inviable.
- S'han d'establir uns requisits d'eficiència energètica mínims per la màquina , segons la classificació EVA-EMP 3.1b o equivalent (European Vending Association Energy Measurement Protocol) i es pot valorar la millora dels mateixos.

Alternativament es pot requerir o valorar que la màquina disposi de control intel·ligent ( sistemes o dispositius de gestió de l'energia), que posen en mode d'espera les màquines en determinades condicions, entre elles, fora de les hores de treball.

## 7.2 Màquines de begudes fredes i dispensadors d'aigua

- Com a mínim s'han d'oferir 2 productes saludables (per exemple suc de fruita, o 100% vegetal). Es pot valorar la seva ampliació mitjançant criteris de valoració automàtics. Per a la seva comprovació es pot requerir el segell de Nutriscore (A) o equivalent.
- No es pot oferir cap producte sotmès a l'obligatorietat d'etiquetatge OMG perquè conté organismes modificats genèticament, segons el reglament 1830/2003/CE del Parlament Europeu i del Consell.

- Com a mínim dues de les begudes fredes han de correspondre a un producte d'agricultura ecològica o de comerç just o de Centres especials de Treball i/o empreses d'Inserció Social. Es pot valorar la seva ampliació mitjançant criteris de valoració automàtics
- D'acord amb la instrucció de l'aigua envasada i l'ús de gots de plàstic ([http://Instrucció\\_aigua\\_ensuada](http://Instrucció_aigua_ensuada)), no es pot dispensar aigua envasada. Com a alternativa, i sempre que sigui possible tècnicament, si es vol oferir aigua s'han d'instal·lar fonts connectades a xarxa o dispensadors d'aigua. Aquestes fonts o dispensadors d'aigua en cap cas poden dispensar gots de plàstic d'un sol ús.
- Les màquines expenedores de begudes fredes han de disposar de controls intel·ligents integrats (sistemes o dispositius de gestió de l'energia). El licitador ha de proporcionar la fitxa tècnica de les màquines expenedores que s'utilitzaran pel servei en què s'estableix que compleix aquest requisit.
- S'han d'establir uns requisits d'eficiència energètica mínims per la màquina, a partir de la classe energètica segons la classificació de l'etiquetatge energètic de la Unió Europea (versió revisada d'acord amb el Reglament 2017/1369) i es pot valorar la millora dels mateixos.
- S'ha de valorar l'ús de gasos refrigerants amb potencial d'escalfament global inferior a 150<sup>3</sup>

### 7.3 Màquines d'aliments (aperitius, amanides, etc.)

- Com a mínim s'han d'oferir 2 o 3 productes alimentaris saludables ([Recomanacions alimentació saludable màquines expenedores](#))
- Com a mínim 2 productes alimentaris han de ser d'agricultura ecològica o de comerç just o de qualitat diferenciada o de circuit curt o elaborats per Centres Especials de Treball i/o empreses d'Inserció Social.
- En el cas que el servei o subministrament inclogui xocolata cal que aquesta sigui de comerç just (d'acord amb la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (T6-0320/2006)
- Es pot establir un nombre mínim o bé valorar l'oferta de productes de base 100% vegetal.
- S'ha de valorar, mitjançant criteris de puntuació avaluables automàticament, que s'ofereixi un nombre superior d'aquest tipus de productes.
- No es pot oferir cap producte sotmès a l'obligatorietat d'etiquetatge OMG perquè conté organismes modificats genèticament, d'acord amb el Reglament 1830/2003/CE del Parlament Europeu i del Consell.
- S'ha de valorar l'eficiència energètica de les màquines d'aliments (o mixtes, amb begudes fredes) , a partir de la classe energètica segons la classificació de l'Etiqueta Energètica de la UE (Reglament delegat 2019/2018, versió revisada d'acord amb el Reglament 2017/1369)

<sup>3</sup> [http://www.grida.no/climate/ipcc\\_tar/vol4/spanish/090.htm#tabTechSum3](http://www.grida.no/climate/ipcc_tar/vol4/spanish/090.htm#tabTechSum3); valors de referència a 100 anys

- S'ha de valorar l'ús de gasos refrigerants amb potencial d'escalfament global inferior a 150<sup>4</sup>

Quan les màquines expenedores d'aliments i begudes es trobin en espais a l'abast d'infants i joves, cal seguir recomanacions sobre ubicacions, publicitat i contingut específiques: document de referència: "Recomanacions sobre màquines expenedores en espais per a infants i joves". Edició 2019 ([Recomanacions alimentació saludable màquines expenedores](#)) i L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020 ( [alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020](#)).

