

Informe de criteris i models de compra pública d'aliments més saludables i sostenibles a les escoles

ENTREGABLE 5.1

ICLEI

30 de setembre de 2022



Acrònim del projecte	SF4C
Número de projecte	101036763
Versió	Versió 1
WP	5: Compra pública alimentària saludable i sostenible
Entitat que lidera el WP	ICLEI Europa
Data	30 de septiembre de 2022
Autors	Amalia Ochoa, Peter Defranceschi, Monika Rut, Francesca Novello, Francesca D'Addario, Abby Sample
Resume	En aquest informe, els criteris proposats inclouen un conjunt de recomanacions, dissenyades per ser aplicades per totes les ciutats, i diversos criteris, que estan dissenyats per augmentar l'ambició en aquelles ciutats que ja estan progressant bé amb la compra pública d'aliments sostenibles i/o busquen centrar-se en temes o qüestions particulars. Aquests últims inclouen des de la mitigació del canvi climàtic, la reducció de la inseguretat alimentària en grups vulnerables, l'economia circular, l'impuls de les cadenes curtes de subministrament d'aliments fins l'economia alimentària regional/resiliència. Les recomanacions que s'ofereixen en aquest informe s'han elaborat per garantir la màxima flexibilitat i adaptabilitat per a les ciutats de tota Europa.
Paraules clau	Escoles, Compra pública, Aliments, Saludable, Sostenibilitat.

1 Resum executiu	4
2 Glossari de termes	5
3 Introducció als criteris i enfocaments de compra pública d'aliments saludables, sostenibles i innovadors	9
3.1 Posada en escena de la compra pública d'aliments saludables i sostenibles	10
3.2 Enfocament i estructura de l'informe	11
4 Objectius i criteris	14
Objectiu n. 1: Producció ecològica i protecció de la biodiversitat	14
Objectiu n. 2: Nutrició, qualitat, sabor, frescor i estacionalitat	20
Objectiu n. 3: Reducció d'emissions de gasos d'efecte hivernacle	24
Objectiu n. 4: Reducció de la pobresa i desigualtat alimentàries	33
Objectiu n. 5: Educació, cultura i tradicions alimentàries	37
Objectiu n. 6: Integració social dels xicotets agricultors i grups vulnerables	42
Objectiu n. 7: Comerç just i condicions laborals dignes	44
5 Enfocaments innovadors de la compra pública alimentària	46
Districtes ecològics (Itàlia)	46
Plataformes d'empresa a empresa (Bèlgica)	48
Sistema Dinàmic de Compres (Regno Unit)	49
El catàleg de compra d'aliments (Eslovènia)	50
6 Conclusions	51
7 Reconeixements	51

1 RESUM EXECUTIU

Aquest informe sobre criteris i models innovadors per a la compra pública d'aliments més saludables i sostenibles a les escoles s'ha elaborat en paral·lel al desenvolupament del marc legislatiu de la UE per als sistemes alimentaris sostenibles, l'objectiu del qual és integrar la sostenibilitat en totes les polítiques relacionades amb l'alimentació. D'acord amb l'objectiu de la UE (establert en la estratègia «De la granja a la taula») d'establir criteris mínims per a la contractació pública sostenible d'aliments, aquest informe reforça la [pròxima legislació sobre SFS](#) en oferir consells pràctics sobre la contractació pública d'aliments perquè siga sostenible, innovadora i fàcilment comprensible per a totes les persones. L'informe també s'ajusta a les ambicions d'altres polítiques de la UE relacionades, com el [programa de distribució de fruita, verdura i llet a les escoles](#), que ajuda als xiquets i les xiquetes a desenvolupar hàbits alimentaris saludables i la [Garantia Infantil Europea](#), objectiu de la qual és previndre i combatre l'exclusió social dels xiquets i les xiquetes, garantint l'accés a una alimentació saludable.

Basant-se en els coneixements especialitzats d'SF4C de països líders en la contractació pública d'aliments, com Bèlgica, Dinamarca, França, Itàlia i Suècia, i en una sèrie d'enfocaments innovadors de la contractació pública, l'informe presenta set ambiciosos objectius de contractació pública d'aliments, junt amb criteris més específics, que són jurídicament vàlids en el context de la legislació de la UE en matèria de contractació pública. Els objectius de l'informe també s'han alineat amb les ambicions del [Manifest per a l'establiment de normes mínimes per als menjadors públics en tota la UE](#), elaborat conjuntament amb la Coalició de Política Alimentària de la UE per sensibilitzar sobre les polítiques de contractació pública sostenible més enllà dels criteris de compra pública verda (GPP, per les seues sigles en anglés). Com a tal, l'informe contribueix de manera significativa a la creixent base empírica per a posar en pràctica criteris de contractació pública per als serveis d'alimentació i servei d'àpats que s'inscriuen en l'Agenda 2030 de les Nacions Unides per al Desenvolupament Sostenible.

Aquest informe està dirigit específicament als compradors responsables de les licitacions d'aliments i servei d'àpats, així com als responsables polítics, les autoritats contractants, els professionals com els agricultors, altres productors de la cadena de valor alimentària i els consumidors que també estan en condicions d'influir en els procediments i enfocaments de contractació. Aquest informe s'estructura de la manera següent. En primer lloc, es presentarà una introducció als criteris i enfocaments innovadors, sostenibles i saludables per a la contractació d'aliments. A continuació, es presentarà l'enfocament jurídic per a explicar com s'han desenvolupat els objectius, els criteris i els mètodes de verificació, i com poden ser aplicats pels compradors dels Estats membres de la UE per a aconseguir les ambicions de SF4C. Finalment, l'informe conclou amb una llista d'enfocaments innovadors en la contractació pública d'aliments de diferents països europeus. Esperem que aquest informe pugui ser una font d'orientació pràctica i una inspiració per a tots els actors involucrats en la contractació pública i els sistemes alimentaris en diversos contextos locals, regionals i nacionals.

2 GLOSSARI DE TERMES

L'Enfocament Integral de l'alimentació Escolar (EIAE)

El **Enfocament integral de l'alimentació a tota l'escola (EIAE)** és un mètode per a desenvolupar una cultura alimentària saludable i sostenible a les escoles i els seus voltants. Es tracta d'una intervenció basada en l'evidència científica que contribueix a un canvi sistèmic en tota la comunitat i afecta positivament a l'educació, la sostenibilitat, la justícia social, les comunitats i la salut. L'EIAE considera que les escoles, des de les escoles infantils fins a nivells superiors, són catalitzadors del canvi del sistema alimentari sostenible. El mètode integra l'alimentació i l'educació, i aborda la composició de l'escola. La iniciativa "Aliments a l'escola per al canvi" aborda la composició dels menjars escolars i el funcionament dels menjadors escolars, inclou l'ensenyament pràctic, les activitats d'aprenentatge i la participació activa de l'alumnat i el professorat, i implica la comunitat escolar en general (incloent a les famílies, el sector productiu, les empreses i la societat civil).

Sistemes alimentaris sostenibles (SSA): Un sistema alimentari sostenible és un sistema que garanteix la seguretat alimentària i la nutrició per a tots, de manera que no es comprometen les bases econòmiques, socials i ambientals per a generar seguretat alimentària i nutrició per a les generacions futures (FAO, 2018) <https://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf>

Els **sistemes alimentaris escolars sostenibles (SSFS)** inclouen tota la gamma d'activitats, components i actors relacionats amb la producció, el processament, la distribució, la preparació, el servei, el consum i la gestió de residus d'aliments a les escoles, així com els espais i contextos en els quals es desenvolupen aquests processos, i totes les pràctiques educatives relacionades, que promouen la salut dels xiquets, xiquetes i adolescents d'una manera que siga rendible per a cada actor de la cadena de valor alimentària, respecte el context social i cultural, i salvaguarda, restaura i regenera els recursos naturals i els processos ecològics, respectant els límits planetaris. Els SSFS han de ser gestionats de manera democràtica i participativa per tots els seus actors, incloses les persones productores, distribuïdores, professionals de cuina, docents, alumnat, famílies, personal administratiu municipal i escolar, acadèmics i investigadors, altres professionals i els responsables polítics, entre altres.

Les **dietes escolars saludables i sostenibles (HSSD)** són segures, satisfan les necessitats nutricionals segons l'edat i les necessitats individuals dels estudiants, prevenen les malalties no transmissibles i la malnutrició en totes les seues formes, tenen com a objectiu anivellar les desigualtats socials en els hàbits alimentosos i la salut, són econòmicament assequibles, culturalment adaptades, sensorialment acceptades i agradables, i promouen el benestar general. Les HSSD són dietes basades en gran manera en vegetals, «beneficioses per a tots», és a dir, beneficioses per a les persones, l'economia i el planeta.

Dietes planetàries: La dieta planetària és flexible, ja que proporciona directrius per als diferents grups d'aliments que, en conjunt, constitueixen una dieta òptima per a la salut humana i la sostenibilitat ambiental. Posa l'accent en una dieta basada en plantes, en la qual els cereals integrals, les fruites, les verdures, els llegums, la fruita seca i les llavors han de constituir una gran proporció dels aliments que es consumeixen. La carn, el peix i els productes lactis constitueixen parts importants de la dieta, però en proporcions significativament menors que els productes esmentats anteriorment (cereals integrals, fruites, verdures, llegums, fruita seca i llavors). **Font:** https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report_Spanish.pdf

Denominació d'origen protegida (DOP) és un tipus d'indicació geogràfica de la Unió Europea l'objectiu de la qual és preservar les denominacions d'origen dels productes alimentaris. La denominació va ser creada en 1992 i el seu principal objectiu és designar els productes que han sigut produïts, transformats i desenvolupats en una zona geogràfica específica, utilitzant l'experiència reconeguda dels productors locals i els ingredients de la regió en qüestió.

Indicació geogràfica protegida (IGP) és un tipus d'indicació geogràfica de la Unió Europea i del Regne Unit destinada a preservar les denominacions d'origen dels productes alimentaris. Destaca la relació entre la regió geogràfica específica i el nom del producte, quan una qualitat particular, reputació o una altra característica és essencialment atribuïble al seu origen geogràfic.

Planificació del menú: La planificació del menú és el procés de decidir què es menjarà en cada menjar, incloent-hi el plat principal i les guarnicions i les postres. **Font (en anglès):** <https://study.com/academy/topic/menu-planning.html>

Grups vulnerables: Les persones desfavorides podrien incloure a qualsevol persona que pertanga a una o més de les següents categories: (a) desocupats de llarga duració (el període pot variar, per exemple, persones que no han tingut una ocupació remunerada regular durant els 6 a 24 mesos anteriors); (b) joves (per exemple, entre 15 i 24 anys d'edat); (c) no haver obtingut una qualificació educativa d'educació secundària superior o una qualificació professional (Classificació Internacional Normalitzada de l'Educació 3), o haver completat l'educació a temps complet en els dos últims anys i no haver obtingut prèviament la seua primera ocupació remunerada regular; (d) tindre més de 50 anys; (e) viure com un adult solter amb una o més persones al seu càrrec; (f) treballar en un sector o professió en un Estat membre on el desequilibri de gènere és superior al desequilibri de gènere mitjà en tots els sectors econòmics en eixe Estat membre (per exemple, 25%), i pertany a eixe grup de gènere infrarepresentat; (g) membres d'una minoria ètnica en un Estat membre i/o que requereixen desenvolupar el seu perfil lingüístic, de formació professional o d'experiència laboral per a millorar les perspectives d'accés a una ocupació estable; (h) que puguin considerar-se en risc de pobresa o greument desfavorides (per exemple, persones en situació de privació material, persones que viuen en llars amb una intensitat de treball molt baixa, persones sense llar, etc.); (i) que experimenten altres condicions que provoquen una situació de vulnerabilitat (per exemple, violència domèstica, persones que pateixen addiccions, etc.) (de Buying Social: <https://ec.europa.eu/docsroom/documents/45767>)

Contractació pública sostenible (CPS): procés mitjançant el qual les autoritats públiques busquen aconseguir un equilibri adequat entre els tres pilars del desenvolupament sostenible (econòmic, social i ambiental) en adquirir béns, serveis o obres en totes les etapes del projecte. Els tres pilars de la sostenibilitat també es presenten com una entitat en el Programa de les Nacions Unides per al Medi Ambient (PNUMA) de 2017 i en els Objectius de Sostenibilitat de 2015. La perspectiva del desenvolupament sostenible també s'esmenta com a base per a la imposició de mesures en la directiva sobre contractació pública (Directiva 2014/24/UE, etc.). **Font:** https://www.stratkit.eu/documents/4/Joint_BSR_Report_for_Sustainable_PPCS.pdf (existen también otras definiciones relacionadas).

La contractació d'aliments és un component important de la CPS. De fet, en molts països, els serveis d'alimentació i servei d'àpats es troben entre les principals categories prioritzades pel govern per a incloure criteris de sostenibilitat en les activitats de contractació pública (PNUMA, 2017). De l'informe: FAO, COMPRES PÚBLIQUES D'ALIMENTS PER A SISTEMES ALIMENTARIS SOSTENIBLES I DIETES SALUDABLES.

Contractació pública socialment responsable (CPSR): El seu objectiu és abordar l'impacte social dels béns, serveis i obres adquirits pel sector públic. Reconeix que els compradors públics no sols busquen comprar al preu més baix o amb la millor relació qualitat-preu, sinó també garantir que la contractació genere beneficis socials i previnga o mitigue els impactes socials adversos durant l'execució del contracte. **Font:** <https://ec.europa.eu/docsroom/documents/45767>

Dietes vegetarianes: Una dieta vegetariana es defineix com aquella que no inclou carn (incloent aus), peixos o mariscos o productes d'origen animal, així com altres aliments que continguin aquests ingredients.

