

Instrucción técnica para la aplicación de criterios de sostenibilidad en los servicios de alimentación

Introducción

El Ayuntamiento de Barcelona, siguiendo las líneas que se establecen en el Compromiso Ciudadano por la Sostenibilidad 2012-2022 y la Declaración institucional sobre el comercio justo de 2002, trabaja desde hace años para minimizar los impactos sociales, ambientales y de salud negativos de los servicios municipales, y en ese sentido y con respecto a la compra pública de productos alimenticios, **la primera Instrucción técnica de servicios de alimentación (2015)** Instrucción Técnica Compra Pública Alimentària 2015 dio respuesta a **la Medida de gobierno de contratación pública responsable con criterios sociales y ambientales (2013)** y al Decreto de Alcaldía sobre contratación pública responsable con criterios sociales y ambientales de 20 de noviembre de 2013.

Posteriormente, el Decreto de alcaldía 24/4/2017 de contratación pública sostenible del Ayuntamiento de Barcelona aprueba las guías de contratación pública social y ambiental, incluida esta primera Instrucción y establece la elaboración de un Plan anual de contratación.

El **Plan de Contratación Pública Sostenible 2019** estableció, entre sus medidas ambientales, la revisión de las instrucciones existentes, según las necesidades de actualización de su contenido, por la existencia de nuevas referencias a nivel europeo (GPP-Toolkit de la Comisión Europea), por adecuación al progreso del mercado o tecnológico, por la aprobación o entrada en vigor de nuevas regulaciones y por la adquisición de nuevos compromisos políticos municipales.

El Decreto de alcaldía que aprueba el **Plan de Objetivos de Contratación Pública Sostenible 2020-2021**, en el marco general del cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible proclamados por Naciones Unidas en la Agenda 2030 <https://ajuntament.barcelona.cat/agenda2030/es>, plantea analizar el incremento del grado de exigencia ambiental y social y, en ese sentido, identificar nuevos ámbitos de mejora en las instrucciones existentes o el aumento de la exigencia ambiental y social para aquellas instrucciones más consolidadas en su aplicación, entre las que se ha identificado la Instrucción Técnica de los Servicios de Alimentación de 2015 como prioritaria para su revisión.

Por otra parte, esta revisión se mantiene alineada con los criterios del GPP-Toolkit de la Comisión Europea (2019), y responde también al progreso del mercado con respecto a la producción y comercialización de alimentos procedentes de producción ecológica, así como la evolución de nuevos estándares para otros artículos o equipos recogidos en los apartados de esta instrucción.

También pretende dar herramientas para que las personas responsables del contrato apliquen la diligencia debida al respeto de los derechos humanos en la cadena de suministro y exijan a las empresas con las que trabajan que también lo hagan. El sector alimentario presente aún en la actualidad vulneraciones de derechos laborales y humanos tanto en la cadena de valor en el Estado español como en el caso de productos provenientes de otros países (especialmente los productos que vienen de países que no pertenecen a la UE). Por eso debemos plantearnos preguntas e introducir criterios con el fin de avanzar en las mejoras sociales en toda la cadena de valor.

Igualmente se actualiza con el fin de incorporar los aspectos relacionados que introdujo la Instrucción de alcaldía en relación con el agua envasada y el uso de vasos de plástico –y otros elementos de plástico– de un solo uso en las dependencias y servicios municipales (2018). Instrucción sobre agua envasada

Con respecto a las recomendaciones relativas a los aspectos de salud, la principal referencia tenida en cuenta por la Agencia de Salud Pública de Barcelona es la guía "*Pequeños cambios para comer mejor*" de la Agencia de Salud Pública de Cataluña: [Guía pequeños cambios para comer mejor y Menos azúcares. Canal Salut](#)

Asimismo, El **Plan Clima (2018-2030)** aprobado como respuesta a la firma del **Pacto de Alcaldes y Alcaldesas por el Clima y la Energía Sostenible (2017)** contempla varias acciones, vinculadas al impulso de la alimentación sostenible, como:

- El fomento de la contratación pública baja en carbono a través de la elaboración de instrucciones y la compra pública innovadora (2020).
- Aplicar y potenciar el uso de los criterios de compra social y ambiental en la compra y la contratación pública (Acción 13.9).
- **Poner en valor los productos de proximidad, circuito corto, de temporada, ecológicos y saludables** para que contribuyan a mejorar la calidad de vida de la población y preserven el medio ambiente. Línea de acción 15 con 17 acciones por desplegar.

La **Ley 7/2021, de 20 de mayo, de Cambio Climático y Transición Energética**, que tiene por objeto el cumplimiento por parte de España de los objetivos del Acuerdo de París de 12 de diciembre de 2015, en su artículo 22.3 propone incluir en los pliegos de cláusulas administrativas particulares de los contratos públicos, celebrados por la Administración General del Estado y por el conjunto del sector público estatal, que tengan por objeto prestaciones relativas a la adquisición de alimentos, el establecimiento de condiciones especiales de ejecución que prioricen los alimentos frescos o de temporada y con un ciclo corto de distribución, siempre que se respete lo que dispone el art. 202 de la Ley de Contratos del Sector Público. La Administración General del Estado, las Comunidades Autónomas y las entidades locales tienen que cooperar y colaborar para conseguir los objetivos establecidos en la mencionada ley.

Por otra parte, la **Ley 16/2017, de 1 de agosto, del Cambio Climático** en su artículo 14.1.e) establece que las medidas que se adopten en materia de agricultura y ganadería tienen que ir encaminadas a la promoción de los productos agroganaderos ecológicos y de proximidad por medio de las herramientas de apoyo de que dispone el Gobierno para conseguir una agricultura y una ganadería que puedan desarrollar variedades locales adaptadas a las nuevas condiciones climáticas, y para avanzar hacia un modelo de soberanía alimentaria de calidad altamente eficiente. Y en el artículo 15.1.c) determina que las medidas que se adopten en materia de pesca y acuicultura tienen que ir encaminadas a la promoción de los productos de proximidad por medio de las herramientas de apoyo de que dispone el Gobierno para conseguir una pesca y una acuicultura sostenibles y de calidad, altamente eficiente en el consumo de recursos.

También los **ODS de la Agenda 2030** incluyen un hito específico al respecto:

- Promover prácticas de contratación pública que sean sostenibles, de conformidad con las políticas y prioridades nacionales. ODS 12.7.
- Además, la aplicación del conjunto de Instrucciones técnicas para la aplicación de criterios de sostenibilidad a la contratación pública son una herramienta para avanzar en la consecución de prácticamente todos los ODS.

Con respecto a la lucha contra el despilfarro alimentario en los contratos del sector público destaca: la **Ley 3/2020 de 11 de marzo de Prevención de las Pérdidas y el Despilfarro Alimentario de Cataluña**, que impone a la Administración Pública el deber de incorporar en los

contratos públicos cláusulas para prevenir el despilfarro. La **Ley 16/2017, de 1 de agosto, del Cambio Climático**, que promueve, por parte de la Generalitat de Catalunya la elaboración de guías como la "Guía de ambientalització de menjadors col·lectius" (Guía de ambientalización de comedores colectivos) actualizada en abril de 2020 para añadir nuevos criterios relacionados con la Ley contra el Despilfarro Alimentario. Y la **Ley 7/2022, de 8 de abril, de Residuos y Suelos Contaminados para una Economía Circular**, que incluye varias previsiones dirigidas a los residuos alimentarios.

La presente Instrucción técnica incorpora cambios cualitativos importantes, con una clara voluntad política de avanzar en **el impulso de un sistema alimentario urbano más sano, justo y sostenible**, de acuerdo con los compromisos adquiridos por el Ayuntamiento de Barcelona en el **Pacto de Milán 2015** (alimentaciosostenible.barcelona), la Estrategia de Impulso de la Política Alimentaria en la ciudad 2016 2019 ([Estrategia de Impulso de la Política Alimentaria 2016 2019](#)), en la **medida de gobierno del Ayuntamiento de Barcelona por una Alimentación Sostenible** ([Medida de Gobierno sobre Alimentación Sostenible 2020](#)) y el **7.º Foro Global del Pacto de Política Alimentaria de Milán** ([7.º Foro Global del Pacto de Política Alimentaria de Milán](#)), impulsados en el marco de **Barcelona, Capital Mundial de la Alimentación Sostenible, 2021**. Asimismo, la propia Instrucción inspira el proceso de elaboración de la **Estrategia de Alimentación Sostenible 2030, en el eje de la compra pública alimentaria** ([Estrategia Alimentación Saludable y Sostenible 2030](#)).

En ese sentido, la presente Instrucción quiere dar un paso adelante **adoptando una visión más sistémica de lo que se entiende por alimentación sostenible, en la que se interrelacionan todas sus dimensiones –social, ambiental, justa y saludable– con el objetivo de promover dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles en apoyo al sector primario y a la economía local**. Lo que se pretende es desarrollar el sistema alimentario sobre la base de tres parámetros:

- El consumo final de **dietas saludables y accesibles para todo el mundo**
- La producción **sostenible y justa de alimentos**
- Una agricultura **contra el cambio climático**

1. OBJETO

Esta Instrucción técnica tiene por objeto **definir los criterios para ampliar las cláusulas ambientales, sociales y de salud para la contratación de servicios de alimentación, así como de otros tipos de servicios que incluyan, como parte del contrato, el ofrecimiento de servicios de alimentación**, de acuerdo con lo que especifica la cláusula 3 de esta Instrucción.

Para alcanzar este objetivo, la presente Instrucción:

- a. Clasifica las **tipologías principales de servicios de alimentación que contrata la administración**.
- b. Define las **prioridades que hay que tener en cuenta al contratarlos**.
- c. Establece los **aspectos de sostenibilidad principales** que se tienen que tener en cuenta en cada tipología y define **criterios ambientales, sociales y de salud** que hay que aplicar.
- d. **Determina un sistema de penalizaciones** en caso de incumplimiento.
- e. Establece el **sistema de seguimiento**.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

2.1 Ámbito subjetivo

De acuerdo con el Decreto de Alcaldía que aprueba el nuevo Plan de Objetivos de Contratación Pública Sostenible 2020-2021, esta Instrucción se aplica a los contratos del sector público que suscriban el Ayuntamiento de Barcelona y las entidades dependientes de que tienen la condición de poder adjudicador, que tengan por objeto contractual lo que establece el apartado 3. "Alcance" y a las que se hará referencia en adelante como **unidades promotoras**.