## 7.4 Per tot tipus de màquines

### I. Retorn d'envasos (reverse-vending)

En els casos que es cregui oportú, la direcció de serveis corresponent o, si escau, la unitat promotora del contracte, pot incorporar com a criteri obligatori o valorable, que la instal·lació de les màquines de venda automàtica s'acompanyi de la instal·lació d'una màquina de retorn dels envasos (*reverse-vending*) corresponents als lliurats en les màquines i n'ha d'establir la localització.

### II. Qualitat ambiental de la flota de transport

L'òrgan de contractació ha d'utilitzar la informació de l'Annex 6 per a la recopilació de la informació de les licitadores i la valoració de les ofertes i pot incorporar el criteri següent:

S'ha de valorar la qualitat ambiental de la flota de transport de l'empresa, a partir de la classificació dels vehicles de servei segons el registre del Distintiu Ambiental de la DGT.

No es poden destinar al servei, aquells vehicles als quals apliqui la normativa de la DGT i que no disposin de Distintiu de la DGT.

Les empreses licitadores han d'aportar les dades dels vehicles de la seva flota que operen a la ciutat de Barcelona següents:

- marca i model
- matrícula
- tipus de motor
- classificació segons distintiu de la DGT

### III. Informació al consumidor

Es pot establir l'obligatorietat o valorar la possibilitat que l'empresa informi als usuaris potencials, de les característiques dels productes saludables i sostenibles, i en promogui el seu coneixement i consum, més enllà de la venda automàtica, per exemple, mitjançant elements gràfics vinilats amb missatges d'aquesta tipologia a les màquines o altres opcions.

### Instrument de mesura en fase de licitació

Les empreses licitadores han de presentar les seves propostes d'assortit amb els criteris exigits i acompanyats dels segells i acreditacions corresponents i la proposta d'accions (materials gràfics i missatges) de sensibilització als usuaris potencials.

Cal acreditar el compromís de compliment mitjançant declaració responsable.

<sup>4</sup> [http://www.grida.no/climate/ipcc\\_tar/vol4/spanish/090.htm#tabTechSum3](http://www.grida.no/climate/ipcc_tar/vol4/spanish/090.htm#tabTechSum3); valors de referència a 100 anys

## Instrument de mesura en fase d'execució:

L'empresa adjudicatària ha de presentar, amb la freqüència que es determini en el Plec de Clàusules Administratives Particulars, un sistema d'informació i seguiment dels productes dispensats (unitats de cada producte, diferenciant producte convencional de saludable i sostenible, etc.,) amb els corresponents albarans de l'assortit ofert i els segells acreditatius.

També cal presentar una memòria acreditativa del compliment dels criteris d'informació al consumidor aplicats.

## **8.CRITERIS SOCIALS RELACIONATS AMB LA TIPOLOGIA D'EMPRESES**

### 8.1 Foment de la participació de la petita i mitjana empresa, Centres Especials de Treball, Empreses d'Inserció Social

Per tal de donar oportunitats a la petita i mitjana empresa, i també a l'empresa de l'economia social i solidària, per presentar-se a les licitacions de compra pública alimentària, tot garantint el compliment de l'article 202 de la LCSP, s'han d'establir criteris de solvència econòmica i tècnica que ho afavoreixin, tant a nivell de la xifra de negocis que es marqui com a mínim, com l'establiment de lots, amb l'objectiu d'ampliar les oportunitats d'aquesta tipologia d'empreses per presentar-se a les licitacions. També es pot valorar la possibilitat de demanar expertesa i formació sobre criteris ambientals, socials i de salut en l'alimentació, al personal que es posi a disposició del contracte.