Dietes riques o basades en plantes: Una dieta en la qual els productes vegetals constitueixen la major part dels aliments consumits, però que permet el consum de xicotetes quantitats de productes animals, incloent-hi carn de remugants. Els termes «dieta predominantment vegetal» i «dieta sostenible» també s'utilitzen comunament per a referir-se al mateix patró d'alimentació. **Font (en anglés):** <https://www.wri.org/research/playbook-guiding-diners-toward-plant-rich-dishes-food-service>

Cadena curta de subministrament: Segons el reglament europeu de desenvolupament rural (1305/2013), una cadena curta de subministrament d'aliments és una cadena de subministrament que implica un nombre limitat d'operadors econòmics, compromesos amb la cooperació, el desenvolupament econòmic local i el manteniment d'estretes relacions geogràfiques i socials entre productors, transformadors i consumidors. **Font:** <https://www.boe.es/doue/2013/347/L00487-00548.pdf>

Comerç just: El Comerç Just és una associació comercial, basada en el diàleg, la transparència i el respecte, que busca una major equitat en el comerç internacional. Contribueix al desenvolupament sostenible oferint millors condicions comercials i garantint els drets dels productors i treballadors vulnerables, especialment al Sud. **Font (en anglés):** <https://fairtrade-advocacy.org/definition-of-fair-trade/>

Comerç ètic: El comerç ètic consisteix a tindre confiança que els productes i serveis que comprem no s'han fabricat a costa de les condicions laborals dels actors de les cadenes de subministrament mundials. Abasta un ampli ventall de drets laborals internacionals, com la jornada laboral, la salut i la seguretat, la llibertat d'associació i els salaris. El comerç ètic implica que les empreses prenguen una sèrie de mesures reconegudes per a identificar els problemes i millorar les condicions de treball, amb un enfocament de millora contínua en el temps. El moviment de comerç ètic va començar en la dècada de 1990, quan les campanyes i les denúncies dels mitjans de comunicació van cridar l'atenció sobre les dures condicions dels treballadors que fabricaven roba, sabates, joguets i altres productes de consum per a les empreses multinacionals. **Font (en anglés):** <https://www.ethicaltrade.org/faq/what-ethical-trade>

Aliments de temporada: Els aliments de temporada són productes que es compren i es consumeixen entorn de la seua collita. **Font:** <https://www.alimentosdespana.es/es/campanas/historico-de-campana-y-programas/frutas/frutas-hortalizas-de-temporada>

Lots xicotets: La Directiva de Contractació Pública (2014/24/UE) (article 46) destaca la possibilitat de dividir els contractes en lots i exigeix als compradors públics que expliquen en quins casos es decideix no fer-ho. L'ús de lots com a part de la contractació pública socialment responsable (CPSR) pot garantir que els xicotets operadors o empreses socials puguin competir, ja que podrien no ser capaces de complir tots els aspectes d'un contracte gran.

Agricultura social: L'agricultura social adopta una visió multifuncional de l'agricultura que combina l'agricultura amb els serveis socials i l'atenció sanitària a nivell local. Pot contribuir a millorar la conscienciació social i ambiental, d'acord amb els principis socials i solidaris.
Font (en anglés): <https://sofaredu.eu/what-is-social-farming/>

3 INTRODUCCIÓ ALS CRITERIS I ENFOCAMENTS DE COMPRA PÚBLICA D'ALIMENTS SALUDABLES, SOSTENIBLES I INNOVADORS

En els últims anys, la qüestió de com es contracten i compren els aliments i els serveis de servei d'àpats per a escoles infantils, escoles de primària i/o secundària, universitats, hospitals, residències i altres llocs en els quals es pot accedir als menjars públics s'ha convertit en un tema de preocupació pública. Els governs locals i regionals són cada vegada més conscients dels elevats costos associats a les dietes poc saludables i al canvi climàtic i, per tant, es mostren més proclius a aplicar criteris i enfocaments innovadors en la compra d'aliments per a aconseguir un canvi en tots els nivells dels sistemes alimentaris, des de la granja fins al plat.

La contractació i compra pública d'aliments, com a eina de presa de decisions per a la compra de béns i serveis, representa una àrea dinàmica d'elaboració de polítiques amb el potencial d'abordar múltiples qüestions simultàniament, incloent-hi la justícia social, la salut planetària i la conservació de la biodiversitat, per esmentar només algunes. A l'efecte d'aquest informe, definim la contractació i compra pública d'aliments innovadora, sostenible i saludable com un àmbit polític transversal que pot contribuir amb èxit a les dietes de salut planetària. De fet, la contractació i compra d'aliments per a l'elaboració de menjars saludables a costos assequibles és clau per a la seguretat nutricional i un mitjà important per a acabar amb la fam. Al mateix temps, els canvis en els patrons d'alimentació tenen un fort impacte en les emissions de Gasos amb efecte d'hivernacle (GEH), ja que la demanda de menjars públics també impulsa la producció d'aliments i les emissions associades.

Així, la compra pública d'aliments innovadora, sostenible i saludable no sols reforça els requisits mediambientals de les dietes de salut planetària, inclosos en els criteris de la contractació pública verda de la UE, sinó que també amplia significativament la línia de base mediambiental. Això s'aconsegueix posant el focus en la dimensió social del desenvolupament sostenible, incloent-hi la salut nutricional, les innovacions socioeconòmiques, la qualitat dels aliments, la resiliència i la sobirania regionals, i l'educació alimentària, que són importants per a aconseguir un canvi transformador sistèmic a escala social més àmplia.

No obstant això, la compra pública d'aliments no es produeix de forma aïllada i és important tindre en compte els factors que permeten aplicar una compra pública d'aliments innovadora, sostenible i saludable. En primer lloc, és necessària una governança inclusiva, és a dir, la cooperació entre els diferents nivells de governança, des del local i el regional fins al nacional, l'europeu i el mundial, així com entre els diferents departaments polítics, amb vista a promoure la sostenibilitat i els beneficis associats a la salut vinculats al procés de compra pública d'aliments. En segon lloc, és necessari comprendre millor les necessitats i els reptes del mercat, de manera que les autoritats de contractació i els proveïdors puguin comunicar les seues expectatives, els seus reptes i les seues noves idees de manera que s'aconseguiquen procediments de contractació més sostenibles, accessibles i mesurables. Finalment, és necessari que les infraestructures de coneixement siguin accessibles a un públic més ampli per a facilitar l'intercanvi de millors pràctiques i impulsar l'excel·lència operativa en la contractació pública d'aliments mitjançant l'aprenentatge entre iguals i el desenvolupament de capacitats.

3.1 POSADA EN ESCENA DE LA COMPRA PÚBLICA D'ALIMENTS SALUDABLES I SOSTENIBLES

SchoolFood4Change té com a objectiu reduir la petjada mediambiental del sistema alimentari a Europa i millorar els menjars escolars en termes de salut i qualitat alimentària. Tenint en compte la llibertat que tenen els poders adjudicadors a l'hora de determinar l'objecte dels contractes (quin producte o servei es vol comprar), i l'obligació legal que qualsevol requisit estiga vinculat a l'objecte del contracte, es recomana fer una clara referència als objectius de salut i sostenibilitat en aquesta fase del procés. Això no sols vincula explícitament les intencions o objectius de salut i sostenibilitat de la compra, sinó que també comunica clarament al mercat l'ambició del poder adjudicador. També es recomana que la definició de l'objecte vaja acompanyada d'una introducció als objectius polítics que el poder adjudicador pretén aconseguir. La informació sobre l'estratègia alimentària local, regional o nacional aplicable pot ajudar a donar una millor imatge. A continuació s'ofereix un exemple de com s'ha fet això amb èxit.

“Ghent en Garde”: Estratègia d'alimentació sostenible a Gant (Bèlgica)

Com a govern local, la ciutat de Gant vol exercir un paper pioner en el desenvolupament d'una societat sostenible. La integració de les consideracions socials i ambientals en les operacions empresarials pot contribuir en gran manera al desenvolupament sostenible de la nostra ciutat (vegeu III.2 i III.3).

La ciutat de Gant vol ser una ciutat sostenible i integra els tres pilars de la sostenibilitat en el seu funcionament diari. En altres paraules, la ciutat de Gant vol ser ambiental, social i econòmicament sostenible.

La ciutat de Gant ha desenvolupat una [estratègia alimentària](#) que se centra en tota la cadena alimentària, des de la producció, passant per la transformació i la distribució, fins al consum i el tractament dels residus. La ciutat de Gant pretén reduir l'impacte mediambiental del sistema alimentari i desitja arribar tant als productors com als consumidors.

Per a això, es persegueixen diversos objectius:

- Una cadena alimentària visible i el més curta possible
- Producció i consum d'aliments més sostenibles
- Un valor afegit social més fort entorn a les iniciatives alimentàries
- Reduir el desaprofitament d'aliments
- Màxim aprofitament dels residus alimentaris com a matèria prima

En concret, això es tradueix en els presents requisits com:

- Aliments ecològics
- Logística sostenible
- Reduir el desaprofitament d'aliments
- Embalatge sostenible
- Comerç just
- Benestar animal i cultura alimentària

Cinc prioritats de la política alimentària de Milà (Italia)

Al juliol de 2014, l'Ajuntament de Milà i la Fundació Cariplo van signar un acord per a la definició i adopció de la [Política Alimentària](#). Després de l'anàlisi dels punts forts i febles del sistema alimentari milanès, es van elaborar els objectius de la Política Alimentària a través d'una consulta pública sobre l'adopció d'una Resolució de l'Ajuntament, que conté les 5 prioritats de la Política Alimentària de Milà que s'enumeren a continuació:

- 1. Garantir aliments i aigua saludables per a tots els ciutadans.** Garantir l'accés de tots els ciutadans a aliments i aigua saludables per a protegir la dignitat de la persona i millorar la qualitat de vida.
- 2. Promoure la sostenibilitat del sistema alimentari.** Facilitar la consolidació de tots els components i activitats necessàries per l'articulació d'un sistema alimentari sostenible i promoure la producció i el consum local d'aliments frescos, de temporada i de qualitat.
- 3. Promoure l'educació alimentària.** Promoure una cultura orientada al consum conscient d'aliments sans, segurs, culturalment adequats i sostenibles, produïts i distribuïts respectant els drets humans i el medi ambient.
- 4. Lluita contra el desaprofitament d'aliments.** Reduir els excedents i el desperdici d'aliments en les diferents fases del cicle alimentari com a forma de lluita contra les desigualtats socials i econòmiques i com a eina per reduir l'impacte mediambiental.
- 5. Secundar la investigació científica en els sectors agroalimentaris.** Fomentar el desenvolupament de la investigació científica agroalimentària amb connotacions i repercussions relacionades amb el sistema urbà, amb l'objectiu de millorar els processos i el desenvolupament de tecnologies d'avantguarda.

3.2 ENFOCAMENT I ESTRUCTURA DE L'INFORME

Tenint en compte l'anterior, aquest informe presenta un conjunt de criteris que poden integrar-se en les licitacions d'alimentació i restauració per a permetre l'adopció de pràctiques innovadores en els mercats, així com per a estimular la innovació dins del panorama polític. Cada paràgraf fa referència a un objectiu específic de SchoolFood4Change i descriu el resultat desitjat d'una licitació en termes de sostenibilitat i ambició sanitària. Existeixen diferents criteris que podrien utilitzar-se per a aconseguir els objectius de SchoolFood4Change, així com diferents maneres de mesurar-los i dissenyar-los. Aquests criteris es descriuen de forma bastant oberta. De fet, la seua aplicació pot variar en funció del context local: no hi ha una solució única que servisca per a tots. Per això, la integració d'aquests criteris requerirà cert grau d'adaptació, en funció de cada poder adjudicador i de les possibilitats del mercat. Els criteris inclouen:

- **Criteris de selecció (CS)**, per a establir si els licitadors tenen la capacitat de complir els requisits de sostenibilitat, com a experiència i referències prèvies, sistemes de gestió de la cadena de subministrament, accés a un especialista en dietètica-nutrició, etc;
- **Especificacions tècniques (ET)**, requisits obligatoris els quals tenen un caràcter d'aprovat / desaprobat;

- **Criteris d'adjudicació (CA)**, amb els quals s'avaluen les ofertes que compleixen l'ET. Recompensen progressivament els millors resultats i poden referir-se tant al cost (inclòs el cost del cycle de vida) com a la qualitat. Per a definir i verificar les prestacions en funció dels criteris d'adjudicació, el poder adjudicador pot remetre's a etiquetes o certificacions. Els punts [X] assignats a cada criteri han de ser determinats pel poder adjudicador, tenint en compte la totalitat dels requisits i criteris inclosos en l'oferta;
- **Clàusules d'execució del contracte (CEC)**, condicions que es refereixen a la fase de gestió del contracte.

Aquest informe i els criteris s'han elaborat tenint en compte el marc jurídic de la contractació pública a la UE, a saber, les Directives de contractació pública de 2014, el Tractat de Funcionament de la Unió Europea (TFUE) i la jurisprudència pertinent del Tribunal de Justícia de la Unió Europea. Entre les consideracions jurídiques clau, que afecten la contractació d'aliments sostenibles i saludables, es troben:

- La necessitat de tractar a tots els licitadors per igual i evitar la creació de barreres a la lliure circulació de béns i serveis (inclosos els aliments), per exemple, insistint en la producció local o discriminant els aliments d'altres regions o països;
- El requisit de que quan es faça referència a normes, certificacions o etiquetes concretes, s'accepten normes, certificacions o etiquetes equivalents;
- Les normes relatives a la transparència, accessibilitat i objectivitat que s'apliquen a les etiquetes, certificacions, etc. a les quals es fa referència en els documents de licitació;
- La exigència de que tots els criteris de contractació i las clàusules d'execució del contracte estiguen vinculades a l'objecte d'aquest. És a dir, que es referisquen als béns o serveis concrets que s'adquireixen i no a la grandària, la forma jurídica o les pràctiques empresarials generals dels licitadors.