2.2 Incorporación en los pliegos

Todos los órganos de contratación están obligados a cumplir esta Instrucción, y a incorporar los criterios ambientales, sociales, y de salud en el pliego de cláusulas administrativas particulares o en el pliego técnico, sea como criterio de solvencia, criterio de adjudicación, condición de ejecución, prescripción técnica o cualquier otro que, de acuerdo con la normativa legal, se considere adecuado, o adaptarlos, si es necesario, a las características del contrato cuando lo requiera.

En el caso de contratos de servicios integrales que incluyan servicios de alimentación, las unidades promotoras de los contratos tienen que aplicar y adaptar los criterios a las características de estos.

2.3 Excepción e informe justificativo

De acuerdo con el Decreto de Alcaldía de Contratación Pública Sostenible, el órgano de contratación puede no considerar viable o eficiente la inclusión de alguna de las cláusulas tal como se establece en esta Instrucción. En esos casos, tiene que motivar la decisión en el informe de necesidad.

3. ALCANCE

3.1 Tipologías de servicios

Esta instrucción establece criterios concretos para las **tipologías** de servicios siguientes:

- La contratación de **servicios de catering permanente o de servicio regular de comida** (servicios de comedor de jardines de infancia municipales, de comedores sociales, de comidas a domicilio, comidas en compañía y de otros comedores de competencia municipal).
- La contratación de servicios de **catering puntual**.
- La contratación de servicios o instalación de **máquinas de venta automática (vending)**.

En el caso de la compra directa de alimentos, no se establecen criterios específicos, porque no se trata de un tipo de suministro municipal habitual, pero, en caso de darse la necesidad, las prioridades y líneas que indica la instrucción en relación con los criterios aquí especificados de los productos que hay que entregar, tienen que servir de orientación y se tienen que prever en el momento de la adquisición.

3.2 Definiciones

Para las tipologías mencionadas se entiende lo siguiente:

Servicios de *catering* permanente/servicio regular de comida

Se entiende como servicio de *catering* permanente/servicio regular de comida la contratación del servicio de elaboración de comidas regulares, ya sea *in situ*, en las cocinas de propiedad municipal como en las cocinas de la empresa adjudicataria, en los casos en los que el equipamiento que haya que abastecer no disponga de cocina.

El servicio, generalmente, incluye también la contratación del personal de cocina, la limpieza del espacio y la retirada de los residuos generados durante el servicio.

Servicios de *catering* puntual

Se entiende como servicio de *catering* puntual la contratación de servicios de ofrecimiento de bebidas o alimentos ya cocinados o crudos, de manera puntual, a menudo en el marco de la organización de un acontecimiento (jornada, congreso, reunión, celebración, etcétera).

En general, el servicio incluye, además del transporte de los alimentos, al personal de servicio, y puede incluir la limpieza del espacio y la retirada de los residuos generados durante el servicio.

Servicios de venta automática (*vending*)

Se entiende como servicio de venta automática la instalación y el mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas y/o alimentos (refrigerados, calientes, del tiempo) con reposición de los productos, tanto de venta al público en general en equipamientos, centros municipales, espacios o servicios públicos, como de venta interna en edificios municipales, destinada exclusivamente al personal de la administración.

De acuerdo con eso, se entiende que se produce un servicio tanto si existe un contrato de prestación de servicios con pago de un canon para hacer explotación, como si se limita a una autorización de instalación sin pago de canon.

4. PRIORIDADES QUE HAY QUE CONSIDERAR EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

El elemento particular y característico de los servicios de alimentación son los alimentos en sí mismos, y la producción y el procesamiento de estos alimentos, que son muy relevantes tanto social y ambientalmente como para la salud. Las diferencias en cuanto a los impactos asociados a los diferentes métodos de producción hacen que, para promover un modelo alimentario de menos impacto, sea conveniente, e incluso necesario, establecer determinadas prioridades con respecto al consumo final. Así, a la hora de contratar servicios de alimentación es prioritario:

- **Optimizar los contenidos nutricionales** de los productos que se sirven, potenciando así una alimentación más **saludable**.
- **Potenciar al máximo la introducción de alimentos ecológicos y sostenibles**.
- **Aumentar la oferta de proteína de origen vegetal (legumbres, principalmente)** en la preparación de los menús, así como **consolidar y ampliar** la presencia de **fruta y verdura fresca de temporada**, tanto cocinadas como crudas.
- **Introducir el consumo de alimentos de circuito corto**, más sostenibles con respecto a su vertiente de impacto social.
- **Consolidar la presencia de alimentos básicos y manufacturados de comercio justo** para garantizar el respeto a los derechos humanos y a la dignidad de todas las personas implicadas en el ciclo de vida de los productos y del proceso de contratación.
- **Incorporar también criterios de calidad diferenciada** para los alimentos no ecológicos, que repercutan en una **reducción de toxicidad ambiental o en un mayor bienestar animal**.

Con respecto a aspectos relacionados con la preparación del contrato y el procedimiento de licitación, es también prioritario:

- Incorporar en la **definición del objeto del contrato** los criterios de sostenibilidad, que incluyen sus dimensiones: social, ambiental y de salud.
- En general, **consolidar la presencia de este tipo de alimentos** cuando ya se hayan introducido en contratos anteriores e incrementarla progresivamente en la medida en que sea posible, **en las especificaciones técnicas**. En este sentido la presente Instrucción técnica parte de unos requisitos mínimos de obligado cumplimiento que hay que ir ampliando a medida que se den las condiciones para su efectivo cumplimiento: disponibilidad del producto, sistemas eficientes y ágiles de control del cumplimiento, etc.
- **Valorar la ampliación de oferta** a partir de los criterios mínimos establecidos en las especificaciones técnicas y las condiciones de ejecución contractual **mediante criterios de adjudicación puntuables**.

Son también prioridades:

- **Introducir el uso de artículos, materiales y productos ecológicos** en las actividades asociadas al servicio (menaje, cocina y limpieza).
- **Introducir y mejorar progresivamente la eficiencia energética de la maquinaria utilizada**.
- **Introducir y consolidar prácticas de prevención y buena gestión de residuos, así como de prevención del despilfarro alimentario**.
- **Garantizar la formación en los criterios incorporados** en la presente Instrucción del personal implicado en este tipo de servicios.
- **Impulsar acciones de sensibilización e información a las personas usuarias** de los servicios objeto de aplicación de la presente Instrucción.
- **Incorporar criterios para reducir el impacto del transporte y la distribución**, ampliarlos y consolidarlos a medida que se den las condiciones por su cumplimiento.

Estos aspectos, aunque no son particulares de los servicios de alimentación, resultan igualmente prioritarios ya que refuerzan otras políticas sociales y ambientales —de promoción de productos ecoetiquetados, de eficiencia energética, de prevención de residuos, de conocimiento y concienciación— y son necesarios por coherencia con el resto de las instrucciones de contratación sostenible y otros de carácter ambiental y social. Precisamente por el hecho de no ser el objeto económico central del contrato, no pueden quedar aislados de los primeros.

En caso de que en una misma licitación se quieran contratar varios servicios de los que se señalan en esta Instrucción, con el fin de facilitar la incorporación de los criterios pertinentes a la

tipología correspondiente, es conveniente que los pliegos los recojan y describan como tareas bien diferenciadas.

5. CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD (DE SALUD, AMBIENTALES Y SOCIALES) PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING PERMANENTE/SERVICIO REGULAR DE COMIDA

La tabla siguiente recoge los diferentes aspectos de sostenibilidad a tener en cuenta en la contratación de servicios de *catering* permanente/servicio regular de comida, que se concretan más adelante:

Servicios de comida
● Confección del menú: Estructura y características
● Origen y calidad de los productos
● Vajilla, cubertería y servicio de mesa
● Limpieza de las instalaciones, gestión y prevención de residuos
● Maquinaria eficiente
● Formación
● Transporte – Ubicación de la cocina central

De acuerdo con las prioridades establecidas en el capítulo 4 de esta Instrucción, el órgano de contratación tiene que actuar sobre los aspectos alimentarios, de confección del menú y de origen y calidad de los alimentos. Según las características concretas del servicio que se debe contratar, la unidad promotora tiene que identificar cuáles de los aspectos son pertinentes y susceptibles o no de ser incorporados a los pliegos.

○ Informe justificativo

El alcance de esta Instrucción es muy amplio y se aplica a contratos de naturaleza y valor muy diverso, así como con trayectorias, en la incorporación de estos criterios muy distintos, algunas bastante consolidadas y otras todavía en fase inicial.

En caso de que el órgano de contratación considere que no son aplicables las prioridades señaladas en el apartado anterior o bien considere que el contrato en sí mismo no es apropiado para aplicar esta Instrucción, debe indicarlo y precisarlo en un informe en el que concrete, como mínimo:

- los requisitos y las características especiales que impone el servicio contratado;
- una justificación razonada sobre la imposibilidad de compaginar los requisitos especiales señalados con los criterios que establece cada uno de los ámbitos de aplicación.

Este informe tiene que constar en el expediente de contratación y tiene que estar a disposición de los responsables del seguimiento de esta Instrucción, cuando así lo requieran.

Por otra parte, es responsabilidad del órgano de contratación, la definición de menús sostenibles y saludables tal como se describe en esta Instrucción técnica para la aplicación de criterios de

sostenibilidad en los servicios de alimentación; sin embargo, antes de su licitación, **hay que garantizar la viabilidad del servicio**. Por eso, hay que considerar tres aspectos clave:

1. **la disponibilidad de los alimentos que conforman el menú (ecológico, temporada, fresco, circuito corto), logística de distribución y suministro;**
2. **la ratio del personal de cocina;**
3. **disponer de una cocina lo bastante equipada para elaborar el menú.**

Acto seguido se indica cuándo se pueden incorporar los criterios como especificación técnica o como criterio de adjudicación valorable. En este último caso, el órgano de contratación tiene que determinar la puntuación que se atribuye al cumplimiento de cada uno de los criterios de adjudicación y la fórmula de valoración correspondiente.

5.1 Confección del menú

La etapa de confección de los menús es uno de los momentos donde se puede incidir de forma más directa en aspectos de **salud, ambientales y sociales**. El órgano de contratación, en una fase previa a la licitación, puede asesorarse para confeccionarlos e incorporarlos en los pliegos como predefinidos, de manera que la tarea del servicio que se debe contratar se limite a su ejecución. En ese caso, es el órgano de contratación el que tiene la capacidad de aplicar los criterios de confección del menú que se exponen a título orientativo en **el Anexo 0** y que se tiene que adaptar según la naturaleza de cada contrato.