Així mateix s'ha de fomentar l'aplicació de la clàusula de subcontractació amb empreses de l'economia social i solidària (Clàusula social 3.3: Decret de contractació pública sostenible de 24 d'abril de 2017) sempre que es plantegi la possibilitat de subcontractació i existeixi oferta disponible en el sector. Annex 7.

Per altra banda, s'ha de fomentar que els productes i serveis que es puguin oferir per part de Centres Especials de Treball d'Iniciativa Social i Empreses d'Inserció, s'incorporin com a especificacions tècniques, i ampliables en els criteris puntuables, segons disponibilitat en el mercat, que cal comprovar, per part de l'òrgan de contractació en el moment de redactar els plecs i adjuntar en documentació. A títol orientatiu s'adjunta directori d'empreses d'Economia Social de Barcelona activa (<https://directorieconomiasocial.barcelonactiva.cat/es/>)

### 8.2 Contractació reservada 4ª LCSP

La LCSP prescriu la fixació de percentatges mínims de reserva de contractes o lots a Centres Especials de Treball d'Iniciativa Social i Empreses d'Inserció.

Per complir amb aquest precepte, l'Ajuntament fixa anualment objectius de reserva que es distribueixen entre tots els òrgans de contractació (*Decret de la comissió de govern 2019/146 de 25 d'abril de 2019 d'aprovació de la Instrucció municipal de regulació de la contractació reservada*).

Cal fomentar i garantir que un mínim de les licitacions de l'àmbit alimentari puguin tenir aquesta naturalesa, per tal de col·laborar en el compliment dels objectius fixats.



## 9. PENALITATS per incompliment de requisit

<b>Requisit</b>	<b>Tipologia servei</b>
	<b>Menjador</b>
<b>Fresc i temporada</b>	<i>Si l'incompliment de la mesura es produeix fins a dues vegades es considera greu i es considera molt greu si es produeix més de 2 vegades.</i>
<b>Sucres lliures i productes processats/ultraprocessats</b>	<i>Si l'incompliment de la mesura es produeix fins a dues vegades es considera greu i es considera molt greu si es produeix més de 2 vegades.</i>
<b>Proteïna vegetal</b>	<i>Si l'incompliment de la mesura es produeix fins a dues vegades es considera greu i es considerarà molt greu si es produeix més de 2 vegades.</i>
<b>Ecològic</b>	<i>Si l'incompliment de la mesura es produeix fins a dues vegades es considera greu i es considera molt greu si es produeix més de 2 vegades.</i>
<b>Circuit curt</b>	<i>Si l'incompliment de la mesura es produeix fins a dues vegades es considera greu i es considera molt greu si es produeix més de 2 vegades.</i>
<b>Qualitat diferenciada</b>	<i>Si l'incompliment de la mesura es produeix fins a dues vegades es considera greu.</i>
<b>Comerç just</b>	<i>Si l'incompliment de la mesura es produeix fins a dues vegades es considera greu i i es considera molt greu si es produeix més de 2 vegades.</i>
<b>Malbaratament</b>	<i>Si l'incompliment de la mesura es produeix fins a dues vegades es considera greu.</i>
<b>Formació sensibilització</b>	<i>Si l'incompliment de la mesura es produeix fins a dues vegades es considera greu.</i>

<b>Tipologia servei</b>	<b>Penalitat</b>
<b>Catering</b>	<i>Si l'incompliment de la mesura es produeix fins a dues vegades ( en 1 criteri o en dos diferents) es considera greu.</i>
<b>Vending</b>	<i>Si l'incompliment de la mesura es produeix fins a dues vegades ( en 1 criteri o en dos diferents) es considera greu.</i>

*S'han d'aplicar les penalitats establertes en l'article 192 de la LCSP o les específiques que es determinin en el Plec de Clàusules Administratives Particulars.*

## 10. SISTEMA DE SEGUIMENT

El/la responsable del contracte ha de supervisar que es compleixin i s'executin les clàusules ambientals i socials que estableixen els plecs.