Per a obtenir informació més detallada sobre el procés de contractació pública, consulte (en anglés):

- [¡Comprar verd! Manual de contractació pública verda](#)
- [Manual Procura+, Guia per a l'aplicació de la contractació sostenible](#)

S'han definit dos nivells d'ambició per als criteris. El primer nivell (bàsic) garanteix un nivell mínim de salut i sostenibilitat. El segon és un nivell avançat. Aquest pot ser triat pels poders adjudicadors que pretenguin anar més enllà d'un nivell bàsic de salut i sostenibilitat i pot ser referit per a animar als licitadors a oferir serveis i productes millorats en relació amb les dietes planetàries. Els criteris han d'adaptar-se a les especificitats de cada licitació, en particular emplenant els apartats marcats en *[cursiva i claudàtors blaus]*.

Els objectius de SchoolFood4Change també poden aconseguir-se seguint els enfocaments de contractació descrits en la segona part de l'informe. Es tracta d'enfocaments d'adquisició d'aliments innovadors i legalment operatius, que estan sent utilitzats pels poders adjudicadors de tots els Estats membres de la UE per a diversificar els procediments d'adquisició, augmentar la participació en el mercat, la millora de la transparència de les cadenes de subministrament d'aliments i la inspiració per a treballar col·lectivament cap a una compra d'aliments innovadora, saludable i sostenible. En les següents seccions d'aquest informe, es presentaran en primer lloc els criteris de compra pública d'aliments innovadors, sostenibles i saludables, abans d'oferir una visió general dels enfocaments de compra innovadors.

Els criteris s'han dissenyat juntament amb responsables de compres, dietistes-nutricionistes, representants de les ciutats, centres d'investigació, professionals de l'alimentació i advocats, amb la finalitat d'oferir exemples d'alimentació i restauració sistèmics i sostenibles en el marc de la legislació sobre contractació pública de la UE. Els set ambiciosos objectius de SchoolFood4Change als quals es refereix aquest informe s'han desenvolupat a la llum de la política insígnia de la UE en matèria d'alimentació i sostenibilitat - l'Estratègia "de la granja a la taula" - i dels exemples de millors pràctiques de les ciutats que lideren l'oferta de menjars escolars innovadors, sostenibles i saludables, com Dordonya, Lió, Gant, Malmö, Copenhaguen i Milà.

Els objectius de SchoolFood4Change aborden diverses facetes dels sistemes alimentaris, com la producció d'aliments ecològics, l'economia circular, la reducció dels residus i la millora de l'educació i les infraestructures per a una alimentació sana i sostenible. També mostren clarament la importància de la governança inclusiva i multinivell i dels diàlegs de mercat.

Els criteris marcats amb una poma (🍏) estan destinats a la contractació directa d'aliments; mentre que els criteris marcats amb un joc de coberts (🍴) estan destinats a la contractació de serveis de restauració.

4 OBJECTIUS I CRITERIS

OBJECTIU N. 1: PRODUCCIÓ ECOLÒGICA I PROTECCIÓ DE LA BIODIVERSITAT

Objectiu general: Almenys el 40% (en massa/volum, en valor o en tots dos) dels productes alimenticios i begudes subministrats han de procedir de fonts ecològiques certificades.

Criteris bàsics

 **ET sobre productes procedents de producció ecològica (opció 1):** Almenys el 40% del total *[massa/volum i/o valor, a especificar pel poder adjudicador]* dels aliments i begudes subministrades en el marc del contracte ha de procedir de fonts ecològiques certificades, o de fonts en procés de conversió a normes ecològiques (producció integrada).

 **ET designant a productes procedents de producció ecològica (opció 2):** Els següents productes alimentaris i begudes *[llista a especificar per l'òrgan de contractació i que s'espera que represente almenys el 40% de la massa/volum i/o valor dels aliments i begudes subministrades en el marc del contracte]* han de procedir de fonts ecològiques certificades, o de fonts en procés de conversió a normes ecològiques (producció ecològica). En el cas que no es dispose de productes ecològics certificats per a algun d'aquests ingredients especificats pel contractista, es podrà proposar un article alternatiu de *[massa/volum i/o valor]* equivalent, *que se subministrarà* amb certificació ecològica, prèvia aprovació de l'autoritat contractant.

Verificació:

Opció 1: El licitador ha de declarar que complirà amb aquest requisit com a part del contracte i proporcionar una llista indicativa dels aliments i begudes que es proporcionaran amb certificació ecològica de conformitat amb el Reglament (CE) núm. 2018/848. Haurà d'indicar-se la *[massa/volum i/o valor]* prevista d'aquests productes que se subministraran en el marc del contracte. Es consideraran conformes els productes que porten l'etiqueta ecològica de la UE (fulla verda) o equivalent. També podran considerar-se conformes els productes procedents d'explotacions / instal·lacions de producció d'aliments en fase de conversió a les normes ecològiques que demostrin un pla per a aconseguir la producció d'aliments ecològics en un termini determinat, que no supere el període del contracte, si s'aporten proves d'això.

Opció 2: El licitador ha de declarar que complirà amb aquest requisit com a part del contracte i proporcionar una llista dels aliments i begudes que comptaran amb la certificació ecològica de conformitat amb el Reglament (CE) núm. 2018/848. Es consideraran conformes els productes que porten l'etiqueta ecològica de la UE (fulla verda) o el seu equivalent. També es podran considerar conformes els productes procedents d'explotacions/instal·lacions de producció d'aliments en conversió a normes ecològiques que demostrin un pla per a aconseguir la producció d'aliments ecològics en un termini específic, que no supere el període del contracte, si s'aporten proves d'això.

 **CEC sobre la quota de productes alimentaris ecològics (opció 1):** El contractista haurà de presentar informes *[trimestrals, semestrals o anuals - a determinar per l'òrgan de contractació]* indicant el *[volum/massa i/o valor]* dels productes alimentaris ecològics subministrats en el marc del contracte. En cas que siga inferior al 40%, el contractista haurà

d'indicar com el compensaran amb un major percentatge de productes procedents de producció ecològica durant el pròxim període de notificació.



CEC sobre els productes alimentaris ecològics designats (opció 2): El contractista deberá presentar *[trimestral, semestral o anualmente - a determinar per l'òrgan de contractació]* informes amb la llista dels aliments i begudes ecològics subministrats en el marc del contracte. En el cas que no s'hagen subministrat productes ecològics per a alguna de les categories acordades, hauran de proporcionar-se productes alternatius amb certificació ecològica, o proves de la conversió de les granges/instal·lacions de producció d'aliments a les normes ecològiques.

Bones pràctiques: Polítiques ecològiques dels municipis suecs

En el marc de l'estratègia alimentària nacional sueca, el Govern suec ha fixat l'objectiu que el 60% dels aliments adquirits per al sector públic siguin ecològics per a 2030. En l'actualitat, la mitjana (per a tots els municipis a nivell nacional) se situa entorn del 38% (l'any 2021), encara que hi ha municipis que ja aconsegueixen l'objectiu amb, per exemple, fins a un 71% de productes ecològics.

Els municipis suecs compten amb el suport de l'[Agència Nacional Sueca de Contractació Pública](#) per a dur a terme aquest ambiciós esforç, que proporciona a totes les autoritats contractants criteris de sostenibilitat voluntaris per a utilitzar en la contractació i compra d'aliments i altres béns i serveis. Per a tots els grups d'aliments (com la carn, els productes lactis, la fruita i la verdura, etc.) existeixen criteris bàsics i avançats per als productes ecològics, que poden ser utilitzats lliurement pels ajuntaments si ho consideren oportú i s'ajusten als seus propis objectius, ambicions i pressupostos.

Bones pràctiques: El programa ÖkoKauf Wien de Viena

En 1998, la ciutat de Viena (Austria) va crear el seu Programa de Compres Verdes (ÖkoKauf Wien) per promoure la protecció del clima i el medi ambient. El programa promou criteris ecològics en la compra de béns, productes i serveis en tots els àmbits de l'administració municipal.

Els experts co·llaboren en l'elaboració de catàlegs de criteris jurídicament vinculants per als procediments de contractació, i un comitè consultiu d'assumptes jurídics avalua la seua validesa legal. Alguns dels resultats aconseguits fins ara són:

- Almenys el 30% dels aliments que se serveixen en hospitals i residències de persones majors són ecològics. En escoles infantils i escoles de primària i/o secundària, aquest percentatge (d'aliments ecològics) serà d'almenys el 50%.
- Només es compren ous de corral o ecològics.
- La llet és 100% ecològica.
- El 20% de tots los productes avícoles són ecològics, amb un pla per assolir el 60% en 2030.

 **ET sobre productes del mar sostenibles:** Les espècies i poblacions classificades com "en perill crític", "en perill", "vulnerables" i "quasi amenaçades" per la Unió Internacional per a la Conservació de la Naturalesa no han de subministrar-se en el marc del contracte. Almenys *el X%* del total [*massa i/o valor, a determinar pel poder adjudicador*] dels productes marins i de l'aquicultura subministrats en el marc del contracte haurà d'estar certificat de manera independent conformement a les normes de sostenibilitat nacionals, europees i/o internacionals pertinents. Aquestes normes han de garantir, com a mínim, el compliment de les lleis locals, nacionals i de la UE/internacional aplicables, la gestió dels recursos, la conservació i la gestió dels residus per a l'espècie i el mètode de producció específics.

Verificació:

Els licitadors han de declarar la seua conformitat amb aquest requisit i proporcionar una llista indicativa dels productes marins i d'aquicultura, que comptaran amb una certificació de sostenibilitat independent. Els productes que porten les etiquetes MSC (Marine Stewardship Council) o ASC (Aquaculture Stewardship Council), o certificacions equivalents d'altres organitzacions independents, es consideraran conformes amb el requisit. En circumstàncies excepcionals, en cas que els licitadors no puguin subministrar productes certificats per raons no imputables a ells, també s'admeten productes pesquers no certificats, sempre que el licitador pugui demostrar el compliment de les normes de sostenibilitat.

 **CEC sobre productes marins sostenibles:** El contractista haurà de presentar informes [*trimestrals, semestrals o anuals - a determinar per l'òrgan de contractació*] en els quals s'enumeren les espècies i l'origen dels productes marins i d'aquicultura subministrats en el marc del contracte i s'indique la [*massa i/o el valor - según es designe en les especificacions tècniques*] dels productes que compten amb una certificació independent de sostenibilitat conformement a les normes nacionals, europees i/o internacionals pertinents.

Bones pràctiques: El plec de condicions tècniques per al peix, el marisc i els crustacis sostenibles en les licitacions d'alimentació i restauració de Gant

Com ja s'ha dit, la ciutat de Gant dona molta importància a l'alimentació sostenible. No sols els proveïdors de la ciutat, sinó també els encarregats interns de les comandes han de tindre-ho en compte. A continuació s'exposen una sèrie de requisits i recomanacions per al plec d'un "Bon peix", ja que la ciutat de Gant només vol comprar "peix bo", que complisca la següent definició:

- Ve d'un entorn o una "explotació" ben gestionada;
- És capturat/criat amb dany ambiental reduït ;
- Existeix traçabilitat fins l'origen;
- És fresc i saludable;
- No s'ha capturat il·legalment;
- És capturat/produït en bones/honestes condicions de treball.

Guia del peix: Sobre la base del criteri d'adjudicació "pescat sostenible", s'anima al licitador a incloure en la seua oferta el major nombre possible de peixos, mariscos i crustacis sostenibles, basant-se en les categories blava i verd de la Guia del peix. Els peixos, mariscos i crustacis que pertanguen a les categories groga i roja de la guia del peix han d'evitar-se en la mesura que siga possible i només poden oferir-se en circumstàncies excepcionals. Aquest pot ser el cas, per exemple, si sembla necessari per als cursos de formació obligatoris de l'Escola d'Hostaleria de la ciutat de Gant. Si sembla que no s'ha tingut en compte en una

comanda, és responsabilitat del proveïdor assenyalar-lo al comprador i proposar una alternativa sostenible.

Guia de peixos i mariscos

La guia de peix i marisc per a usuaris professionals és una eina per a qualsevol persona que compre i bena pescat i marisc. La guia sospesa diversos aspectes de sostenibilitat i cobreix les espècies que es consumeixen amb més freqüència a Bèlgica, França i Suïssa. S'espera que el proveïdor tinga sempre en compte les (últimes) recomanacions d'aquesta guia de peix i marisc. També s'anima als compradors de la ciutat i del OCMW de Gant (Openbaar Centrum voor Maatschappelijk Welzijn que representa els serveis socials de la ciutat de Gant) a tindre-les en compte en la mesura que siga possible en les seues comandes.

Calendari del peix: La ciutat de Gant i el OCMW tindran en compte, en la mesura que siga possible, els aspectes estacionals/ de temporada del peix, els crustacis i els mariscos a l'hora de realitzar les comandes, basant-se en el calendari del peix. D'aquesta manera, els productes són estacionals i, per tant, es compren en el moment adequat. També en aquest cas, és tasca del proveïdor assenyalar això al comprador i, basant-se en el calendari del peix, proposar una alternativa sostenible si sembla que no s'ha tingut en compte.