En aquellos casos en los que **la confección del menú sea una de las tareas a cargo de la adjudicataria**, es decir, de las incluidas en el contrato, el órgano de contratación tiene que establecer los requisitos que considere necesarios e imprescindibles, y también puede decidir que la ampliación o mejora de tales requisitos por parte de las empresas licitadoras sea objeto de valoración en los criterios de adjudicación. **El Anexo 0** incluye un ejemplo de cómo pueden ser los requisitos que se deben establecer previamente.

En ese sentido se proponen los criterios siguientes:

I- Productos frescos y de temporada

I.a. Especificaciones técnicas

El órgano de contratación tiene que establecer en las especificaciones técnicas que el menú semanal se vaya modificando a lo largo del año. Como mínimo se tienen que ofrecer **dos tipos de menú según frío/calor**, y se debe tener en cuenta que:

La fruta y verdura debe ser **fresca y de temporada** según el calendario **del Anexo 1** como mínimo en un **75 % del total del número de referencias que se debe adquirir**, y a condición de que se cumplan los requisitos básicos de cocina para su correcta manipulación. En **el Anexo 2** se adjunta una propuesta de modelo para registrar el cumplimiento del requisito establecido.

Con el fin de garantizar la disponibilidad del producto de temporada y fresco a lo largo del año, existe la posibilidad de que los productos seleccionados como obligatorios puedan ser intercambiados por otro de la misma familia en el caso de que el inicialmente escogido no esté disponible.

I.b. Criterios de adjudicación

La unidad promotora tiene que valorar la incorporación de mejoras en los criterios mínimos establecidos en este apartado mediante criterios de adjudicación evaluables de manera automática.

I.c. Consolidación y ampliación de los criterios establecidos

A medida que se vaya consolidando la incorporación de los requisitos mencionados en los diferentes contratos, deberán irse manteniendo e incluso ampliando en futuras licitaciones, si las características del servicio y la disponibilidad de los productos en el mercado lo permiten.

I.d. Instrumento de medida en fase de licitación

Debe valorarse el cumplimiento de este criterio a partir de la presentación de una declaración responsable del licitador/a conforme se compromete a cumplir el criterio de producto fresco y de temporada teniendo en cuenta la propuesta de menú y el calendario de temporada (**Anexo 0 y Anexo 1**).

La empresa que resulte adjudicataria tiene que presentar el listado de referencias de alimento fresco y de temporada, que pondrá a disposición del contrato de acuerdo con lo establecido en los pliegos, tomando como referencia el modelo **del Anexo 2**.

I.e. Instrumento de medida en fase de ejecución

La empresa adjudicataria tiene que facilitar los albaranes de compra con la frecuencia que determine en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares para comprobar el cumplimiento efectivo del criterio.

Se efectuarán inspecciones aleatorias para comprobar el cumplimiento del criterio.

En todo caso también se puede plantear la realización de una auditoría si se considera la partida presupuestaria correspondiente para ejecutarla en el presupuesto de la licitación.

II- Azúcares libres, alimentos procesados y ultraprocesados

En observación de criterios nutricionales tendentes a la armonización de una dieta saludable y sostenible, la unidad promotora tiene que establecer la minimización de azúcares refinados, de productos con azúcares añadidos, bebidas azucaradas, bollería, aperitivos salados y cereales enriquecidos con azúcar.

II.a. Especificaciones técnicas

- Para aquellos **servicios que se prestan 7 días a la semana, a razón de 1 comida diaria:**

No se pueden ofrecer más de 4 veces al mes bebidas azucaradas y energéticas, bollería, galletas, cereales de desayuno, postres lácteos azucarados, batidos de leche o de fruta azucarados, pasteles, helados, golosinas; entre estos, los postres lácteos azucarados (yogures de sabores, batidos, flanes, natillas, cremas de chocolate, cremas, mousses, etc.) se pueden ofrecer como máximo 2 veces al mes.

En el resto de los servicios se tiene que ofrecer el equivalente de manera proporcional a la presente propuesta.

En este apartado nos encontramos en momentos de cambio distintos con respecto a la incorporación de los criterios mencionados para cada tipología de contratos a la que se aplica la presente Instrucción.

Por este motivo se establecen unos mínimos básicos de obligado cumplimiento con el objetivo

de que se incorporen en todas las licitaciones de servicios de *catering* permanente/servicio regular de comida, e ir transitando hacia una reducción progresiva y a la larga definitiva de los productos mencionados.

En este sentido, se establece una excepción en el servicio de *catering* permanente/servicio regular de comida de jardines de infancia municipales, ya que este no incluye la categoría de azúcares libres y ultraprocesados en sus menús.

Y en el caso de los servicios alimentarios dirigidos a personas mayores (centros residenciales, comidas a domicilio, comidas en compañía, etc.) el criterio no es de obligado cumplimiento, sino recomendable y tendente a ir ampliándose en futuras licitaciones.

II.b. Criterios de adjudicación

Los órganos de contratación pueden mejorar la oferta mediante la reducción de las frecuencias establecidas de forma obligatoria en el apartado anterior.

También se puede valorar la posibilidad de puntuar que los productos procesados y ultraprocesados permitidos tengan el nivel A o B de la clasificación Nutriscore o equivalente. En tal caso, si se utiliza la mencionada clasificación, hace falta que se recoja en los Pliegos que las empresas licitadoras incorporen esta información de los productos que ofrezcan (NutriScore).

II.c. Consolidación y ampliación de los criterios establecidos

A medida que se vaya consolidando la incorporación de los mencionados requisitos en los diferentes contratos, hace falta ir consolidándolos y mejorándolos en futuras licitaciones.

II.d. Instrumento de medida en fase de licitación

Se tiene que valorar el cumplimiento de este criterio a partir de la presentación de una declaración responsable del licitador/a conforme se compromete a cumplir el criterio.

La empresa que resulte adjudicataria tiene que presentar la propuesta de menú (según los criterios establecidos en el modelo **del Anexo 0**) y de acuerdo con los requisitos establecidos por este criterio.

II.e. Instrumento de medida en fase de ejecución

La empresa adjudicataria tiene que presentar los menús ejecutados con la frecuencia que se establezca en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

También se pueden pedir los albaranes para comprobar la conformidad de los menús con los criterios establecidos.

Se efectuarán inspecciones aleatorias para comprobar el cumplimiento del criterio.

En todo caso también se puede plantear la realización de una auditoría si se considera la partida presupuestaria correspondiente para ejecutarla en el presupuesto de la licitación.

III- Oferta de menús de base vegetal

III.a. La unidad promotora puede establecer algún requisito a fin de que se incremente el consumo de legumbres, hortalizas, fruta, cereales integrales y frutos secos, manteniendo la misma ingesta de nutrientes recomendados en cada caso y de acuerdo con las recomendaciones de la Agencia de Salud Pública de Cataluña: *Guía "Pequeños cambios para comer mejor"* (Guía "Pequeños Cambios" de la Agencia de Salud Pública de Cataluña).

La Instrucción establece que la unidad promotora tiene que considerar los siguientes criterios **mínimos de obligado cumplimiento** en las especificaciones de los pliegos técnicos:

- Para aquellos servicios que se prestan 5 días a la semana a razón de una comida diaria:

- **Se debe ofrecer proteína de origen animal en el segundo plato (carne, pescado, huevos)**, como máximo cuatro días, el día restante, el segundo plato tiene que ser a base de proteína vegetal (principalmente, legumbres o derivados).
- **Se debe ofrecer carne en el segundo plato (incluidas la carne blanca y roja o la procesada)** como máximo 2 veces a la semana (y sin superar las 6 veces en el mes). **Se debe ofrecer como máximo 1 vez carne roja o procesada** a la semana, siendo la frecuencia para este producto de 0 o bien 1. Si solo se ofrece una vez a la semana, se prioriza que sea carne blanca. En todo caso, se debe ofrecer carne roja como máximo 4 veces al mes.
- **Se deben ofrecer legumbres** como mínimo 1 o 2 veces a la semana como primer plato y como mínimo un día a la semana como segundo plato. Las legumbres, por su composición nutricional rica en hidratos de carbono y en proteínas, pueden constituir un plato único (o se pueden acompañar de una ensalada o crema de hortalizas, por ejemplo). Una ración de legumbre equivale a una ración de carne.

- Para los servicios que se prestan 7 días a la semana, a razón de una comida al día:

- **Se debe ofrecer proteína de origen animal en el segundo plato (carne, pescado, huevos)** como máximo 5 veces a la semana. En las comidas restantes, el segundo plato tiene que ser a base de proteína vegetal (principalmente legumbres o derivados).
- **Se debe ofrecer carne en el segundo plato (incluidas la carne blanca y roja o la procesada) como máximo 2 veces a la semana**, con una frecuencia máxima de 1 día de carne roja a la semana (sin superar 4 veces al mes la carne roja).
- **Se deben ofrecer legumbres** como mínimo 2 o 3 veces a la semana. Las legumbres, por su composición nutricional rica en hidratos de carbono y en proteínas, pueden constituir un plato único (o se pueden acompañar de una ensalada o crema de hortalizas, por ejemplo). Una ración de legumbre equivale a una ración de carne.

En el resto de los servicios se tiene que ofrecer el equivalente de manera proporcional a la presente propuesta.

Asimismo, la Agencia de Salud Pública de Barcelona también recomienda que la proteína animal (carne roja, carne blanca, huevos o pescado) esté presente solo en los segundos platos del menú. No obstante, si se incluye en el primer plato, se recomienda no incorporarla en el segundo. En ese caso, la unidad promotora tiene que determinar, según la naturaleza del contrato y las características de las personas usuarias del servicio, si la presente recomendación se convierte en una especificación técnica de obligado cumplimiento o la incorpora como criterio de valoración puntuable.

También se debe ofrecer al menos la opción de "menú diario" vegetariano o vegano.

III.b. Criterios de adjudicación

Aquellas unidades promotoras que quieran ampliar la oferta de incorporación de los criterios descritos en este apartado pueden hacerlo mediante la valoración de criterios de puntuación automáticos.

III.c. Consolidación y ampliación de los criterios establecidos

A medida que se vaya consolidando la incorporación de los requisitos mencionados en los diferentes contratos, deberán irse consolidando e incluso ampliando en futuras licitaciones, si las características del servicio y la disponibilidad de los productos en el mercado lo permiten.

III.d. Instrumentos de medida en fase de licitación

Se tiene que valorar el cumplimiento de este criterio a partir de la presentación de una declaración responsable del licitador/a conforme se compromete a cumplir el criterio.