Mentre no es disposi d'un sistema automatitzat de seguiment s'han de seguir les pautes següents:

- De l'ambientalització de la contractació, els responsables del Programa Ajuntament + Sostenible, han de requerir anualment informació a les àrees/gerències/districtes/instituts municipals sobre les noves contractacions de serveis d'alimentació. Els responsables del Programa Ajuntament + Sostenible poden sol·licitar a la unitat promotora del contracte l'aportació d'informació addicional relacionada amb el seguiment dels criteris ambientals d'aquesta instrucció.
- De l'aplicació dels criteris de productes alimentaris: ecològic, temporada, circuit curt, criteris de salut i de comerç just, els responsables de la Secció de Polítiques Alimentàries Urbanes, amb el suport de les diferents àrees, han de requerir anualment informació a les àrees/gerències/districtes/instituts municipals sobre les noves contractacions de serveis d'alimentació. Així mateix poden sol·licitar a la unitat promotora del contracte l'aportació d'informació addicional relacionada amb el seguiment dels criteris d'alimentació.
- De clàusules socials de la contractació, els responsables del servei d'assessorament de Barcelona Activa, han de fer el seguiment quan s'apliqui la clàusula de subcontractació amb empreses d'economia social ESS i ha de fer el seguiment de la seva implementació. També s'ha de demanar informació sobre les aplicacions de la subcontractació a empreses d'ESS i les reserves, i s'ha d'ajudar a les empreses adjudicatàries a complir amb la subcontractació
- Així mateix, i des dels diferents serveis esmentats, i segons la seva expertesa, s'ha d'oferir un servei d'acompanyament tècnic, informació i formació per les unitats promotores que hagin de redactar els plecs tècnics i administratius derivats de la compra pública alimentària, especialment des de la Secció de Polítiques Alimentàries Urbanes pel que fa a la visió transversal i global de l'aplicació dels criteris més directament vinculats a l'alimentació, des del Barcelona Activa pel que fa a oferir informació sobre Centres Especials de Treball d'Iniciativa Social, empreses d'Inserció Social i subcontractació d'empreses d'economia social que poden oferir productes alimentaris o serveis de manteniment, i el Programa Ajuntament + Sostenible pel que fa als criteris ambientals.

## 11. DISPOSICIÓ DEROGATORIA

Queda derogada la Instrucció tècnica per l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació aprovada pel Decret d'Alcaldia de 28 d'abril de 2015, i publicada a la *Gasetta Municipal* de 10 de maig de 2015.

## 12. DISPOSICIONS TRANSITÒRIES / ENTRADA EN VIGOR

Aquesta instrucció no és aplicable a les licitacions, els expedients de les quals ja s'hagin obert o aprovat, ni als plecs aprovats, o les licitacions públiques pendents de resolució amb data anterior a l'entrada en vigor d'aquesta instrucció.

Aquesta instrucció entrarà en vigor 3 mesos després de la seva publicació a la *Gasetta Municipal*.

## 13. INSCRIPCIÓ I PUBLICACIÓ

Aquesta instrucció s'ha d'inscriure en el Registre municipal d'instruccions i circulars; així mateix s'ha de publicar al web municipal i a la *Gasetta Municipal* de Barcelona.

S'ha de donar compte d'aquesta instrucció a l'Alcaldia i al Consell Municipal.

## 14. RÈGIM DE RECURSOS

Contra aquesta instrucció es pot interposar un recurs potestatiu de reposició davant l'òrgan que l'ha dictada, en el termini d'un mes a comptar des del dia següent a la seva publicació, o es pot interposar directament un recurs contenciós administratiu davant el Jutjat Contenciós Administratiu de Barcelona, en el termini de dos mesos comptats des de l'endemà de la seva publicació.

### Annexos - Instrucció alimentària

Annex 0: Menú tipus

Annex 1: Calendari de fruita i hortalisses de temporada

Annex 2: Selecció de producte fresc i temporada

Annex 3: Selecció productes ecològics

Annex 4: Selecció de productes de circuit curt

Annex 5: Qualitat diferenciada

Annex 6: Flota de vehicles

Annex 7: Clàusula de Economia Social i Solidària

Annex 8: Fitxa Tècnica

Glossari