Espècies de peix prohibides: La ciutat de Gant i el OCMW de Gant han decidit deixar de comprar una sèrie d'espècies de peix per a la restauració. Les següents espècies de peix no estan permeses:

- Tonyina,
- Panga,
- Perca Victoria (perca del Nilo),
- Tilàpia,
- Anguila.

En circumstàncies excepcionals, es poden oferir les espècies de peixos esmentades, però només si, per exemple, és necessari per als cursos obligatoris de l'Escola d'Hostaleria de la ciutat de Gant.

Excepció de la tonyina: La tonyina roja continua estant prohibida en totes les circumstàncies. La tonyina d'aleta groga, la tonyina d'aleta blanca i la tonyina llistada poden estar permeses en circumstàncies excepcionals, com en l'exemple de l'Escola d'Hostaleria abans esmentada. Tanmateix, això és només a condició que porten l'etiqueta MSC o equivalent (d'acord amb la categoria blava de la guia de peix) o que siguen originaris d'una determinada FAO (d'acord amb la categoria verda de la guia de peix).

Nivell avançat

 **ET sobre els productes procedents de producció ecològica:** el 100% de les següents fruites, hortalisses i cereals [\[productes a especificar\]](#), i el 50% dels productes carnis i de peix [\[en massa i/o valor, a especificar pel poder adjudicador\]](#) subministrats han de procedir de fonts ecològiques certificades.

 **CA sobre l'augment de la quota ecològica dels productes alimentaris:** Es concediran fins [\[X\]](#) punts de forma proporcional als licitadors que oferisquen subministrar productes ecològics certificats més enllà de la llista de productes/percentatges mínims exigits en el plec de condicions tècniques.

🍏 **ET sobre la part ecològica dels productes alimentaris:** el 100% de les següents fruites, hortalisses i cereals *[productes a especificar]*, i el 50% dels productes carnis i de peix *[en massa i/o valor, a especificar pel poder adjudicador]* subministrats han de procedir de fonts ecològiques certificades.

🍏 **CA sobre l'augment de la quota de productes de producció ecològica:** Es concediran fins a *[X]* punts de forma proporcional als licitadors que oferisquen subministrar productes ecològics certificats més enllà de la llista de productes/percentatges mínims exigits en les especificacions tècniques.

Verificació: Els licitadors han de proporcionar una llista de productes alimentaris *[i/o una indicació de la seua massa / volum o valor]*, que es proporcionaran en el marc del contracte que estan certificats com ecològics de conformitat amb el Reglament (CE) n.º 2018/848.

🍏 **CA sobre la protecció de la biodiversitat:** Es concediran fins a *[X]* punts als licitadors que aporten proves que proporcionaran productes alimentaris addicionals (més enllà del requisit mínim dels productes ecològics) que es produïsquen de manera que promoguen la protecció i la restauració dels ecosistemes naturals i la gestió sostenible de la terra. Els licitadors hauran de demostrar que els productes alimentaris es cultiven respectant el medi ambient, els animals, les plantes i les persones.

Verificació: La *[massa/volum i/o valor]* dels productes alimentaris que se subministraran, i les pràctiques específiques implementades per a abordar la sostenibilitat/agroecologia en el procés de producció, han d'establir-se en l'oferta. Per a verificar això, les ofertes poden proporcionar una certificació ecològica i/o una certificació ecològica emesa per una tercera organització independent, la certificació Demeter o equivalent, o una prova de pertinença a un Sistema Participatiu de Garantia o equivalent.

Bones pràctiques: Ingredients ecològics a Fano (Italia)

El municipi de Fano és una xicoteta ciutat situada a la regió de Les Marques, en el centre d'Itàlia. En 2020, l'Ajuntament va organitzar un procediment de contractació pública per als serveis de restauració escolar (2021-2023). En tal procediment es van incloure ambiciosos requisits ecològics, com els següents

- La melmelada, els cereals, la farina, la fruita fresca, la llet, els llegums, l'oli d'oliva verge extra, la pasta, la salsa de tomata, els ous, les verdures fresques, els aliments congelats (bledes, menestra, pèsols, espinacs), els suc de fruites i el iogurt han de ser 100% ecològics;
- Almenys el 50%, en pes, de la carn de boví ha de procedir de la producció ecològica, de conformitat amb el Reglament CE n° 2007/834 i els reglaments d'aplicació corresponents;
- Almenys el 50%, en pes, de la carn d'aus de corral ha de procedir de la producció ecològica, d'acord amb el Reglament CE n° 2007/834 i els reglaments d'aplicació corresponents;
- Almenys el 30% en pes dels productes lactis ha de procedir de la producció ecològica, d'acord amb el Reglament CE n° 2007/834 i els seus reglaments d'aplicació;
- Almenys el 30% (expressat en percentatge de pes sobre el total) dels productes pesquers (peix, mol·luscos cefalòpodes, crustacis) que se suministren, tant frescos

com congelats o en conserva, han de procedir de l'aqüicultura ecològica, o de la pesca sostenible.

 **ET sobre ous sostenibles:** Els ous amb corfa subministrats en el marc del contracte no han d'estar etiquetats amb el codi 3 ("ous de gallines engabiades") segons el Reglament (CE) núm. 589/2008.

 **ET sobre ous sostenibles:** Els ous amb corfa utilitzats per a complir el contracte de restauració no han de portar l'etiqueta codi 3 ("ous de gallines engabiades") segons el Reglament (CE) núm. 589/2008.

 **CA sobre ous sostenibles:** Es concediran fins a [\[X\]](#) punts a les ofertes si el 100% dels ous subministrats porten l'etiqueta 0 (és a dir, ecològica) o 1 (és a dir, gallines camperoles o criades en sòl), en compliment del Reglament CE núm. 589/2008.

 **CA sobre ous sostenibles:** Es concediran fins a [\[X\]](#) punts a les ofertes si el 100% dels ous utilitzats per a complir el contracte de restauració porten l'etiqueta 0 (és a dir, ecològics) o 1 (és a dir, de gallines camperoles o criades en sòl), en compliment del Reglament CE núm. 589/2008.

Verificació: Els licitadors hauran de declarar que els ous que subministraran compleixen amb totes les normes de benestar animal aplicables en el lloc o llocs de producció. El proveïdor facilitarà les dades dels seus proveïdors d'ous; indicarà els mètodes de producció aplicats i la codificació pertinent segons el Reglament (CE) no 589/2008.

Bones pràctiques: ous 100% ecològics servits en els menjadors escolars de Scandicci (Itàlia)

Des de setembre de 2022, l'Ajuntament de Scandicci serveix ous 100% ecològics com a part del seu menú escolar. El nou contracte de restauració escolar de Scandicci estableix l'obligació que els proveïdors complisquen els nous Criteris Mínims Ambientals del Ministeri de Medi Ambient italià, que augmenta la quota de productes ecològics a un mínim del 50% en lloc del 40% anterior, a més dels objectius de disminució de desaprofitament d'aliments i generar una major simbiosi entre els serveis de menjars escolars i els sistemes alimentaris regionals.

OBJECTIU N. 2: NUTRICIÓ, QUALITAT, SABOR, FRESCOR I ESTACIONALITAT

Aquest objectiu està relacionat amb l'educació alimentària. Consulte l'objectiu n. 5 per conèixer més criteris.

Objectiu general: el 100% dels aliments subministrats en el marc dels contractes seran traçables fins al seu origen, i es comprovarà la seua qualitat i sabor abans de servir-los. Sempre que siga possible, s'oferiran productes frescos i de temporada, tenint en compte el cost, la sostenibilitat, el valor nutricional i el desaprofitament d'aliments.

Criteris bàsics

 **ET sobre el contingut nutricional dels menjars:** Els menús han d'estar compostos o acompanyats d'una o més racions de fruita i/o verdura i han d'estar equilibrats nutricionalment segons [\[especificar les directrius sanitàries nacionales pertinents\]](#).

 **ET sobre l'equilibri nutricional:** Els licitadors han de respectar els objectius de composició nutricional de sucres, sal i greixos saturats per a tots els menjars oferits en els menjadors, d'acord amb les directrius dietètiques nacionals [\[especificar les directrius sanitàries nacionales pertinents\]](#).

 **CA sobre el valor nutricional millorat:** Es concediran fins a [\[X\]](#) punts a les ofertes que proporcionen aliments integrals a base de cereals a més de la proporció mínima recomanada especificada en [\[especificar les directrius sanitàries nacionales pertinents\]](#).

 **ET sobre l'accessibilitat dels aliments:** Es disposarà de menús adaptats per a persones amb al·lèrgies alimentàries o amb dietes específiques, definits i acceptats per l'òrgan de contractació.

 **ET sobre la consciència alimentària:** La informació sobre les qualitats nutricionals i la composició dels menjars oferits ha d'estar exposada de forma destacada en els menjadors escolars.

 **CA sobre la consciència alimentària:** Es concediran fins a [\[X\]](#) punts als licitadors que es comprometen a proporcionar informació fàcilment llegible sobre els aspectes socials i mediambientals dels menjars servits en els menjadors. Amb l'objectiu de millorar continuament, els licitadors oferiran oportunitats perquè els estudiants expressen les seues opinions i donen la seua opinió sobre els menús mitjançant qüestionaris periòdics.

Verificació: Els licitadors han de presentar X exemples de menús nutricionalment equilibrats, que tinguem en compte les possibles limitacions dietètiques i s'ha de proporcionar informació sobre la composició nutricional dels menús. Els licitadors han de presentar un pla sobre com presentar la informació en els menjadors sobre les qualitats nutricionals i la composició dels aliments, així com l'impacte social i mediambiental dels aliments servits. També han de presentar-se plantilles de qüestionaris sobre la satisfacció dels menús.

 **CA sobre la qualitat i el sabor dels aliments:** Els licitadors hauran de descriure el seu enfocament per al proveïment i el subministrament d'aliments d'alta qualitat i sabor en el marc del contracte, inclosos els procediments per a provar els aliments. Es concediran fins a [\[X\]](#) punts en funció de la qualitat i el sabor dels aliments que se subministren, així com dels procediments per a garantir aquests nivells.

Verificació: Els licitadors hauran de descriure els seus procediments interns per a garantir la qualitat i el sabor, així com les certificacions o premis pertinents. L'òrgan de contractació podrà sol·licitar mostres de [\[productes alimentosos o menjars, segons el tipus de contracte\]](#) per a la seua avaluació per un panell de tast.

  **CA sobre productes de temporada i frescos:** Els licitadors hauran d'exposar les seues propostes per a subministrar productes alimentaris que a) siguen de temporada en el lloc de consum i/o b) siguen frescos, en contraposició als congelats o conservats d'una altra manera. Haurà de descriure's l'enfocament adoptat per a seleccionar aquests articles i per a garantir la seua qualitat general i la seua sostenibilitat, juntament amb el volum i el valor estimats d'aquests productes que se subministraran. Es concediran fins a [\[X\]](#) punts en funció del volum i el valor dels productes de temporada i frescos que se subministraran en el marc del contracte.

Verificació: Haurà de facilitar-se una llista dels productes de temporada i frescos que se subministraran en el marc del contracte, juntament amb una indicació del possible proveïdor o proveïdors d'aquests productes.

Nota: el poder adjudicador pot facilitar un enllaç a un calendari en el qual s'indiquen els aliments de temporada al llarg de l'any en el lloc de consum.

  **CEC sobre productes de temporada i frescos:** El contractista haurà d'informar sobre el volum i el valor dels productes alimentosos frescos i de temporada subministrats, que hauran de complir com a mínim amb els nivells establits en l'oferta del contractista. En cas d'incompliment de les condicions anteriors, el contractista haurà d'esmenar el defecte en un termini de, [\[especificar dies o setmanes\]](#). Si el contractista no esmena el defecte dins d'aquest termini, el poder adjudicador podrà fer ús dels següents recursos [\[especifique la reducció del pagament o altres sancions aplicables en virtut del contracte\]](#).

  **CA sobre la qualitat i el sabor dels aliments:** L'entitat adjudicadora podrà realitzar auditories sense previ avís sobre la qualitat i el sabor dels aliments en qualsevol moment del contracte, per a confirmar que es compleixen les normes promeses en la licitació. En el cas que la qualitat o el sabor dels aliments es troben per davall de les normes exigides, es notificarà al contractista i se li exigirà que esmene el defecte en un termini de [\[especificar dies o setmanes\]](#). Si el contractista no esmena el defecte en aquest termini, l'òrgan de contractació podrà fer ús dels següents recursos [\[especifique la reducció del pagament o altres sancions aplicables en virtut del contracte\]](#).

Bones pràctiques: Augmentar la quota de productes locals a Lyon (França)

Mentre preparava la seua licitació pública per a la restauració escolar (una cuina central que cuina i reparteix 26.500 menjars al dia), la ciutat de Lió es va posar en contacte amb els representants del sector productiu, amb l'objectiu d'augmentar la quota de productes locals.

Per a això i per a reforçar els vincles entre el sector productiu i la cuina central, va sorgir la idea d'organitzar una "comissió agroalimentària" en el marc de l'execució del contracte. Aquesta comissió es reuneix dues vegades a l'any (va començar al juny de 2022) i té com a objectiu reforçar els vincles entre els/as productors/as i els menjadors. Els representants del sector productiu, del servei de menjars i del municipi debaten quatre temes principals:

- un preu just per a tots;
- la planificació anual de la producció;

- l'estructura i creació de cadenes de subministrament locals; i
- la transició agroecològica dels productors.

Durant els quatre anys de la licitació, la proporció de productes locals ha d'aconseguir el 20% en un radi de 50 km i el 50% en un radi de 200 km. L'ambició comuna de les tres parts és reforçar la resiliència alimentària, utilitzant productes locals, i el paper de la comissió és aconseguir aquests objectius.