La empresa que resulte adjudicataria tiene que presentar la propuesta de menú (según los criterios establecidos en el modelo **del Anexo 0**) y de acuerdo con los requisitos establecidos por este criterio.

III.e. Instrumento de medida en fase de ejecución

La empresa adjudicataria tiene que presentar los menús ejecutados con la frecuencia que se establezca en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

También se pueden pedir los albaranes para comprobar la conformidad de los menús con los criterios establecidos.

Se efectuarán inspecciones aleatorias para comprobar el cumplimiento del criterio.

En todo caso también se puede plantear la realización de una auditoría si se considera la partida presupuestaria correspondiente para ejecutarla en el presupuesto de la licitación.

5.2 Origen y calidad de los productos alimenticios

La unidad promotora del contrato tiene que considerar los criterios sobre el origen y la calidad de los productos alimenticios siguientes:

I - Alimentos procedentes de agricultura ecológica

El órgano de contratación debe establecer la relación de alimentos básicos, que obligatoriamente tienen que disponer de la garantía de procedencia de agricultura ecológica, de acuerdo con el Reglamento UE 2018/848 o modificaciones posteriores.

I.a. Especificaciones técnicas

El órgano de contratación tiene que establecer uno **número mínimo de entre 7 a 10** productos alimenticios de procedencia de agricultura ecológica, según la naturaleza del contrato, del conjunto de productos que incluye **el Anexo 3**.

Con el fin de garantizar la disponibilidad del producto de temporada a lo largo del año, existe la posibilidad de que los productos seleccionados como obligatorios puedan ser intercambiados por otro de la misma familia en el caso de que el inicialmente escogido no esté disponible.

La incorporación en los menús de los productos ecológicos se tiene que hacer siempre atendiendo al criterio de producto fresco y de temporada.

I.b. Criterios de adjudicación

Según cómo se hayan establecido los requisitos anteriores, se pueden puntuar ampliaciones en el número de productos de acuerdo con los requisitos siguientes:

- La ampliación de la oferta de fruta y verdura de agricultura ecológica.
- El uso de aceite de oliva procedente de agricultura ecológica.
- La ampliación de la oferta para productos como azúcar, café, chocolate o té.

- Incorporar otros alimentos básicos de agricultura ecológica, como arroz, cereales, legumbres, huevos, leche, carnes, etc.
- Incorporar productos elaborados de agricultura ecológica, como pan, pasta, yogures u otros postres lácteos (requesón, queso tierno, etc.) sin azúcares.

I.c. Consolidación y ampliación de los criterios establecidos

El órgano de contratación tiene que ir ampliando progresivamente la relación de alimentos que obligatoriamente tienen que proceder de agricultura ecológica a medida que en contratos sucesivos su presencia en los menús se vaya consolidando.

En caso de que el órgano de contratación haya incorporado como criterios de adjudicación una mayor oferta de productos ecológicos, se tiene que indicar en **el Anexo 3**.

I.d. Instrumento de medida en fase de licitación:

Las empresas licitadoras deben presentar una declaración responsable de que los productos seleccionados, de acuerdo con **el Anexo 3**, cuentan con el sello de CCPAE o equivalente.

Aparte de presentar la mencionada declaración responsable, aquellas empresas licitadoras que dispongan del sello Ecolocal (Sello Ecolocal), **siempre que los productos que tengan certificados coincidan con los que se requieren en los Pliegos**, pueden presentar declaración responsable conforme lo tienen, como garantía de cumplimiento de la medida.

I.e. Instrumento de medida en fase de ejecución

La empresa adjudicataria tiene que presentar, con la frecuencia que se determine en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares, la relación de los productos incluidos en el menú que cumplan estos requisitos, así como los albaranes de compra para comprobar la trazabilidad de estos, en los que se visualice el cumplimiento de los criterios de acreditación del sello del CCPAE o criterios equivalentes para esos productos, como puede ser la Certificación Ecolocal (en caso de que coincidan con los que se requieren en los Pliegos correspondientes).

Se efectuarán inspecciones aleatorias para comprobar el cumplimiento del criterio.

En todo caso también se puede plantear la realización de una auditoría si se considera la partida presupuestaria correspondiente para ejecutarla en el presupuesto de la licitación.

II - Alimentos de circuito corto y venta directa

II.a. Son alimentos de circuito corto los que llevan a cabo productores, productoras o agrupaciones de productores y productoras agrarios, en favor del consumidor o consumidora final, con la intervención de una intermediaria.

La venta directa es la realizada directamente por los productores, productoras o agrupaciones de productores y productoras agrarios en favor del consumidor o consumidora final, sin la intervención de ninguna persona intermediaria.

La venta en circuito corto se puede hacer en establecimientos minoristas, agrotiendas de las agrupaciones de productores y productoras agrarios que actúan como intermediarias, en establecimientos de turismo rural y en establecimientos de restauración, incluidos los establecimientos de restauración colectiva, siempre que esta venta se ajuste a los criterios establecidos en el Decreto 24/2013, de 8 de enero, que regula la acreditación de la venta de proximidad de productos agroalimentarios.

Previamente, en la definición de los pliegos técnicos es recomendable que el órgano de contratación realice una consulta de disponibilidad en el mercado de producto/circuito corto/venta directa asociado a temporada, de acuerdo en el calendario **del Anexo 1** .

Como pauta orientativa se puede consultar el listado de empresas y particulares adheridos como productores/as en el sello de Venta de Proximidad del Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya (Sello Venta Proximidad).

II.b. Especificaciones técnicas

El órgano de contratación tiene que establecer un número mínimo de **2 productos de temporada y circuito corto y/o venta directa**, de los que incluye **el Anexo 4**, en aquellos contratos que los incorporan en las especificaciones técnicas por primera vez.

En el caso de aquellos contratos que ya tienen una trayectoria en la incorporación de esta categoría de alimentos y superan estos mínimos, deben consolidar y ampliar en futuras licitaciones los que ya aplican en el momento en el que se apruebe la mencionada Instrucción.

Para todas las tipologías de contratos, progresivamente se tiene que ir incrementando el número de productos de esta categoría, a medida que se vaya consolidando su incorporación en los pliegos y según su disponibilidad.

II.c. Criterios de adjudicación

Según cómo se hayan establecido los requisitos anteriores, la unidad promotora puede valorar el incremento del número de productos alimenticios que cumplen este requisito mediante criterios de adjudicación puntuables automáticamente.

Con el fin de garantizar la disponibilidad del producto de temporada a lo largo del año, existe la posibilidad de que los productos seleccionados como obligatorios puedan ser intercambiados por otro de la misma familia en el caso de que el inicialmente escogido no esté disponible.

Si el órgano de contratación quiere aplicar mejoras, en el sentido de que los productos mencionados, además de los que cumplan este requisito, sean producidos en un radio de proximidad de no más de 200 km, puede utilizar el certificado Ecolocal o equivalente, como medida de comprobación del cumplimiento del criterio.

II.d. Consolidación y ampliación de los criterios establecidos

El órgano de contratación tiene que ir ampliando progresivamente en futuras licitaciones la relación de alimentos que tienen que proceder del circuito corto y/o venta directa según su disponibilidad.

II.e. Instrumento de medida en fase de licitación:

Las empresas licitadoras tienen que presentar una declaración responsable conforme los productos seleccionados, de acuerdo con **el Anexo 4**, cuentan con el sello de venta de proximidad (venta directa/circuito corto) o equivalente.

La empresa adjudicataria tiene que facilitar la información en lo referente al cumplimiento de este apartado mediante la presentación de la propuesta de menús, donde se indicarán los productos que cumplen este requisito, de acuerdo con el calendario de temporada, identificando la acreditación del sello de Venta de Proximidad del Gobierno de la Generalitat de Catalunya: empresas y productores/as que están acreditados para la venta de circuito corto de sus productos. Sello regulado por el **Decreto 24/2013** de 8 de enero, sobre la acreditación de la

venta de proximidad de productos agroalimentarios (Acreditación de venta de proximidad de productos agroalimentarios) o criterios equivalentes.

Si el órgano de contratación quiere aplicar mejoras, en el sentido de que los productos mencionados, además de los que cumplan este requisito, sean producidos en un radio de proximidad de no más de 200 km, puede utilizar el certificado Ecolocal o equivalente, como medida de comprobación del cumplimiento del criterio, ya que dicha certificación cumple los requisitos siguientes:

1. Un intermediario máximo desde el origen de producción hasta la cocina de elaboración y/o punto de consumo, lo cual equivale al sello de proximidad.
2. Además, aporta otros valores garantistas añadidos:
Declaración responsable (objeto de auditoría por parte de la propia certificación Ecolocal en caso de sospecha de incumplimiento) para los productores certificados que no están comercializando con su NIF productos de terceros para la propia gestora o entidad licitadora.

II.f. Instrumento de medida en fase de ejecución

La empresa adjudicataria tiene que presentar, con la frecuencia que se determine en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares, la relación de los productos incluidos en el menú y sus productores que cumplan estos requisitos. El órgano de contratación tiene que valorar si también se piden los albaranes de compra para comprobar la trazabilidad de estos, en los que debe visualizarse el cumplimiento de los criterios de acreditación del sello de venta de proximidad de productos agroalimentarios de circuito corto y/o venta directa establecidos por el sello de la Generalitat de Catalunya o equivalente.

Además, si el órgano de contratación quiere aplicar mejoras, en el sentido de que determinados productos de los que tienen el sello de proximidad de la Generalitat de Catalunya además sean producidos en un radio de proximidad de no más de 200 km para garantizar el cumplimiento de este criterio, se puede utilizar la certificación de sello Ecolocal, siempre que los productos que tengan certificados coincidan con los que se requieren en los Pliegos.

Se efectuarán inspecciones aleatorias puntuales para comprobar la factura con los lotes correspondientes que se quieran comprobar y, por lo tanto, el origen del producto.

En todo caso también se puede plantear la realización de una auditoría si se considera la partida presupuestaria correspondiente para ejecutarla en el presupuesto de la licitación.

III- Alimentos de calidad diferenciada

Para los alimentos que no tienen la certificación ecológica (CCPAE), la unidad promotora tiene que considerar la oportunidad de incorporar criterios de calidad diferenciada, en tanto que estos responden a requisitos específicos, que a menudo apuntan a la protección de los recursos naturales, o del paisaje en la zona de producción, o de mejora del bienestar animal, aspectos todos ellos ambientalmente relevantes.