#Píndoles Alimentàries sobre la importància de l'estacionalitat

"Els productes de temporada tenen diferents impactes ambientals, sanitaris, socials i econòmics en funció de les regions d'on procedeixen els productes i d'on es consumeixen. Els productes de temporada cultivats a l'aire lliure i transportats en distàncies curtes poden tindre un menor impacte ambiental que els productes cultivats en hivernacles o transportats en distàncies llargues.

Les verdures de temporada poden caracteritzar-se pel seu millor sabor, qualitat i preu, la qual cosa pot promoure el canvi del menú ofert cap a opcions més vegetarianes o basades en plantes. Els poders adjudicadors podran decidir incloure un criteri de productes de temporada en les seues licitacions de manera individual, indicant en quin moment de l'any s'han d'entregar/ofert els productes alimentosos i les begudes". **Font (en anglés):** [Criteris de compra pública verda de la UE per a alimentos, serveis de càterin i màquines expendedores](#).

Nivell avançat

 **ET sobre la traçabilitat dels aliments:** Tots els productes alimentosos i begudes que se subministren en el marc del contracte han de ser totalment traçables fins al seu punt o punts d'origen, i qualsevol intermediari entre el productor i el comprador ha d'estar identificat.

Verificació: La informació sobre l'origen de tots els productes alimentosos i begudes subministrats en el marc del contracte, així com dels intermediaris implicats (si és el cas), ha d'incloure's en els informes contractuals [\[trimestrals, trimestrals o anuals - a determinar pel poder adjudicador\]](#).

Nota: S'anima als poders adjudicadors a col·laborar amb els proveïdors d'aliments durant la fase de licitació per a fomentar un major ús de productes alimentaris d'origen regional.

 **CEC sobre la traçabilitat dels aliments:** El contractista haurà de facilitar informació sobre l'origen de tots els productes alimentosos i begudes subministrats en el marc del contracte, així com dels intermediaris que intervinguen (si és el cas) en informes [\[trimestrals, trimestrals o anuals, segons s'establisca en el plec de prescripcions tècniques\]](#).

 **ET sobre additius innecessaris:** Els licitadors han de limitar al màxim l'ús d'additius innecessaris. Els àcids grassos trans i els àcids grassos saturats afegits tenen poc o cap

lloc en un menjar. No han d'utilitzar-se els següents additius: E102, E104, E110, E122, E124 i E129, uns altres (E171, E150c i E150d).

Verificació: El licitador haurà d'adjuntar a l'oferta una llista dels additius (números E), àcids grassos trans i àcids grassos saturats utilitzats. El licitador haurà de proporcionar la llista d'ingredients dels menjars durant l'aplicació, abans que entre en vigor un cicle de menús, perquè l'autoritat contractant pugui comprovar la composició dels menjars i, en cas necessari, sol·licitar un ajust.

Bones pràctiques: Atenció a l'estacionalitat en els menjadors escolars d'Itàlia

La legislació italiana sobre la contractació i compra d'aliments escolars sostenibles (Decret Ministerial n.65 de 10 de març de 2020) exigeix als proveïdors que proporcionen verdures i fruites de temporada, segons el calendari d'estacionalitat adoptat pel Ministeri de Polítiques Agrícoles, Alimentàries i Forestals (art. 2 del Decret Ministerial de 18 de desembre de 2017 sobre "Criteris i requisits dels menjadors escolars ecològics") o segons el calendari d'aliments de temporada adjunt a la pròpia llei, o segons els calendaris regionals d'estacionalitat.

OBJECTIU N. 3: REDUCCIÓ D'EMISSIONS DE GASOS D'EFFECTE HIVERNACLE

Objectiu general: Es mesuraran i reduiran progressivament les emissions de gasos d'efecte d'hivernacle associades a la producció, transport, consum i eliminació de residus.

Criteris bàsics

ET en l'augment de menús vegetarians i/o basats en plantes: Els menús oferits han d'incloure opcions que promoguen el consum de llegums, hortalisses, fruites, cereals integrals i fruita seca, alhora que tinguen una ingesta equilibrada de nutrients per al consumidor. Les opcions vegetarianes i a base de plantes hauran d'estar disponibles tots els dies. Almenys una vegada a la setmana, el menú haurà de consistir únicament en opcions vegetarianes, amb almenys un menjar basat únicament en plantes.

Verificació: Els licitadors han de proporcionar almenys dos exemples d'un cicle de menús setmanals que oferisquen menjades nutricionalment equilibrades, que complisquen els requisits anteriors.

Bones pràctiques: "Dijous Vegetarià" a Gant (Bèlgica)

Des de 2009, la ciutat de Gant ha contractat els serveis de proveïdors de servei d'àpats, que implementen el "Dijous Vegà" en totes les escoles de la ciutat. Eixe dia, els menjadors escolars no serveixen productes de carn o peix, i ocasionalment imparteixen tallers educatius per a escolars sobre els temes del vegetarianisme, la sostenibilitat mediambiental i el benestar dels animals.

La sopa que se serveix és sempre vegetariana, llevat que, per exemple, hi haja sopa de pollastre en el menú. La proteïna del plat principal ha de ser híbrida i, per tant, consistir en un 50% de proteïna d'origen vegetal i un 50% de proteïna d'origen animal, o bé 100% de proteïna d'origen vegetal. Si un plat conté un 100% de proteïnes d'origen animal, en la mateixa setmana ha de servir-se un plat amb un 100% de proteïnes d'origen vegetal. Al final de la setmana, sempre es vol arribar a un equilibri del 50% entre les proteïnes d'origen vegetal i les d'origen animal.

CA sobre electrodomèstics de cuina energèticament eficients: S'atorgaran fins a [4](#) punts en funció de l'eficiència energètica dels electrodomèstics de cuina que s'utilitzaran per a la prestació dels serveis objecte del contracte.

Verificació: Haurà de facilitar-se una llista de tots els aparells de cuina que s'utilitzaran en la prestació dels serveis contractats, juntament amb la seua qualificació energètica segons l'etiqueta energètica de la UE.

Nota: Aquest criteri només és aplicable quan el proveïdor de serveis de restauració és responsable del subministrament d'aparells de cuina. L'òrgan de contractació ha de comparar les ofertes en funció de l'eficiència dels aparells detallats pels licitadors.

Bones pràctiques: Intervencions de contenció d'energia a les cuines escolars de Fano (Italia)

Els òrgans de contractació van sol·licitar que el contractista es compromet a substituir els llums existents en totes les cuines per llums LED d'última generació i a la instal·lació de sensors de detecció de moviment per infrarojos en les estades en les quals no hi ha presència contínua de personal, com el rebost, els vestuaris i els lavabos del personal. Totes les noves lluminàries hauran de tindre la certificació de conformitat europea (CE) i complir amb la normativa vigent i estar certificades en la classe lliure de risc fotobiològic.

CE sobre la reducció de residus: Els licitadors hauran de demostrar els coneixements i l'experiència pertinents en l'àmbit de la prevenció dels residus d'aliments i altres residus generats en el marc dels contractes de serveis de restauració, d'acord amb els plans i objectius de prevenció de residus.

Verificació: Proves com a descripcions de les accions realitzades en contractes anteriors, referències, currículums i registres de formació del personal en relació amb la prevenció de residus.

ET sobre el pla de gestió de residus: ha d'aplicar-se un pla de gestió de residus. El pla ha de tindre com a objectiu evitar el desaprofitament d'aliments, garantir que se servisquen porcions de menjar adequades i ha d'implicar la recollida selectiva de residus. Els menjars se serviran i consumiran en vaixelles i coberts reutilitzables. Han d'instal·lar-se poals d'escombraries marcats per separat per als residus d'aliments en el menjador i/o en la cuina i han de seguir la normativa local sobre separació de residus.

Verificació: Els licitadors hauran de presentar un pla de gestió de residus, que incloga informació sobre les papereres que s'instal·laran. Els licitadors hauran de proporcionar detalls sobre el tipus de vaixel·la i coberteria que s'utilitzarà.

CA sobre les restes de menjar: Es concediran fins a [\[X\]](#) punts als licitadors que prevegen la redistribució dels excedents d'aliments a organitzacions benèfiques i bancs d'aliments, així com a refugis d'animals.

Verificació: Els licitadors han d'aportar proves de les seues associacions/col·laboracions amb organitzacions de redistribució d'excedents d'aliments i dels procediments que se seguiran per a garantir una redistribució segura i eficient dels aliments.

CEC sobre la gestió de residus: El contractista ha de presentar informes periòdics [\[especificar setmanal, mensual, etc.\]](#) sobre el volum i la naturalesa dels residus generats en el marc del contracte i el volum d'aliments sobrants redistribuïts. Han de documentar-se les mesures específiques adoptades per a reduir el desaprofitament d'aliments i l'impacte d'aquestes mesures.

#FerramentesÚtils: Un mètode comú per reduir i mesurar el desaprofitament d'aliments de l'Agència Alimentària Sueca

L'Agència Sueca d'Aliments ha elaborat un manual per a fer costat a les cuines i altres proveïdors de serveis alimentaris en la seua labor de reducció del desaprofitament d'aliments. El manual inclou mètodes de compra i planificació per a minimitzar el desaprofitament d'aliments, la manipulació dels desaprofitaments d'aliments incorreguts i el mesurament i el seguiment dels desaprofitaments d'aliments per a aprendre i evolucionar. També conté llistes d'accions fàcils per a comprovar que s'està reduint el desaprofitament d'aliments. El manual també ofereix orientació sobre els diferents tipus de desaprofitament d'aliments que poden produir-se en el sector dels menjars públics, com els residus de cuina, els residus de servei i els residus de plats. El manual està disponible (en anglés) [ací](#).

Bones pràctiques: Reducció del desaprofitament d'aliments en Göteborg y Umeå

Adquirir aliments la data de consum dels quals preferent s'aproxima pot ajudar a reduir el desaprofitament d'aliments. La ciutat de Göteborg i nou municipis adjacents es van avançar amb un acord d'aquest tipus, però el mateix mètode, amb diferents variacions i proveïdors, s'utilitza en molts municipis de Suècia.

Mitjançant un acord amb un proveïdor especialitzat en aliments de curta duració o la signatura d'un acord amb el seu majorista habitual, les cuines poden demanar aliments que, d'una altra manera, correrien el risc de ser rebutjats per la seua curta duració. Alguns dels proveïdors només venen aquests productes en grans volums, palets complets o mitjos palets, la qual cosa a vegades limita l'ús del servei només a les cuines amb almenys 800 racions.

Els ajuntaments que utilitzen aquest mètode testifiquen que el benefici no està en les corones estalviades, sinó que resideix en el benefici per al medi ambient i en la possibilitat d'afegir a vegades eixe "toc d'or" als seus menjars. Les escoles no canvien el menú per complet en funció de la gamma de productes de curta duració, sinó que modifiquen un poc el menú. Per exemple, les escoles poden substituir el peix previst i servir en el seu lloc llom de bacallà, el qual sol ser massa car per a les cuines públiques. Les matèries primeres que les escoles no poden permetre's d'una altra manera també poden crear luxe en la taula de les amanides, per exemple, olives de bona qualitat.

La ciutat d'Umeå compta amb solucions per als aliments de curta duració. El municipi té un contracte important amb un majorista d'aliments. A través del diàleg de mercat, l'ajuntament i el majorista han desenvolupat un mètode de treball per als productes de curta duració. Quan el majorista té productes de curta duració, es posa en contacte amb el departament responsable del servei de menjars i se li ofereix comprar els productes. El servei de menjars determina llavors si cal comprar aliments o no per a evitar el desaprofitament d'aliments.

 **CA sobre el transport sostenible amb baixes emissions de carboni:** S'atorgaran fins a [\[X\]](#) punts en funció de la proporció de vehicles de baixes o nul·les emissions que s'utilitzen per al compliment del contracte, així com de la planificació i logística que reduïsquen les emissions associades al transport.

Verificació: Els licitadors hauran de presentar un pla de transport en el qual es detalle el tipus de vehicles que pretenen utilitzar per al compliment del contracte i com reduiran l'impacte mediambiental global dels lliuraments.

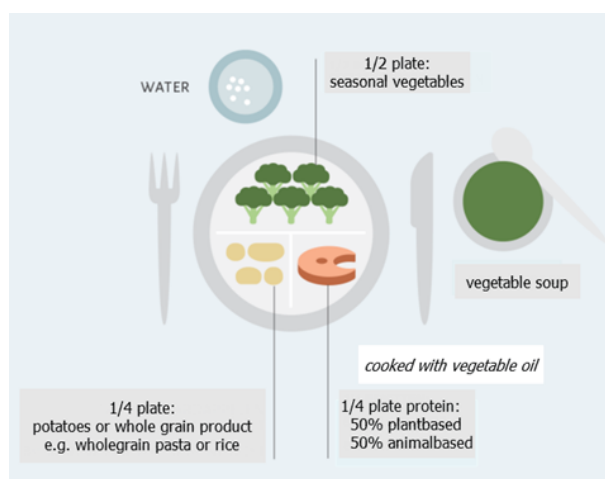
🍎🍴 **En relació amb el CEC:** El pla de transport presentat com a part de l'oferta es convertirà en part vinculant del contracte. Quan es facen canvis en els vehicles o en els horaris de lliurament en el marc del contracte, el contractista haurà de presentar una declaració relativa a l'impacte mediambiental d'aquests canvis, que no haurà d'augmentar les emissions globals per unitat d'aliment entregada.

Bones pràctiques: Mesurament de les emissions de gasos d'efecte hivernacle a Gant (Bèlgica)

La ciutat de Gant vol fer que els aliments siguin més respectuosos amb el clima i reduir les emissions de gasos d'efecte d'hivernacle (GEH) relacionades amb els aliments en els menjars escolars. El càlcul de les emissions de GEH es considera una tasca difícil per als municipis. Per això, la ciutat de Gant s'ha unit al [Cool Food Pledge del World Resource Institute](#), per a rebre suport, assessorament i inspiració sobre com reduir les emissions i accedir a un mètode de càlcul científic per a avaluar les emissions de CO₂.

Inspirant-se en la idea d'oferir més plats a base de plantes, la ciutat de Gant va decidir redissenyar els menús en la nova licitació de menjars escolars. Als possibles proveïdors se'ls va demanar que oferiren plats saborosos i adequats per als xiquets i les xiquetes, amb un impacte positiu en el medi ambient i amb una reducció de la petjada de CO₂, la qual cosa també era important per a evitar la sensació comuna de "renunciar a la carn". Basant-se en les directrius sanitàries de la regió de Flandes, la ciutat de Gant va decidir que l'esmorzar ideal havia de contindre

- ½ del plat: verdures de temporada
- Sopa de verdures
- ¼ del plato de proteïna feta de 50% de base vegetal i 50% de base animal
- ¼ del plato: creïlles o un producte integral (p.ex. pasta o arròs integral)



A partir de 2021, en la mesura que siga possible, el menú ofereix la possibilitat de consumir un 50% de proteïnes d'origen vegetal i un 50% de proteïnes d'origen animal. El menú té en la seua oferta salsitxes, mandonguilles, hamburgueses, guisats o curri, per exemple, un curri de peix amb bolets d'ostra. Alguns plats no s'han adaptat perquè la millor recepta era la

tradicional, però es compensen amb un plat complet de verdures. D'aquesta manera, s'aconsegueix setmanalment l'equilibri 50/50 de menús d'origen vegetal i animal.

Des de 2019, la quantitat de diversos productes alimentaris adquirits l'any anterior s'ha enviat a l'Institut d'Investigació de l'Aigua per a la seua avaluació. En 2018, es va realitzar l'avaluació de referència per a la ciutat de Gant, que va mostrar 9.777 tones de CO₂e (total d'emissions de GEH relacionades amb l'alimentació (costos de carboni). Com a resultat de la introducció dels nous menús en 2021, la ciutat de Gant va aconseguir les 5.378 tones. **Les 4.399 tones de CO₂e estalviades equivalen a la retirada de 2.932 cotxes de la carretera.**

* CO₂e= CO₂ equivalent

Más información (en anglés): <https://coolfood.org/pledge/>

Bones pràctiques: seguiment i control del compromís amb els criteris contractuals socials i mediambientals a les escoles infantils de Barcelona

En la ciutat de Barcelona, la [xarxa d'escoles infantils](#) (xiquets de 0 a 3 anys) consta d'un total de 103 (aproximadament 8.500 alumnes) i és gestionada pel Consorci d'Educació de Barcelona o per l'Institut Municipal d'Educació. Aquestes escoles infantils serveixen al voltant de 8.000 menús al dia (tant per a xiquets i xiquetes com a adults); incloent el desdèjuni, el menjar i el berenar preparats en les pròpies cuines de les escoles. Per a facilitar el seguiment i control dels criteris contractuals socials i mediambientals, s'estableixen menús basats en la dieta mediterrània per grups d'edat (amb una taula d'adaptacions per intoleràncies o necessitats específiques) per a cada dia de la setmana. Això facilita a l'Ajuntament el seguiment setmanal, que es realitza a través de diverses eines. Una de les eines que s'utilitzen per al seguiment, són els informes mensuals enviats per l'adreça del col·legi, en els quals s'avaluen els següents aspectes dels punts 1 a 5:

- Preparació/presentació del menjar
- La qualitat dels productes
- La proporció de porcions/alumne
- Comunicació entre el coordinador/supervisor, l'empresa i l'escola
- La resolució d'incidències i la reposició del parament i maquinària

Aiximateix, s'ha controlat el compliment obligatori (sí o no) del servei, incloent:

- Verdures fresques
- Peix (lluç, rap i/o bacallà)
- Pa
- Oli d'oliva verge extra
- Amanida
- El respecte de l'horari establert

A més, els albarans de tots els productes que arriben als diferents col·legis, són triats a l'atzar, i es revisen mensualment per a tindre un control de tots els lots i empreses. Aquesta eina permet complir amb el subministrament de productes frescos, productes ecològics i productes locals (200 km).

Els avantatges d'aquest sistema de control són que els propis col·legis avaluen el servei. Per tant, qualsevol incompliment es detecta ràpidament i s'insta l'empresa a posar-li remei. El control dels albarans també permet comprovar si es reben productes que no s'ajusten a l'oferta. L'incompliment pot donar lloc a sancions per a les empreses.

 **ET sobre l'accés a l'aigua de l'aixeta gratuïta:** Els licitadors han de garantir l'accés gratuït a l'aigua de l'aixeta per a beure (si és possible subministrar o aconseguir accés a aigua potable de l'aixeta) i posar a disposició aigua potable per al seu consum durant els menjars per a fomentar hàbits de consum saludables i evitar l'ús de botelles de plàstic i begudes ensucrades.

 **CA sobre l'accés a l'aigua de l'aixeta gratuïta:** Per a augmentar el consum d'aigua de l'aixeta, es concediran fins a [\[X\]](#) punts als licitadors que proposen la instal·lació de "punts de consum" d'aigua gratuïts en les instal·lacions escolars.

Verificació: Els licitadors han de presentar un pla perquè l'aigua de l'aixeta siga accessible i estiga disponible en les instal·lacions escolars diàriament, incloses les instal·lacions esportives i les zones comunes. Haurà de detallar-se la ubicació proposada i el pla d'instal·lació dels punts de consum d'aigua.

Bones pràctiques: "Aigua potable a les escoles" a Viena (Àustria)

Tres quartes parts de les escoles primàries i la meitat de les secundàries de Viena són ja "escoles d'aigua". L'aigua fresca de l'aixeta es consumeix en diferents instal·lacions escolars, incloses les classes i els esports de camp. El professorat anima a l'alumnat a beure aigua de l'aixeta i les escoles interessades a secundar "Aigua potable a les escoles" també poden rebre suport gratuït per a la ciutat, que inclou: assessorament individual, formació per al professorat i un ampli "paquet d'aigua" amb materials per a l'aula adaptats als diferents grups d'edat.

El projecte "Aigua potable a les escoles" ha sigut possible gràcies al suport de Wiener Gesundheitsförderung, Fonds Gesundes Österreich, Wiener Wasser (DT. 31) i la Direcció d'Educació de la Ciutat de Viena. El projecte es duu a terme a través de la consultora Gutessen. "Aigua potable a les escoles" va ser premiada com a iniciativa educativa destacada per a Àustria pel Ministeri Federal d'Educació, Ciència i Investigació en el marc del Programa d'Acció Mundial de la UNESCO "Educació per al Desenvolupament Sostenible" al desembre de 2019.

Nivell avançat

  **ET sobre el seguiment de les emissions de GEH:** Els licitadors hauran d'exposar el seu enfocament per al seguiment de les emissions de gasos d'efecte d'hivernacle associades al contracte, incloent-hi la producció, el transport, el consum i l'eliminació dels aliments. Durant els [\[sis a dotze mesos - període a determinar per l'autoritat contractant\]](#) del contracte, el contractista haurà de mesurar les emissions reals de GEH en el marc del contracte, la qual cosa constituirà una línia de base per a futures reduccions.

Verificació: Els licitadors han d'identificar la metodologia, el programari o les eines basades en la web que s'utilitzaran per a calcular les emissions de gasos d'efecte d'hivernacle en el marc del contracte, i com s'obtidran les dades d'entrada necessaris. Haurà de proporcionar-se un exemple per a un *[producte alimentari o menjar - a especificar per l'autoritat contractant en funció del tipus de contracte]*.

Bones pràctiques: L'escala de rendiment del CO₂

El CO₂ Performance Ladder és un sistema de certificació per a les organitzacions que es comprometen a reduir les seues emissions de GEH. El certificat té diferents nivells, en funció dels resultats obtinguts en matèria de reducció de CO₂, que poden utilitzar-se per a concedir un avantatge proporcional en participar en les licitacions.

Els licitadors declaren la seua ambició en termes de reducció de CO₂ (que es tradueix en un dels nivells de l'Escala).

L'ús de l'Escala de Rendiment de CO₂ com a eina de contractació és bastant comuna als Països Baixos i a Bèlgica. Rijkswaterstaat, l'agència executiva del Ministeri d'Infraestructures i Aigua dels Països Baixos, presenta un cas interessant d'aplicació d'aquesta eina en el sector alimentari. Des de 2019, Rijkswaterstaat ha utilitzat l'Escala de Rendiment de CO₂ en la licitació de màquines expenedores per a diversos organismes governamentals, animant als licitadors a establir majors ambicions per a obtindre més punts per a les seues ofertes.

En 2020, l'agència va introduir criteris per a una cadena de subministrament més curta i el pagament d'un preu just als agricultors pel servei de café. A més, va augmentar els nivells d'adjudicació en relació amb el rendiment del CO₂. En tractar-se d'un contracte de huit anys, els licitadors van considerar que tenien temps suficient per a aplicar el nivell de rendiment més alt.

CA sobre enfocaments innovadors per reduir les emissions de GEH en els menjars

servits: Els menús oferits han d'incloure opcions per a augmentar el consum de llegums, hortalisses, fruites, cereals integrals i fruita seca, al mateix temps que s'aconsegueix una ingesta equilibrada de nutrients per al consumidor. Tres vegades a la setmana l'oferta del menú principal ha de ser vegetariana i/o basades en plantes. Tots els dies de la setmana hi haurà opcions vegetarianes i basades en plantes. Els menús oferits han d'incloure opcions que hagen sigut creades, específicament, per a reduir al màxim la petjada de carboni. Per exemple, oferint receptes que utilitzen productes imperfectes, cuinant de l'arrel a la tija i aplicant mètodes de circularitat que incloguen l'assecat, l'enllaunat, el granulat, la conservació i el marinat per a evitar el desaprofitament d'aliments i augmentar la possibilitat de reciclar les sobres. Es concediran fins a *[X]* punts als licitadors que oferisquen menús elaborats amb ingredients de temporada per a crear plats que responguen al perfil de sabor de l'època de l'any. A més, es concediran fins a *[X] punts als licitadors que proposen* el disseny de menús que combinen ingredients d'origen animal i vegetal que estimulen les experiències sensorials, incloent-hi noves textures i sabors.

Verificació: Els licitadors hauran d'aportar alguns exemples de menús nutricionalment equilibrats que se serviran en el menjador escolar i que contemplen cadascuna de les consideracions anteriors. L'autoritat contractant podrà sol·licitar mostres dels menjars que se serviran.

Bones pràctiques: Menjars escolars a Umeå (Suècia)

A les escoles de Umeå, tots els alumnes reben dos plats diaris. Cada dia, un dels plats és vegetarià i un dia a la setmana, tots dos plats són vegetarians. A més, un dia a la setmana, una de les opcions disponibles per als alumnes és sempre pescat. Quan se serveixen plats de carn, s'han elaborat moltes receptes per a incloure més verdures en el disseny del menú. Per exemple, la salsa de carn picada inclou llentilles i carlotes per a substituir la carn de boví. Les mesures per a substituir la carn per més opcions vegetals garanteixen que els menús escolars siguin variats quant a l'elecció d'ingredients, així com més ecològics i nutritius.

Cada menjar ofert a les escoles també comporta un càlcul d'impacte ambiental. Els menjars són objecte de seguiment i mesurament al llarg del temps perquè el municipi pugui seguir la seua petjada climàtica, amb especial atenció als esmorzars.

Criteri avançat proposat sobre el mesurament de les emissions de GEH:

S'atorgaran fins a [X] punts les ofertes que es comprometen a mesurar les emissions de gasos d'efecte d'hivernacle generades en el marc del contracte ("Scope 1", "2" i, possiblement, "3") i a reduir-les durant el període de vigència d'aquest. El contractista haurà de proporcionar informació sobre la petjada de carboni de les diferents opcions de menú perquè el públic pugui veure-les en els menjadors d'una manera educativa i creativa, per a fomentar les opcions amb menys emissions de carboni.

Verificació: Els licitadors han d'identificar la metodologia, el programari o les eines basades en la web que s'utilitzaran per a calcular les emissions de gasos d'efecte d'hivernacle en el marc del contracte, i com s'obtidran les dades d'entrada necessaris. Ha de proporcionar-se un exemple per a un [\[producte alimentós o menjar - a especificar per l'autoritat contractant en funció del tipus de contracte\]](#). Han de proporcionar-se exemples de fullets, cartells i altres materials educatius per a promoure receptes respectuoses amb el clima.

 **AC sobre reducció de residus:** Es concediran fins a [X] punts en funció de les accions concretes proposades pels licitadors per a reduir els residus com a part de les activitats del contracte. Per exemple, això pot incloure:

- Instal·lació d'equips de compostatge per als residus orgànics in situ;
- Minimització dels residus dels recursos utilitzats per preparar, cuinar, emmagatzemar i servir els aliments i el menjar;
- Pla de formació del personal en matèria de minimització i gestió de residus.

Verificació: Els licitadors han d'aportar proves dels seus procediments de compra, emmagatzematge, cuina i planificació de menús, servei i gestió de residus. Les proves han d'incloure una descripció dels canals, a través dels quals es comunicarà el pla de prevenció de residus alimentaris als clients.

Els licitadors han d'especificar els detalls de la formació del personal amb un calendari.