III.a. Especificaciones técnicas/Criterios de adjudicación

En el caso de los alimentos que no tienen la certificación ecológica (CCPAE), la unidad promotora tiene que detallar los alimentos para los que se requiera o valore:

- La incorporación de pescado o productos del mar con certificación de procedencia controlada y sostenible, tipo Aquaculture Stewardship Council (ASC-AQUA), Marine

Stewardship Council (MSC), Friend of the Sea, o equivalentes.

- La incorporación de alimentos de producción integrada u otros con sellos de calidad diferenciada con regulación europea reconocida (**Anexo 5**).

Se deja a criterio del órgano de contratación si incorpora esta categoría de alimentos como especificación técnica o valorable como criterio de puntuación porque depende de si es posible encajar dentro del menú alguno de esos alimentos, puesto que dichos sellos existen solo para determinados productos alimenticios.

En el caso de los contratos que no han incorporado nunca este tipo de productos se recomienda incorporar al menos uno, como criterio de adjudicación puntuable automáticamente o como especificación técnica.

Igualmente, en el caso de haber establecido unos requisitos mínimos obligatorios, se puede considerar criterio de adjudicación valorable la ampliación de la oferta de productos de calidad diferenciada, otorgando puntos adicionales por cada artículo de esta categoría incorporado a la oferta.

El órgano de contratación puede incorporar la exigencia o valoración de alimentos procedentes de proteína animal que cumplan los criterios de certificación ecológica (sello CCPAE). No obstante, también puede valorar, si algunos de estos productos han sido producidos de conformidad con los requisitos equivalentes a un sistema de certificación de bienestar animal basado en organizaciones multilaterales de amplia composición.

III.b. Consolidación y ampliación de los criterios establecidos

A medida que se vaya consolidando la incorporación de esta categoría de productos en las licitaciones, se pueden ampliar los requerimientos a más de un producto.

III.c. Instrumento de medida en fase de licitación

Las empresas licitadoras tienen que presentar una declaración responsable conforme los productos seleccionados cuentan con los certificados correspondientes o criterios equivalentes.

III.d. Instrumento de medida en fase de ejecución:

La empresa adjudicataria tiene que aportar, con la frecuencia que se establezca en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares, los albaranes de compra de los productos de esta categoría que se tengan que proveer, identificando los que cumplen el etiquetado correspondiente.

Se efectuarán inspecciones aleatorias para comprobar el cumplimiento del criterio.

En todo caso también se puede plantear la realización de una auditoría si se considera la partida presupuestaria correspondiente para ejecutarla en el presupuesto de la licitación.

IV- Alimentos de comercio justo

IV.a Especificaciones técnicas

Si el menú incorpora productos como café y chocolate, estos tienen que ser de comercio justo o equivalente de acuerdo con la definición establecida en la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo (T6-0320/2006), cumpliendo en todo caso el artículo 201 de la Ley de Contratos del Sector Público.

IV.b. Criterios de adjudicación

Como criterio de adjudicación, se puede valorar la oferta de productos alimenticios (té, azúcar,

cacao y derivados, etc.) de comercio justo, además de los establecidos obligatoriamente.

IV.c. Consolidación y ampliación de estos criterios

Se puede ampliar la oferta de productos de comercio justo a otros distintos a los mencionados.

En todo caso, a medida que se vaya consolidando la incorporación de esta categoría de productos en los servicios, en futuras licitaciones se tiene que ir ampliando la oferta.

IV.d. Instrumento de medida en fase de licitación

Las empresas licitadoras tienen que presentar una declaración responsable sobre el cumplimiento del nivel del requisito, identificando la acreditación del sello de comercio justo o criterios equivalentes para esos productos.

IV.e. Instrumento de medida en fase de ejecución

La empresa adjudicataria debe presentar, con la frecuencia que se acuerde en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, los albaranes de compra de esos productos para comprobar su trazabilidad y que cuentan con el sello acreditativo o criterios equivalentes.

Se efectuarán inspecciones aleatorias para comprobar el cumplimiento del criterio.

En todo caso también se puede plantear la realización de una auditoría si se considera la partida presupuestaria correspondiente para ejecutarla en el presupuesto de la licitación.

V. Verificación de las medidas para todos los productos alimenticios incluidos en el servicio

En caso de haber realizado una inspección puntual y existan dudas respecto a algunos productos se puede solicitar en la empresa adjudicataria la ficha técnica del producto en referencia a las características indicadas en el apartado de origen y calidad de los productos alimenticios (**Anexo 8**), con la información siguiente:

- Denominación del producto
- Categoría
- Variedad
- Tipo de producción
- Origen y nombre del proveedor
- Producción: Nombre del productor/a, lugar de origen del producto
- Norma de calidad, tipo de envasado y sistema de conservación utilizados en el transporte.

5.3 Vajilla, cubertería y servicio de mesa

El órgano de contratación tiene que incluir, cuando proceda, entre las tareas y especificaciones que tiene que cumplir la empresa adjudicataria, las obligaciones siguientes:

I- Vajilla y cubertería multiuso

Siempre que entre el material inventariado de la cocina o comedor esté la correspondiente dotación de bandejas, platos, vasos y cubiertos reutilizables, la empresa adjudicataria está obligada a utilizarlos y a su reposición en caso de rotura o pérdida.

En los casos en que la cocina o el comedor no dispongan de la dotación correspondiente, se tiene que valorar:

- El compromiso de incorporar platos, vasos y/o cubiertos reutilizables de manera exclusiva o parcial (en ese caso, deberá valorarse proporcionalmente a lo amplio de la oferta).

II- Artículos de un solo uso: de papel/celulosa y otros compostables

En caso de autoservicio con bandejas, queda expresamente prohibido el uso de papel de un solo uso para proteger las bandejas.

En caso de tener que utilizar artículos de menaje de papel de un solo uso (manteles y servilletas), tienen que ser de papel 100 % reciclado.

Si no es posible incorporar vajilla y cubertería multiuso, deben utilizarse platos, vasos y/o cubiertos compostables según la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalente. En tal caso, deberá informarse convenientemente de que esos materiales se tienen que depositar en la recogida selectiva de materia orgánica.

En caso de que se tenga que efectuar el transporte desde cocinas centrales hasta el lugar de consumo, se puede valorar el uso de envases reutilizables y no de un solo uso, como especificación técnica o criterio puntuable.

III- Agua

En primera instancia, el agua siempre tiene que proceder del suministro urbano y se tiene que servir en jarras.

5.4 Limpieza de las instalaciones, gestión y prevención de residuos:

I- Limpieza de las instalaciones

Cuando el servicio prevea el uso y la limpieza de un espacio de cocina o del mismo espacio de comedor, u otras tareas de limpieza asociadas al servicio, la unidad promotora del contrato tiene que incluir los criterios ambientales definidos y descritos en el apartado "Contratación de otros tipos de servicios que incluyen tareas de limpieza o retirada de residuos" de la Instrucción técnica para la aplicación de criterios de sostenibilidad en el servicio de limpieza y recogida selectiva de residuos de edificios (Instrucción de limpieza y recogida selectiva de residuos de edificios).

II- Prevención del despilfarro alimentario

La prevención del despilfarro alimentario es uno de los retos fundamentales de la sociedad, ya que comporta un impacto económico y ambiental importante. La Ley 3/2020, del 11 de marzo, de Prevención de las Pérdidas y el Despilfarro Alimentario promueve, entre otras acciones, establecer planos de prevención del despilfarro alimentario en las empresas de la cadena alimentaria (artículo 5) y programas de reducción en hospitales y residencias geriátricas que ofrecen servicio de comidas o de comedor (artículo 6).

II.a. Especificaciones técnicas

El pliego de prescripciones técnicas tiene que incluir la exigencia de presentar un plan de prevención del despilfarro alimentario en las empresas licitadoras que tengan más de 10

trabajadores.¹

II.b. Criterios de adjudicación

En el caso de empresas licitadoras de menos de 10 trabajadores, este criterio se puede plantear como puntuable.

La calidad del Plan debe valorarse como criterio de adjudicación sometido a juicio de valor.

El Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares tiene que incluir una descripción de los conceptos que se utilizarán en la valoración por juicio de valor y cómo se distribuirá la puntuación. Los conceptos pueden ser:

- Identificar posibles operaciones o flujos donde se pueda dar despilfarro.
- Descripción de las medidas preventivas que se aplicarán y medidas de seguimiento y evaluación.
- Agentes con los que se colaborará para el desarrollo del Plan.
- Otros conceptos que se consideren según cada tipología de contrato.

Para cada concepto se tiene que aplicar una puntuación según una escala que puede ir de: completa y bien definida, incompleta con definiciones ambiguas, no relevante o directamente errónea.

En este apartado también se puede considerar la valoración de criterios automáticos.

II.c. Instrumento de medida en fase de licitación

Las empresas licitadoras tienen que presentar el Plan en la oferta técnica según un esquema básico. Se pueden utilizar, como pauta orientativa, las recomendaciones de la Guía para la implantación de un plan de prevención y reducción de las pérdidas y el despilfarro alimentario en las empresas agroalimentarias u otros que se elaboren posteriormente.

II.d. Instrumento de medida en fase de ejecución

La empresa adjudicataria tiene que presentar, en el momento en que se determine en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, una memoria sobre la ejecución del plan de prevención del despilfarro alimentario que ha ejecutado en el marco del contrato, con una batería de indicadores y grado de cumplimiento.

5.5 Maquinaria eficiente

En caso de que se prevea incorporar al contrato de servicios la renovación de parte del equipamiento de la cocina (lavaplatos, cocina, hornos, neveras, etc.), la unidad promotora del contrato tiene que determinar previamente el grado de eficiencia energética de los nuevos equipos, de acuerdo con la clasificación más reciente de la etiqueta energética europea (EU Energy Label).

- La clasificación de eficiencia energética mínima que se tiene que exigir para los equipos nuevos es C.

De acuerdo con estos requisitos mínimos la unidad promotora puede considerar criterio de adjudicación valorable:

¹ Capítulo 2, artículo 5 de la Ley 3/2020, de 11 de marzo, de Prevención de las Pérdidas y el Despilfarro Alimentarios.

- La propuesta de equipos con clasificación energética superior.

Cuando corresponda ejecutar la renovación, la empresa adjudicataria tiene que presentar la documentación correspondiente a fin de que se le dé el visto bueno antes de la instalación del nuevo aparato.

5.6 Formación

El órgano de contratación tiene que incorporar, como requisito, que los planes de formación del personal de la empresa adjudicataria incluyan los aspectos ambientales, sociales y de salud asociados al servicio, de acuerdo con esta Instrucción.