 **CA sobre embalatge sostenible:** Es concediran fins a [X] punts en funció de la sostenibilitat dels envasos que s'utilitzaran per al lliurament del contracte. A l'hora de seleccionar els envasos sostenibles adequats, els licitadors han d'aplicar els principis de la jerarquia de residus, sent la prevenció la primera prioritat, la qual cosa inclou la prevenció

del desaprofitament d'aliments mitjançant un envasament adequat. Ha d'evitar-se el sobreenvasat, que no aporta cap valor afegit en la conservació dels productes alimentaris. Cal evitar els plàstics d'un sol ús i oferir alternatives biodegradables sempre que siga possible.

Verificació: Els licitadors han d'indicar els tipus d'envasos que s'utilitzaran i si es biodegradaran, reciclaran, reutilitzaran o eliminaran d'una altra manera en el marc del contracte. No és suficient amb indicar que els envasos són biodegradables o reutilitzables si no hi ha un pla sobre com es farà això en el marc del contracte. El licitador ha de garantir el compliment de totes les lleis i reglaments aplicables en matèria d'envasos i residus, inclosa la Directiva de la UE sobre envasos i residus d'envasos.

 **CEC sobre la reducció de residus i els envasos sostenibles:** El contractista ha de presentar informes periòdics *[especificar setmanal, mensual, etc.]* sobre el volum i la naturalesa dels residus generats en el marc del contracte i el tractament dels diferents fluxos de residus, inclosos els residus d'aliments i els envasos. Han de documentar-se les mesures específiques adoptades per a reduir els residus i els envasos, així com l'impacte d'aquestes mesures. En cas que no s'hagen complert els compromisos assumits en la licitació, el poder adjudicador podrà prendre mesures, entre les quals s'inclouen *[especificar les solucions - KPI, sancions econòmiques, etc.]*

Bones pràctiques: Dispensadors d'aigua microfiltrada a Fano (Itàlia)

Per a eliminar el plàstic i els envasos associats al consum d'aigua embotellada, la ciutat de Fano ha introduït menjadors equipats amb dispensadors d'aigua amb filtre. A més, a les escoles infantils, el subministrament d'aigua mineral s'ha proporcionat únicament en botelles de vidre i no es permeten botelles de plàstic.

OBJECTIU N. 4: REDUCCIÓ DE LA POBRESA I DESIGUALTAT ALIMENTÀRIES

Objectiu general: Garantir que tots els escolars tinguin accés a aliments saludables i que els excedents d'aliments es redistribuïsquen a les comunitats vulnerables de forma socialment acceptable.

Criteris bàsics

¶¶ **ET sobre l'accés a menjars nutritius:** Els licitadors han de garantir que la composició nutricional dels menjars oferits a les escoles es correspon amb la ingesta energètica diària recomanada, tal com es proposa en les directrius dietètiques nacionals d'alimentació saludable, i inclou una gran proporció de verdures, fruites, fruita seca, cereals integrals i llegums. Els licitadors han d'assegurar-se que desenvolupen un pla de compromís i comunicació per a augmentar la participació dels estudiants en el consum dels menjars escolars, amb un èmfasi particular en les necessitats dels estudiants que pugen estar experimentant inseguretats alimentàries.

Verificació: Els licitadors han de demostrar com compliran els requisits d'ingesta d'energia proporcionant un pla de menjars nutricionalment equilibrats. Això ha d'incloure la prova d'una àmplia varietat d'opcions d'aliments, incloent-hi menjars vegetarians que incloguen entrepans saludables densos en energia, com a llegums, fruita seca (que han de ser identificats per si existeix algun risc de reacció al·lèrgica), i llavors.

¶¶ **CEC sobre l'accés a menjars nutritius:** El contractista haurà de presentar informes periòdics [especificar *setmanals, mensuals, etc.*] sobre el contingut nutricional dels menjars servits i consumits (tenint en compte el desaprofitament d'aliments), i l'impacte de les mesures adoptades per a augmentar la participació dels estudiants i abordar la inseguretat alimentària. En cas que no s'hagen complert els compromisos assumits en la licitació, l'autoritat contractant podrà prendre mesures que incloguen *[especificar les solucions: KPI, sancions econòmiques, etc.]*.

¶¶ **ET sobre redistribució d'aliments:** Els licitadors hauran d'aportar un pla d'actuació per a la redistribució d'aliments. Segons aquest pla, els aliments sobrants (no consumits en els menjadors) es redistribuiran gratuïtament a organitzacions sense ànim de lucre d'utilitat social que lluiten contra la pobresa alimentària, com els Bancs d'Aliments. La redistribució gratuïta ha de gestionar-se de manera segura, d'acord amb les normes i directrius de seguretat alimentària. Els residus d'aliments poden redistribuir-se també a refugis d'animals, o arregar-se per al compostatge o el processament per a biocombustibles.

Verificació: El licitador ha de proporcionar un pla d'acció de redistribució d'aliments com a part de l'oferta. En la fase d'execució del contracte, el proveïdor haurà de proporcionar continuament detalls sobre l'aplicació del pla de redistribució, inclosos els volums de verdures, fruites i altres productes alimentosos redistribuïts.

¶¶ **CEC sobre la redistribució d'aliments:** El contractista ha de presentar informes periòdics *[especificar setmanal, mensual, etc.]* sobre la redistribució d'aliments en el marc del contracte. En cas que no s'hagen complert els compromisos adquirits en la licitació, l'autoritat contractant podrà prendre mesures, entre elles *[especificar solucions: KPI, sancions econòmiques, etc.]*.

Bones pràctiques: Pràctiques de redistribució d'aliments a Irlanda

Els [criteris de compra pública verda d'Irlanda per als aliments i els serveis de restauració](#) inclouen la següent clàusula d'execució del contracte sobre la redistribució d'aliments i begudes:

El contractista redistribuirà l'excés d'aliments mitjançant:

- posar-se en contacte amb organitzacions benèfiques locals o altres organitzacions que recullen els productes alimentosos sobrants i els redistribueixen en l'àmbit local;
- aplicar els procediments de recollida de productes alimentaris que l'organització establisca;
- el seguiment i el manteniment de la cadena de fred dels productes cuinats establits per l'organització. Això ha de portar-se a terme d'acord amb la [Guia de Donació d'Aliments de l'Autoritat de Seguretat Alimentària d'Irlanda](#).

El contractista ha de portar un registre de la redistribució dels aliments.

Nota: Els poders adjudicadors i els licitadors també poden consultar les [directrius de la UE sobre la donació d'aliments](#). Varies organitzacions benèfiques i empreses socials, com [FoodCloud](#), es dediquen a redistribuir aliments a Irlanda.

Buena práctica: Els menjars escolars sobrants com “caixes de menjar climàtic” redistribuïdes a Halmstad

En el municipi de Halmstad (en el sud-oest de Suècia) el menjar que sobra a l'hora de dinar, i que no pot guardar-se o servir-se en un altre moment, representa menjar que pot vendre's. El preu d'eixe menjar és de 35 corones sueques (uns 3,5 euros) i pot pagar-se a través de Swish (un mètode de pagament digital/aplicació per a mòbils). En total, es van vendre unes 3.000 caixes en 2021. Hi ha diferents maneres de vendre les “caixes de menjar climàtic”. Alguns col·legis ofereixen al personal i a l'alumnat que porten els seus propis envasos i compren el menjar sobrant en la línia de servei. També hi ha algunes escoles i centres de preescolar que empaqueten, refreden i venen el menjar l'endemà. Altres municipis que posen a la venda els aliments sobrants com a esmorzars en caixes climàtiques són el municipi de Bollnäs i el de Sandviken.

Nivell avançat

 **CA sobre la reducció de las desigualtats alimentàries (programes d'assistència alimentària):** S'atorgaran fins a [\[X\]](#) punts als licitadors que es comprometen a la implementació de programes d'assistència alimentària a les escoles, com a clubs de desdijuni o l'establiment de programes d'intercanvi d'aliments per a ajudar els estudiants a accedir a aliments saludables d'una manera confidencial i socialment acceptable.

Verificació: Els licitadors han de descriure els programes d'assistència alimentària que posaran en marxa com a part del contracte i l'impacte esperat en termes de reducció de la

desigualtat alimentària/pobresa alimentària. La implementació dels programes proposats, quan siga acceptada per l'autoritat contractant, formarà part dels termes del contracte.

CA sobre la reducció de les desigualtats alimentàries (formació): Es concediran fins a **[X]** punts als licitadors que oferisquen oferir programes de formació per al personal i els membres de l'escola que aborden la qüestió de la pobresa alimentària a les escoles. Aquesta formació ha de tindre com a objectiu proporcionar informació concreta sobre el nombre d'estudiants que necessiten aliments i mesures procesables destinades a ajudar amb la planificació i el pressupost dels programes d'assistència alimentària, incloent-hi el màrqueting i la comunicació.

Verificació: Els licitadors han de proporcionar un pla d'acció detallat per a dissenyar i impartir la formació i els recursos que s'assignaran a això. L'execució dels programes proposats, quan siga acceptada per l'autoritat contractant, formarà part de les condicions del contracte.

CA sobre la reducció de les desigualtats alimentàries (Enfocament integral de l'alimentació a tota l'escola): Es concediran fins a **[X]** punts a les propostes que apliquen l'enfocament alimentari integral en tota l'escola (EIAE), o un mètode equivalent per a promoure l'alimentació saludable entre les comunitats més vulnerables. Per exemple, això pot incloure l'ensenyament als xiquets de la cuina, l'elaboració de pressupostos d'aliments i el desenvolupament d'horts escolars de producció d'aliments.

Verificació: Els licitadors hauran d'exposar les seues propostes per a dur a terme l'anterior, juntament amb els terminis i els recursos que s'assignaran a això. L'execució de les activitats proposades, quan siga acceptada per l'autoritat contractant, formarà part de les condicions del contracte.

CA sobre la reducció de les desigualtats alimentàries (tecnologia per accedir als aliments): s'assignaran punts als licitadors que es comprometen a posar en marxa un mecanisme com una plataforma en línia o una aplicació mòbil que permeta als estudiants vulnerables sol·licitar els excedents d'aliments amb total confidencialitat.

Verificació: Els licitadors han de descriure el mecanisme proposat, el calendari d'aplicació i els recursos que es destinaran a això. L'aplicació del mecanisme proposat, quan siga acceptada per l'autoritat contractant, formarà part de les condicions del contracte.

Bones pràctiques: Lluita contra el desaprofitament d'aliments i la inseguretat alimentària a Sant Esteve Sesrovires (Espanya)

Mentali és un programa que va nèixer en 2017 perquè l'Ajuntament de Sant Esteve Sesrovires va llançar una proposta per a trobar un mètode per a reduir el desaprofitament d'aliments i la inseguretat alimentària, ja que van detectar que hi havia col·lectius a la ciutat que vivien en estat de vulnerabilitat.

El programa lluita contra el balafament d'aliments a través dels menjadors escolars, tractant de subministrar menjars preparats a persones en situació de vulnerabilitat. Segons han informat, des que van iniciar el projecte han distribuït 17.725 racions, de les quals s'han beneficiat 111 persones. Es tracta d'una iniciativa solidària avançada a la comarca del Baix Llobregat i L'Hospitalet (A Catalunya) que es duu a terme gràcies a la implicació de col·legis, famílies, empreses de menjadors, voluntaris i l'Ajuntament.

L'empresa del menjador escolar s'encarrega de la infraestructura de conservació i una altra organització col·labora aportant el material necessari per a garantir que els aliments arriben a la família destinatària en les millors condicions nutricionals i de seguretat alimentària, seguint sempre les recomanacions i exigències higièniques del Departament de Sanitat de la Generalitat de Catalunya. Cada contenidor està identificat amb una etiqueta en la qual s'indica l'origen de l'aliment, el nom del plat, la data de caducitat i la informació sobre el seu

correcte consum. Els voluntaris s'encarreguen d'arreglar els aliments, la qual cosa es fa una o dues vegades cada cinc dies. La distribució dels aliments la realitza en realitat l'Ajuntament. Durant el tancament, el projecte Mentali va continuar funcionant i sensibilitzant sobre la reducció de la pobresa alimentària i l'augment de la inclusió social.

OBJECTIU N. 5: EDUCACIÓ, CULTURA I TRADICIONS ALIMENTÀRIES

Objectiu general: Garantir que l'educació alimentària forme part fermament dels menjars escolars, en particular a través d'activitats centrades en l'alimentació saludable com una experiència d'aprenentatge que implique la participació activa d'alumnes i professors, i de la comunitat escolar en general.

Criteris bàsics

CA en l'Enfocament integral de l'alimentació a tota l'escola (EIAE) o una certificació equivalent: L'EIAE és un mètode per a desenvolupar una alimentació sana i una cultura alimentària sostenible a les escoles i en el seu entorn. Es concediran fins a [X](#) punts a les ofertes que es comprometen a aplicar el EIAE, o un enfocament equivalent, que aborde:

- Fer que l'entorn alimentari de l'escola siga atractiu per a l'alumnat i el personal, de manera que l'aprenentatge dels hàbits alimentaris sostenibles siga accessible per a tots i totes;
- Fer costat als centres escolars perquè integren el tema de l'alimentació sana i sostenible en les diferents assignatures escolars per a diferents edats (per exemple, orientació pedagògica, intercanvi de cursos i eines entre centres escolars, inspiració d'altres centres).
- Es concediran punts als licitadors que es comprometen a ajudar les escoles a aconseguir almenys els criteris de bronze especificats en el EIAE, o una certificació equivalent de tercers. Els criteris de bronze han de complir-se en els quatre pilars enumerats en el EIAE, concretament PILAR A: Política i lideratge; PILAR B: Alimentació i sostenibilitat; PILAR C: Educació i aprenentatge; PILAR D: Comunitat i associació.