La empresa adjudicataria tiene que impartir la formación y presentar a la persona responsable del contrato la documentación acreditativa correspondiente al personal adscrito al servicio.

I. Especificaciones técnicas

El órgano de contratación tiene que exigir a las empresas licitadoras que ofrezcan **un mínimo de 6 horas de formación y sensibilización para el personal**, para cada grupo adscrito al contrato con los siguientes criterios:

Personal de cocina: formación en criterios de alimentación sostenible, ambiental y de salud y recetas que incorporen los criterios de la Instrucción: proteína de origen vegetal, circuito corto, ecológico, temporada, comercio justo, prevención del despilfarro, etc.), formación para la correcta aplicación de los criterios ambientales (mínimo 2 horas); **y monitorización:** formación en criterios de alimentación sostenible, ambiental y de salud, orientada a sensibilizar, informar y formar a las personas usuarias (mínimo 2 horas).

Usuarios: acciones de sensibilización, información a los usuarios (mínimo 2 horas).

II. Criterios de adjudicación

Según cómo se hayan establecido los requisitos anteriores, se pueden puntuar ampliaciones de horas de formación, acciones de sensibilización y temáticas relacionadas con el objeto del contrato, a partir de los mínimos establecidos en las especificaciones técnicas.

Se puede valorar la oferta técnica de acciones mediante criterios de juicio de valor y/o ampliaciones del número de horas de formación al personal de cocina y monitorización.

III. Instrumento de medida en fase de licitación

Las empresas licitadoras deben presentar su plan de formación según los criterios planteados y, con respecto a la parte que se valore mediante criterios sometidos a juicio de valor, debe presentar su propuesta en la oferta técnica.

IV. Instrumento de medida en fase de ejecución

La empresa adjudicataria debe presentar la memoria de ejecución del plan de formación, con una batería de indicadores y grado de cumplimiento, calendario de ejecución para el personal, temáticas y horas realizadas y acciones desarrolladas con las personas usuarias.

5.7 Transporte de la cocina central

En el caso de que una de las tareas que deba realizar la empresa adjudicataria sea el transporte de las comidas preparadas desde su cocina hasta el comedor del centro, y cuando se requiera a la adjudicataria que disponga de flota de vehículos, se puede valorar la calidad ambiental del vehículo o los vehículos de la flota de transporte.

I- Calidad ambiental de la flota

Las empresas licitadoras deben presentar los datos siguientes del vehículo o los vehículos de transporte que adscribirán al servicio en caso de ser adjudicatarias de estos:

- marca y modelo;
- matrícula;
- tipo de motor;
- clasificación según distintivo de la DGT.

El sistema de valoración está descrito en **el Anexo 6** de la Instrucción:

II- Emisiones de CO₂ asociadas al transporte

En caso de que haya vehículos adscritos exclusivamente al servicio contratado, la empresa adjudicataria puede calcular las emisiones de CO₂ asociadas a la ejecución del contrato.

La empresa adjudicataria debe hacer el cálculo de las emisiones de CO₂ asociadas al transporte de las comidas preparadas desde sus instalaciones (cocina) en el centro (comedor) utilizando la versión vigente de la Calculadora de gases de efecto invernadero de la Oficina Catalana del Cambio Climático², cumplimentando los datos correspondientes a "Transporte carretera", con el método "distancia recorrida".

La unidad promotora puede incorporar esto como obligación (especificación técnica) o, alternativamente, valorar, mediante criterios de puntuación automáticos, el compromiso de la licitadora de hacerlo.

Los datos necesarios para efectuar este cálculo son:

- la tipología de vehículos utilizados;
- la distancia recorrida por cada vehículo desde el lugar de origen al lugar de abastecimiento del servicio;
- el factor de emisión (gramos de CO₂/km) ya incorporado en la Guía de cálculo de la OCCC.

Al inicio del contrato, de mutuo acuerdo entre la empresa adjudicataria y la persona responsable del contrato, se tiene que acordar el modelo de registro de recogida de datos (vehículos y kilometrajes) y la periodicidad del cálculo (mensual, trimestral, curso escolar, año natural).

² Tanto la Calculadora como la Guía de la Oficina Catalana del cambio Climático se actualizan y publican anualmente en la web <https://canviclimatic.gencat.cat/es/inici/index.html>

6. CRITERIOS AMBIENTALES, SOCIALES Y DE SALUD PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE *CATERING* PUNTUAL

La tabla siguiente recoge los diferentes aspectos de sostenibilidad a tener en cuenta en la contratación de servicios *de catering*, que se concretan más adelante:

Servicios de <i>catering</i>
• Selección del surtido
• Origen y calidad de los productos
• Vajilla, cubertería y menaje
• Gestión y prevención de residuos
• Formación
• Transporte

En la contratación de servicios de *catering* puntual se considerarán siempre los criterios ambientales, sociales y de salud siguientes:

6.1 Selección del surtido

Con el fin de reducir el impacto ambiental y favorecer la salud de las personas a través del consumo de alimentos mediante la promoción de una mayor ingesta de alimentos de base vegetal, la unidad promotora tiene la capacidad de seleccionar el tipo de surtido.

I- Surtido de base vegetal

El órgano de contratación tiene que combinar la selección de raciones por servir entre un surtido "estándar" y un surtido vegetal, con la proporción mínima siguiente:

I- 50 % de surtido estándar + 50 % de surtido de base vegetal.

En todo caso, el surtido estándar nunca puede ser superior al 50 %. A partir de aquí la proporción se podrá realizar en el grado que se considere oportuno, hasta el 100 % vegetal.

Se entiende por base vegetal: proteína vegetal, fruta y hortalizas.

El órgano de contratación del contrato puede considerar la necesidad de que las empresas que opten a ser contratadas dispongan de experiencia en la preparación de este tipo de surtido y/o de que dispongan de un surtido vegetal como tal en su catálogo de oferta.

En caso de que se trate de una licitación de un contrato marco o de homologación de proveedores de este tipo de servicios, se pueden incorporar como criterios de adjudicación el número y la variedad de surtidos de base vegetal disponibles.

II- Productos frescos y de temporada

También se tiene que incidir en la necesidad de incorporar en el surtido producto fresco, para lo cual se puede requerir, en caso de que el surtido incluya fruta y verdura fresca, que sean de temporada según el calendario **del Anexo 2**.

6.2 Origen y calidad de los productos

El órgano de contratación tiene que establecer, en relación con la calidad y el origen de los productos, los requisitos siguientes:

I- Alimentos procedentes de agricultura ecológica

El café y el chocolate tienen que ser ecológicos. Además, del resto de los alimentos del surtido, como mínimo 2 más, tienen que serlo también. En caso de incluir bebidas frías (zumos, bebidas vegetales o también leche o derivados lácteos), como mínimo uno de los artículos ofrecidos tiene que ser de agricultura ecológica.

Todos ellos deben contar con el certificado de agricultura ecológica o tienen que ser elaborados con ingredientes procedentes de agricultura ecológica (de acuerdo con el Reglamento UE 2018/848 o modificaciones posteriores).

Aparte de presentar la certificación del CCPAE, las empresas licitadoras que dispongan del sello Ecolocal, siempre que los productos que tengan certificados coincidan con los que se requieren en los Pliegos, lo pueden presentar como garantía de cumplimiento de la medida

Según cómo se hayan establecido los requisitos anteriores, la unidad promotora tiene que incorporar como criterio de adjudicación valorable la ampliación de la oferta de productos de agricultura ecológica.

II- Alimentos de comercio justo

El café y el chocolate tienen que ser de comercio justo y ecológicos (de acuerdo con la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo (T6-0320/2006).

En caso de que el servicio o suministro incluya alguno de estos productos: "Té y otras infusiones (no producidas localmente), azúcar, caramelos, crema de cacao, cacao instantáneo, cacao puro y bombones", se deberá incluir el requisito de comercio justo y ecológico como especificaciones técnicas o como criterio de adjudicación, en función de la naturaleza y las características de cada contrato.

Igualmente, en el caso de haber establecido unos requisitos mínimos obligatorios, se puede considerar criterio de adjudicación valorable la ampliación de la oferta de productos de comercio justo.

III- Alimentos de calidad diferenciada y centros especiales de trabajo y Empresas de Inserción Social

Como mínimo uno de los componentes del surtido y una bebida deben ser de calidad diferenciada (**véase el Anexo 5**) o elaborados por Centros Especiales de Trabajo, Empresas de Inserción Social.

Igualmente se puede considerar criterio de adjudicación valorable la ampliación de la oferta de productos de calidad diferenciada o procedentes de Centros Especiales de Trabajo y empresas de Inserción Social.

IV- Alimentos de circuito corto

Al menos uno de los componentes del surtido de los productos tiene que ser de venta directa o circuito corto, es decir, tiene que contar con el sello de venta de proximidad de la Generalitat de Catalunya o criterios equivalentes a los que regulan esa acreditación.

Igualmente se puede considerar criterio de adjudicación valorable la ampliación de la oferta.

6.3 Vajilla, cubertería y menaje

La unidad promotora incluirá, como obligaciones, o bien como criterio de adjudicación valorable, siempre que corresponda y se ajuste al servicio en cuestión:

I- Vajilla y cubertería multiuso

En el transporte desde cocinas centrales hacia el lugar de consumo deben utilizarse envases reutilizables y no de un solo uso.

Asimismo, se establece la obligatoriedad de uso de bandejas reutilizables en el servicio.

También debe valorarse el compromiso de utilizar manteles, platos, vasos o cubiertos reutilizables.

II- Artículos de un solo uso: de papel/celulosa y otros compostables

En caso de tener que utilizar artículos de menaje de papel de un solo uso (manteles y servilletas), tienen que ser de papel 100 % reciclado.

Si no es posible incorporar vajilla y cubertería multiuso, deben utilizarse platos, vasos o cubiertos compostables según la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalente. En tal caso, deberá informarse convenientemente de que esos materiales se tienen que depositar en la recogida selectiva de materia orgánica.

Sin embargo, en caso de que el servicio incorpore la posibilidad "para llevar" (*take away, coffee to go*) los recipientes y vasos tienen que ser obligatoriamente de base celulósica o, en cualquier caso, compostables según la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalente.

III- Agua y otras bebidas

En primera instancia, el agua siempre tiene que proceder del suministro urbano y se tiene que servir en jarras.

En caso de que el servicio incorpore agua con gas o de mineralización especial y/u otras bebidas, debe evitarse el uso de envases individuales y, si no es posible, debe priorizarse siempre el uso de envases de vidrio.

6.4 Limpieza de las instalaciones, gestión y prevención de residuos:

En caso de que la empresa a la que se encargue la realización del servicio sea también responsable de la limpieza posterior del espacio y de la retirada de los residuos generados durante el servicio, la unidad promotora debe incluir los criterios ambientales de la Instrucción técnica para la aplicación de criterios de sostenibilidad en el servicio de limpieza y recogida selectiva de residuos de edificios que correspondan de entre los que describe el apartado "Contratación de otros tipos de servicios que incluyen tareas de limpieza o retirada de residuos" de la *Instrucción*. En especial, debe prestarse atención a la recogida selectiva de los residuos generados en este tipo de servicio (papel, envases y materia orgánica) para los que la empresa tiene que proporcionar los recipientes correspondientes de manera acordada con la persona responsable del centro donde se realice el servicio.

6.5. Formación

El órgano de contratación debe garantizar que el personal que se encargue del servicio conozca y esté preparado para aplicar los criterios ambientales, sociales y de salud asociados al servicio, de acuerdo con esta instrucción, en especial de las buenas prácticas de prevención y gestión de residuos.

Las empresas licitadoras deben presentar una declaración responsable comprometiéndose a cumplir el mencionado criterio.

6.6 Transporte

Cualquier servicio de *catering* puntual comporta el transporte desde el centro de preparación al punto de servicio. Sobre este transporte se pueden establecer los criterios ambientales siguientes:

I- Calidad ambiental de la flota

El órgano de contratación tiene que utilizar la información **del Anexo 6** para la recopilación de la información de las licitadoras y la valoración de las ofertas y puede incorporar el criterio siguiente:

Se debe valorar la calidad ambiental del vehículo o vehículos de la flota de transporte a partir de la clasificación de los vehículos de servicio según el registro del Distintivo Ambiental de la DGT.

No se podrán adscribir al servicio aquellos vehículos a los cuales se aplique la normativa de la DGT y que no dispongan de distintivo de la DGT.

Las empresas licitadoras deben presentar los datos siguientes del vehículo o los vehículos de transporte que adscribirán al servicio en caso de ser adjudicatarias de estos:

- marca y modelo;
- matrícula;
- tipo de motor;
- clasificación según distintivo de la DGT.

II- Emisiones de CO₂ asociadas al transporte

Este tipo de servicios se contratan en muchos casos como elemento dentro de acontecimientos de mayor alcance. El cálculo de las emisiones asociadas a esta actividad permite tener un cálculo más completo de las emisiones del conjunto del acontecimiento.

Una vez identificados los vehículos que realizarán el transporte, resulta relativamente sencillo calcular las emisiones de CO₂ asociadas a la ejecución del contrato. Así, cuando en el marco del acontecimiento se haya dispuesto el cálculo de las emisiones asociadas, la unidad promotora puede requerir que en la contratación del *catering* se establezca la colaboración necesaria de la adjudicataria con los responsables del cálculo de las emisiones.

Es necesario que los pliegos recojan de forma precisa el tipo de cálculo que se debe realizar y la metodología que se debe utilizar a fin de que las empresas licitadoras puedan tener una idea clara de lo que se les está requiriendo:

- La adjudicataria tiene que facilitar los datos relacionados con el transporte de las comidas preparadas desde el centro de preparación hasta el punto de servicio con el fin de hacer posible el cálculo de las emisiones de CO₂ asociadas a la ejecución del servicio.

Los datos necesarios que deben facilitarse son:

- la tipología de vehículos utilizados (marca, modelo y año de puesta en el mercado);
- la distancia recorrida durante la ejecución del servicio;
- eventualmente, el valor de emisión (g de CO₂/km) normalizado del vehículo.

En estos casos, la posibilidad de compensación de emisiones se tiene que valorar para el conjunto del acontecimiento y no como un aspecto que se deba trasladar a la empresa de servicio de *catering*.

7. CRITERIOS AMBIENTALES, SOCIALES Y DE SALUD Y PARA LOS SERVICIOS DE VENTA AUTOMÁTICA Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS (*vending*)

En la contratación o los acuerdos para la autorización de instalación de máquinas expendedoras para la venta automática o autoservicio (*vending*) se considerarán siempre los criterios ambientales, que se concretan más adelante, recogidos en la tabla siguiente:

Servicios de <i>vending</i>
Tipología de artículos en venta
Origen y calidad de los productos
Prevención de residuos
Maquinaria eficiente
Información al consumidor
Transporte

Aunque se refieren a alguno de los aspectos señalados en la tabla, los criterios se presentan, a continuación, agrupados por tipología de máquina expendedora con el fin de facilitar su aplicación a los responsables de la contratación o autorización de este servicio.

Sin embargo, para visualizar el vínculo, los criterios para cada tipo de máquina se presentan numerados de acuerdo con la tabla y, por ello, la numeración no es necesariamente correlativa.

7.1 Máquinas de bebidas calientes

- Debe valorarse que se ofrezcan como mínimo **2 productos sin azúcares añadidos o productos de origen vegetal** (bebidas vegetales, etc.).
- **Prioritariamente, el café y el chocolate tienen que ser de comercio justo al menos en el 50 % de su oferta** (de acuerdo con la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo [T6-0320/2006]).
- En la medida de lo posible, el café, el chocolate y los productos con cacao tienen que ser ecológicos.

- Se puede valorar ampliar la oferta de productos ecológicos y de comercio justo en otros productos como el azúcar, la leche (ecológica), el cacao, el té, las infusiones, etc.
- Debe existir siempre la opción de ofrecer el servicio con o sin vaso (bimodal) y, siempre que sea posible, con un coste añadido por la entrega de este con el fin de favorecer el uso de vasos reutilizables.
- La máquina tiene que estar conectada a la red para disponer de agua, excepto en el caso de que sea técnicamente inviable.
- Se deben establecer unos requisitos de eficiencia energética mínimos para la máquina, según la clasificación EVA-EMP 3.1b o equivalente (European Vending Association Energy Measurement Protocol) y se puede valorar la mejora de estos.

Alternativamente, se puede requerir o valorar que la máquina disponga de control inteligente (sistemas o dispositivos de gestión de la energía), que ponen en modo de espera las máquinas en determinadas condiciones, por ejemplo, fuera de las horas de trabajo.

7.2 Máquinas de bebidas frías y dispensadores de agua

- Como mínimo se deben ofrecer **2 productos saludables** (por ejemplo, zumo de fruta o 100 % vegetal). Se puede valorar su ampliación mediante criterios de valoración automáticos. Para su comprobación se puede requerir el sello de Nutriscore (A) o equivalente.
- No se puede ofrecer ningún producto sometido a la obligatoriedad de etiquetado OMG porque contiene organismos modificados genéticamente, según el reglamento 1830/2003/CE del Parlamento Europeo y del Consejo.
- Como mínimo, **dos de las bebidas frías tienen que corresponder a un producto de agricultura ecológica o de comercio justo o de Centros Especiales de Trabajo y/o empresas de Inserción Social**. Se puede valorar su ampliación mediante criterios de valoración automáticos
- De acuerdo con la Instrucción del agua envasada y el uso de vasos de plástico (<http://Instrucción del agua envasada>), no se puede dispensar agua envasada. Como alternativa, y siempre que sea posible técnicamente, si se quiere ofrecer agua se tienen que instalar fuentes conectadas a la red o dispensadores de agua. Estas fuentes o dispensadores de agua en ningún caso pueden dispensar vasos de plástico de un solo uso.
- Las máquinas expendedoras de bebidas frías tienen que disponer de controles inteligentes integrados (sistemas o dispositivos de gestión de la energía). El licitador tiene que proporcionar la ficha técnica de las máquinas expendedoras que se utilizarán para el servicio en que se establece que cumple este requisito.
- Se deben establecer unos requisitos de eficiencia energética mínimos para la máquina a partir de la clase energética según la clasificación del etiquetado energético de la Unión Europea (versión revisada de acuerdo con el Reglamento 2017/1369) y se puede valorar la mejora de estos.

- Se debe valorar el uso de gases refrigerantes con potencial de calentamiento global inferior a 150³

7.3 Máquinas de alimentos (aperitivos, ensaladas, etc.)

- Como mínimo se deben ofrecer **2 o 3 productos alimenticios saludables** (Recomendaciones sobre alimentación saludable en máquinas expendedoras).
- Como mínimo **2 productos alimenticios tienen que ser de agricultura ecológica o de comercio justo o de calidad diferenciada o de circuito corto o elaborados por Centros Especiales de Trabajo y/o empresas de Inserción Social**.
- En caso de que el servicio o suministro incluya chocolate, este debe ser de comercio justo (de acuerdo con la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo [T6-0320/2006]).
- Se puede establecer un número mínimo o bien valorar la oferta de productos de base 100 % vegetal.
- Se debe valorar, mediante criterios de puntuación evaluables automáticamente, que se ofrezca un número superior de este tipo de productos.
- No se puede ofrecer ningún producto sometido a la obligatoriedad de etiquetado OMG porque contiene organismos modificados genéticamente, de acuerdo con el reglamento 1830/2003/CE del Parlamento Europeo y del Consejo.
- Debe valorarse la eficiencia energética de las máquinas de alimentos (o mixtas, con bebidas frías) a partir de la clase energética según la clasificación de la Etiqueta Energética de la UE (Reglamento delegado 2019/2018, versión revisada de acuerdo con el Reglamento 2017/1369)
- Se debe valorar el uso de gases refrigerantes con potencial de calentamiento global inferior a 150⁴

Cuando las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas se encuentren en espacios al alcance de niños y jóvenes, deben seguirse recomendaciones sobre ubicaciones, publicidad y contenido específicas: documento de referencia: "Recomendaciones sobre máquinas expendedoras en espacios para niños y jóvenes". Edición 2019 (Recomendaciones sobre alimentación saludable en máquinas expendedoras) y La alimentación saludable en la etapa escolar. Edición 2020 (Alimentación saludable en la etapa escolar. Edición 2020)

7.4 Para todo tipo de máquinas

I. Retorno de envases (*reverse-vending*)

En los casos en los que se crea oportuno, la dirección de servicios correspondiente o, si procede, la unidad promotora del contrato puede incorporar como criterio obligatorio o valorable que la instalación de las máquinas de venta automática se acompañe de la instalación de una máquina de retorno de los envases (*reverse-vending*) correspondientes a los que se dispensen en las máquinas y tiene que establecer su localización.

³ http://www.grida.no/climate/ipcc_tar/vol4/spanish/090.htm#tabTechSum3; valores de referencia a 100 años

⁴ http://www.grida.no/climate/ipcc_tar/vol4/spanish/090.htm#tabTechSum3; valores de referencia a 100 años

II. Calidad ambiental de la flota de transporte

El órgano de contratación tiene que utilizar la información **del Anexo 6** para la recopilación de la información de las licitadoras y la valoración de las ofertas y puede incorporar el criterio siguiente:

Se debe valorar la calidad ambiental de la flota de transporte de la empresa a partir de la clasificación de los vehículos de servicio según el registro del Distintivo Ambiental de la DGT.

No se pueden destinar al servicio aquellos vehículos a los que se aplique la normativa de la DGT y que no dispongan de distintivo de la DGT.

Las empresas licitadoras tienen que aportar los datos de los vehículos de su flota que operan en la ciudad de Barcelona siguientes:

- marca y modelo;
- matrícula;
- tipo de motor;
- clasificación según distintivo de la DGT.

III. Información al consumidor

Se puede establecer la obligatoriedad o valorar la posibilidad de que la empresa informe a los usuarios potenciales de las características de los productos saludables y sostenibles, y promueva su conocimiento y consumo, más allá de la venta automática, por ejemplo, mediante elementos gráficos en formato de vinilo con mensajes de esta tipología en las máquinas u otras opciones.

Instrumento de medida en fase de licitación

Las empresas licitadoras deben presentar sus propuestas de surtido con los criterios exigidos y acompañados de los sellos y acreditaciones correspondientes y la propuesta de acciones (materiales gráficos y mensajes) de sensibilización a los usuarios potenciales.

Se debe acreditar el compromiso de cumplimiento mediante declaración responsable.

Instrumento de medida en fase de ejecución:

La empresa adjudicataria debe presentar, con la frecuencia que se determine en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, un sistema de información y seguimiento de los productos dispensados (unidades de cada producto, diferenciando producto convencional de saludable y sostenible, etc.) con los correspondientes albaranes del surtido ofrecido y los sellos acreditativos.

También hay que presentar una memoria acreditativa del cumplimiento de los criterios de información al consumidor aplicados.

8. CRITERIOS SOCIALES RELACIONADOS CON LA TIPOLOGÍA DE EMPRESAS

8.1 Fomento de la participación de la pequeña y mediana empresa, Centros Especiales de Trabajo, Empresas de Inserción Social

Con el fin de dar oportunidades a la pequeña y mediana empresa, y también a la empresa de la economía social y solidaria, para presentarse a las licitaciones de compra pública alimentaria, en garantía del cumplimiento del artículo 202 de la LCSP, deben establecerse criterios de solvencia económica y técnica que lo favorezcan, tanto por lo que se refiere a la cifra de negocios que se marque como mínimo como al establecimiento de lotes, con el objetivo de ampliar las oportunidades de esta tipología de empresas para presentarse a las licitaciones. También se puede valorar la posibilidad de pedir competencias y formación sobre criterios ambientales, sociales y de salud en la alimentación al personal que se ponga a disposición del contrato.

Asimismo, debe fomentarse la aplicación de la cláusula de subcontratación con empresas de la economía social y solidaria (Cláusula social 3.3: Decreto de contratación pública sostenible de 24 de abril de 2017) siempre que se plantee la posibilidad de subcontratación y exista oferta disponible en el sector. **Anexo 7.**

Por otro lado, se debe fomentar que los productos y servicios que puedan ofrecer Centros Especiales de Trabajo de Iniciativa Social y Empresas de Inserción se incorporen como especificaciones técnicas y sean ampliables en los criterios puntuables, según disponibilidad en el mercado, que hay que comprobar, por parte del órgano de contratación en el momento de redactar los pliegos y adjuntar en documentación. A título orientativo se adjunta el directorio de empresas de economía social de Barcelona activa (<https://directorieconomiasocial.barcelonactiva.cat/es/>)

8.2 Contratación reservada 4.^a LCSP

La LCSP prescribe la fijación de porcentajes mínimos de reserva de contratos o lotes en Centros Especiales de Trabajo de Iniciativa Social y Empresas de Inserción.

Para cumplir con este precepto, el Ayuntamiento fija anualmente objetivos de reserva que se distribuyen entre todos los órganos de contratación (*Decreto de la Comisión de Gobierno 2019/146, de 25 de abril de 2019, de Aprobación de la Instrucción Municipal de Regulación de la Contratación Reservada*).

Debe fomentarse y garantizarse que un mínimo de las licitaciones del ámbito alimentario pueda tener esta naturaleza con el fin de colaborar en el cumplimiento de los objetivos fijados.

9. PENALIZACIONES por incumplimiento de requisito

Requisito	Tipología de servicio
	Comedor
Fresco y de temporada	<i>Si el incumplimiento de la medida se produce hasta dos veces se considera grave, y se considera muy grave si se produce más de 2 veces.</i>
Azúcares libres y productos procesados/ultraprocesados	<i>Si el incumplimiento de la medida se produce hasta dos veces se considera grave, y se considera muy grave si se produce más de 2 veces.</i>

Requisito	Tipología de servicio
Proteína vegetal	<i>Si el incumplimiento de la medida se produce hasta dos veces se considera grave, y se considera muy grave si se produce más de 2 veces.</i>
Ecológico	<i>Si el incumplimiento de la medida se produce hasta dos veces se considera grave, y se considera muy grave si se produce más de 2 veces.</i>
Circuito corto	<i>Si el incumplimiento de la medida se produce hasta dos veces se considera grave, y se considera muy grave si se produce más de 2 veces.</i>
Calidad diferenciada	<i>Si el incumplimiento de la medida se produce hasta dos veces se considera grave.</i>
Comercio justo	<i>Si el incumplimiento de la medida se produce hasta dos veces se considera grave, y se considera muy grave si se produce más de 2 veces.</i>
Despilfarro	<i>Si el incumplimiento de la medida se produce hasta dos veces se considera grave.</i>
Formación y sensibilización	<i>Si el incumplimiento de la medida se produce hasta dos veces se considera grave.</i>

Tipología de servicio	Penalización
Catering	<i>Si el incumplimiento de la medida se produce hasta dos veces (en un criterio o en dos diferentes) se considera grave.</i>
Vending	<i>Si el incumplimiento de la medida se produce hasta dos veces (en un criterio o en dos diferentes) se considera grave.</i>

Se tienen que aplicar las penalizaciones establecidas en el artículo 192 de la LCSP o las específicas que se determinen en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

10. SISTEMA DE SEGUIMIENTO

El/La responsable del contrato tiene que supervisar que se cumplan y se ejecuten las cláusulas ambientales y sociales que establecen los pliegos.

Mientras no se disponga de un sistema automatizado de seguimiento se tienen que seguir las pautas siguientes:

- **De la ambientalización de la contratación**, los responsables del **Programa Ayuntamiento + Sostenible** deben requerir anualmente información en las áreas/gerencias/distritos/institutos municipales sobre las nuevas contrataciones de servicios de alimentación. Los responsables del Programa Ayuntamiento + Sostenible

pueden solicitar a la unidad promotora del contrato la aportación de información adicional relacionada con el seguimiento de los criterios ambientales de esta instrucción.

- **De la aplicación de los criterios de productos alimenticios: ecológico, de temporada, circuito corto, criterios de salud y de comercio justo**, los responsables de la **Sección de Políticas Alimentarias Urbanas**, con el apoyo de las distintas áreas, deben requerir anualmente información en las áreas/gerencias/distritos/institutos municipales sobre las nuevas contrataciones de servicios de alimentación. Asimismo, pueden solicitar a la unidad promotora del contrato la aportación de información adicional relacionada con el seguimiento de los criterios de alimentación.
- **De cláusulas sociales de la contratación**, los responsables del servicio **de asesoramiento de Barcelona Activa** deben hacer el seguimiento cuando se aplique la cláusula de subcontratación con empresas de economía social ESS y deben hacer el seguimiento de su implementación. También se debe pedir información sobre las aplicaciones de la subcontratación a empresas de ESS y las reservas, y se debe ayudar a las empresas a adjudicatarias a cumplir con la subcontratación.
- Asimismo, y desde los distintos servicios mencionados y según sus competencias, se debe ofrecer un servicio de acompañamiento técnico, información y formación para las unidades promotoras que tengan que redactar los pliegos técnicos y administrativos derivados de la compra pública alimentaria, especialmente desde la Sección de Políticas Alimentarias Urbanas con respecto a la visión transversal y global de la aplicación de los criterios más directamente vinculados a la alimentación, desde el Barcelona Activa con respecto a ofrecer información sobre Centros Especiales de Trabajo de Iniciativa Social, empresas de Inserción Social y subcontratación de empresas de economía social que pueden ofrecer productos alimenticios o servicios de mantenimiento, y el Programa Ayuntamiento + Sostenible con respecto a los criterios ambientales.

11. DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Queda derogada la Instrucción técnica para la aplicación de criterios de sostenibilidad en los servicios de alimentación aprobada por el Decreto de Alcaldía de 28 de abril de 2015, y publicada a la *Gaceta Municipal* de 10 de mayo de 2015.

12. DISPOSICIONES TRANSITORIAS/ENTRADA EN VIGOR

Esta Instrucción no es aplicable a las licitaciones, cuyos expedientes ya se hayan abierto o aprobado, ni a los pliegos aprobados, o a las licitaciones públicas pendientes de resolución con fecha anterior a la entrada en vigor de esta instrucción.

Esta instrucción entrará en vigor 3 meses después de su publicación en la *Gaceta Municipal*.

13. INSCRIPCIÓN Y PUBLICACIÓN

Esta instrucción debe inscribirse en el Registro municipal de instrucciones y circulares; debe publicarse, además, en la web municipal y en la *Gaceta Municipal* de Barcelona.

Se tiene que dar cuenta de esta Instrucción a la Alcaldía y al Consejo Municipal.

14. RÉGIMEN DE RECURSOS

Contra esta Instrucción se puede interponer un recurso potestativo de reposición delante del órgano que la ha dictado, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente a su publicación, o se puede interponer directamente un recurso contencioso administrativo ante el Juzgado Contencioso Administrativo de Barcelona en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente a su publicación.

Anexos - Instrucción alimentaria

Anexo 0. Menú tipo

Anexo 1. Calendario de fruta y hortalizas de temporada

Anexo 2. Selección de producto fresco y de temporada

Anexo 3. Selección de productos ecológicos

Anexo 4. Selección de productos de circuito corto

Anexo 5. Calidad diferenciada

Anexo 6. Flota de vehículos

Anexo 7. Cláusula de Economía Social y Solidaria

Anexo 8. Ficha técnica

Glosario