Verificació: Els licitadors han de descriure el seu enfocament per a aconseguir almenys els criteris de bronze especificats en el EIAE, o una certificació equivalent de tercers, i presentar el calendari i el pla d'acció per a la implementació, així com els recursos, que es comprometran a això.

Bones pràctiques: L'enfocament de Milà sobre la conscienciació alimentària en les escoles

L'agència municipal de Milà per al subministrament de menjadors escolars, Milano Ristorazione, ofereix la llista d'ingredients i els menús a través de la seua pàgina web, a més aquest menú s'entrega a tots els alumnes de l'escola dues vegades a l'any degut al canvi estacional del menú. Aquest menú està compost per les receptes setmanals i conté suggeriments per al sopar i informació útil per a les famílies sobre dietes saludables, pràctiques sostenibles per a evitar el desaprofitament d'aliments, informació sobre la qualitat dels ingredients i sobre els serveis prestats.

A partir de 2021, l'Ajuntament de Milà, juntament amb Milano Ristorazione, publiquen un kit d'eines educatives per a xiquets que s'entrega en l'última setmana escolar de cada any, per a conscienciar als xiquets i a les famílies sobre les dietes saludables i les bones pràctiques contra el desaprofitament d'aliments. Els kits d'eines estan disponibles (en italià) ací:

- [Una mela al giorno](#) ("una poma al dia")

- A tavola senza sprechi" ("Una taula amb zero residus"): [edició per a escoles infantils](#) i [edició per a escoles de primària](#)

CA sobre la planificació dels menjars: Es concediran fins a [X] punts a les ofertes que proposen planificar els menjars mitjançant la col·laboració entre els proveïdors d'aliments, els xefs, els dietistes i les escoles, que demostrin una varietat d'ingredients de temporada inclosos en el menú i que utilitzen tècniques de cuina creatives/opcions de servei que preserven i milloren la qualitat nutricional dels aliments. Això hauria d'incloure almenys dues racions de verdures/fruïtes fresques per menjar i un [X]% de productes alimentaris de temporada, un [X]% de productes ecològics, un [X]% de menjars a base de plantes i un [X]% de productes amb certificació de comerç just.

Nota: els percentatges aplicables i la manera de calcular-los en funció del número, la massa, el volum o el valor dels productes alimentaris han de ser especificats pel poder adjudicador.

Verificació: El licitador ha de demostrar el suport educatiu i pedagògic per a la planificació i preparació de menús amb un enfocament en l'estacionalitat, la regionalitat, el valor nutricional, el sabor, la formació exhaustiva del personal de cuina, la degustació de receptes, els tallers i els programes que construeixen les relacions entre els diferents actors del sistema alimentari.

CA sobre entrepans saludables: S'assignaran fins a [X] punts als licitadors que oferisquen accés a refrigeris saludables entre menjars, com a fruita seca (segons les directrius sobre al·lèrgies) i llavors, verdures crues i fruita fresca.

Verificació: El licitador haurà de demostrar la inclusió d'aperitius saludables entre menjars en l'exemple de planificació de menús.

Bones pràctiques: iniciativa "fruita a mig matí" a les escoles primàries de Milà

La fruita de mig matí és una iniciativa desenvolupada per Milano Ristorazione, l'agència municipal de menjadors escolars de Milà, en el marc de la [Política Alimenària de Milà](#).

Aquesta iniciativa pretén millorar l'alimentació dels escolars, donant suport al consum de fruita com a berenar al matí. Frutta a metà mattina es va desenvolupar per a lluitar contra l'obesitat infantil, un problema creixent en els últims 20 anys, promovent hàbits i estils de vida saludables. Al mateix temps, el consum de fruita al matí permet reduir el desaprofitament d'aliments a l'hora de menjar, contribuint així a la sostenibilitat de tot el sistema alimentari.

Finalment, però no menys important, la distribució de fruita com a berenar permet reduir la pressió financera sobre les famílies vulnerables, que podrien tindre dificultats per a proporcionar aliments saludables als seus fills i filles. Al juny de 2016 es va posar en marxa un primer projecte pilot en el qual van participar unes 30 escoles primàries i 4.000 xiquets. El projecte s'ha convertit ara en una pràctica habitual en aproximadament 50 escoles primàries de la ciutat, dirigida específicament als barris vulnerables. El valor afegit del projecte és la seua integració en el sistema escolar, que permet arribar a un nombre cada vegada major de xiquets i xiquetes.

¶ **CA sobre les tradicions culinàries regionals:** Es concediran fins a [X](#) punts a les ofertes que tinguin com a objectiu augmentar el coneixement dels consumidors sobre el patrimoni alimentari regional oferint, almenys una vegada a la setmana, un menú dissenyat de manera que incloga una o més receptes tradicionals regionals que formen part del patrimoni alimentari de la zona de lliurament. Això pot incloure racions de varietats tradicionals i adaptades localment, en particular de fruites i verdures, races animals i/o lactis elaborats amb mètodes de producció i tècniques de transformació comunes a la regió.

Verificació: Els licitadors hauran de presentar alguns exemples de menús que incloguen receptes tradicionals regionals i de temporada. Hauran de descriure els mètodes utilitzats per a desenvolupar i obtenir els ingredients d'aquests menús, així com per a garantir la seua alta qualitat.

Bones pràctiques: Promoció del patrimoni cultural a través de l'alimentació a Nuoro (Itàlia)

El menjar és una eina de comunicació carregada de valors socials i culturals. El consum de determinats plats constitueix una pràctica per a comunicar qui som i quina és la nostra cultura. Per això, és important promoure el menjar i les receptes entre els més joves, per a preservar i valorar les nostres tradicions. En el plec de condicions del servei de menjador escolar en Nuoro, el contractista proposa huit menús temàtics amb productes DOP i IGP (és a dir, Denominació d'Origen Protegida, Indicació Geogràfica Protegida), i receptes de la nostra tradició, amb especial atenció als menús festius tradicionals. En el marc d'aquest projecte també estava prevista una sèrie de tallers educatius dedicats a la preparació de plats tradicionals, però, a causa de la pandèmia, totes eixes activitats es van interrompre i es realitzaran pròximament.

Bones pràctiques: Licitació d'ous i productes làctics a Gant (Bèlgica)

En el plec de condicions tècniques del contracte públic, la ciutat de Gant crida l'atenció dels proveïdors sobre la cultura alimentària europea en matèria de formatges. Amb això es pretén indicar que els usuaris del contracte poden accedir a formatges específics de tota Europa. Gant compta amb diverses escoles i programes educatius que ofereixen formació en gastronomia i cuina. Per a aquestes institucions, és important que els estudiants coneguen la rica oferta de productes lactis d'Europa.

En diversos països europeus, els formatges formen part de la dieta i, per tant, de la cultura alimentària. En conseqüència, existeix una enorme diversitat de tipus de formatge. Perquè els estudiants adquireixen coneixements sobre aquesta diversitat, han d'oferir-se productes regionals formalment reconeguts (és a dir, Denominació d'Origen Protegida, Indicació Geogràfica Protegida, Especialitat Tradicional Garantida), i també productes regionals amb reconeixement nacional, regional o equivalent.

A més, se sol·licita que el proveïdor ofereixca la possibilitat de realitzar visites a empreses sense cost addicional. Si el pla d'estudis i l'organització pràctica de la formació ho permeten, els estudiants poden experimentar la pràctica de la transformació de lactis en productes lactis

mitjançant una visita a una empresa. Això inclou el sector convencional, el sector orgànic, les empreses de gran escala/xicoteta escala, les empreses especialitzades, etc.

Nivell avançat

CA sobre activitats educatives alimentàries: Es concediran fins a [\[X\]](#) punts als licitadors que integren en els seus plans de contractació activitats educatives alimentàries per a escolars, com la cuina, la preparació d'aliments, el cultiu d'aliments, l'estacionalitat dels productes, la importància de les dietes sanes i equilibrades, així com la connexió amb les tradicions alimentàries i el sabor.

Verificació: Els licitadors han de presentar un pla detallat per a un programa educatiu, que incloga terminis, programa d'estudis i les parts interessades. Hauran d'indicar-se els recursos (inclòs el temps del personal) que es dedicaran a aquestes activitats. L'execució de les activitats proposades, quan siga acceptada per l'autoritat contractant, formarà part de les condicions del contracte.

Bones pràctiques: Menjadors educatius a Catalunya (Espanya)

La importància de considerar el menjador i la zona com un projecte educatiu central és cada vegada més evident en Espanya. Els menjadors de Catalunya formen part del "Temps de migdia", i totes les seues activitats, inclosa l'alimentació, han d'estar d'acord amb el projecte educatiu del centre. En el centre educatiu públic Patronat Domenech de Barcelona, per exemple, Crea i Creix (crear i créixer, en anglés) gestiona totes les activitats educatives des de fa 20 anys. Tot el personal té formació educativa (Psicologia, Pedagogia, Magisteri, Educació Social, etc.) i es manté la coherència entre totes les activitats que es desenvolupen des de les 8 del matí fins al final de les activitats extraescolars.

Les xiquetes i els xiquets de 3, 4 i 5 anys mengen a la seua aula en un ambient distés, desenvolupant la seua autonomia, ja que són ells els encarregats de col·locar les estovalles i utilitzar tots els coberts des dels 3 anys, amb l'ajuda dels tutors. Amb l'objectiu de promoure l'aprenentatge entre iguals, els alumnes de sisé de primària acompanyen als de primer durant la primera setmana en la qual mengen en el menjador i s'encarreguen de despertar-los després de la migdiada. Amb l'objectiu de promoure la cura del medi ambient, calculen el menjar que sobra en el menjador.

CA sobre els hàbits alimentaris i el canvi de comportament: Es concediran fins a [\[X\]](#) punts als licitadors que apliquen intervencions relacionades amb l'alimentació dissenyades específicament per a orientar la millora dels comportaments alimentaris dels xiquets, les xiquetes i els adolescents a través de "intervencions d'empenyiment" (*nudge*, en anglés) per a promoure pràctiques alimentàries saludables dins dels entorns escolars. Els exemples inclouen servir opcions d'aliments més saludables als xiquets i xiquetes en recipients "per a portar", proporcionar fruita precortada llesta per a consumir, presentar opcions d'aliments més saludables en llocs atractius o en plats atractius, com a barres d'ensalada i verdures, presentar panets de blat integral amb formes divertides i proporcionar aigua en dispensadors d'aigua refrigerada, o llançar campanyes de màrqueting i comunicació sobre alimentació saludable per al consum de fruites i verdures.

Verificació: Els licitadors hauran de demostrar que compten amb un pla per a l'aplicació de les intervencions d'empenyiment (*nudge, en anglés*) descrites, incloent-hi els terminis i els recursos que es necessitaran per a aplicar el pla. L'execució de les activitats proposades, quan siga acceptada per l'autoritat contractant, formarà part de les condicions del contracte.

 **CA sobre l'educació per a l'alimentació i la nutrició sostenibles:** Es concediran fins a [\[X\]](#) punts als licitadors que es comprometen a desenvolupar projectes educatius en col·laboració amb professionals com a productors/as, xefs i dietistes-nutricionistes, entre altres, amb la finalitat d'augmentar la conscienciació sobre l'alimentació i la nutrició sostenibles a través d'interaccions pràctiques i excursions.

Verificació: Els licitadors hauran de presentar un pla detallat del programa educatiu, juntament amb un calendari i una indicació de les parts interessades i els recursos implicats. L'execució de les activitats proposades, quan siga acceptada per l'autoritat contractant, formarà part de les condicions del contracte.

Bones pràctiques: Projecte Sato Po impari in Medio Campidano (Itàlia)

La [Província del Campidano Mitjà](#), en col·laboració amb l'Agència Regional Laore Sardegna, les escoles i les granges educatives de la zona, sobre la base de l'experiència positiva adquirida durant l'any escolar 2009-2010 en matèria d'educació alimentària, promogut per a l'any escolar 2010-2011 un nou projecte anomenat "Satu po imparai".

El projecte pretenia recuperar, preservar i posar en valor el rellevant patrimoni de coneixements i produccions agroalimentàries típiques, que caracteritza a un territori amb forta vocació rural com és el Campidano Mitjà, així com promoure i experimentar la introducció de productes en els menjadors escolars procedents del graner del Campidano Mitjà, i integrar i millorar el paper educatiu de les explotacions agrícoles. Es van destacar els següents objectius:

- Educar les noves generacions i a les seues famílies en una nutrició adequada des de la perspectiva de la cadena curta de subministrament, tal i com estableix la L.R 1/2010;
- Donar a conèixer i promoure el consum dels productes agroalimentaris típics de la cistella del Campidano Mitjà;
- Avaluar i provar la possibilitat d'introduir als menjadors escolars el consum de productes agroalimentaris típics de la cistella del Campidano Mitjà
- Donar a conèixer, transferir i potenciar el patrimoni de coneixements del medi rural;
- Estimular el creixement d'una xarxa de granges educatives i la creació d'activitats educatives innovadores sobre els recursos culturals i històriques del territori;
- Fomentar en la construcció dels itineraris educatius de les explotacions una integració de coneixements entre les escoles i el territori;
- Difondre els continguts, propòsits i resultats de l'execució del projecte.

OBJECTIU N. 6: INTEGRACIÓ SOCIAL DELS XICOTETS AGRICULTORS I GRUPS VULNERABLES

Objectiu general: Almenys el 10% dels aliments subministrats en el marc dels contractes procedeixen de xicotets agricultors o d'organitzacions que ocupen treballadors en situació de vulnerabilitat. Per a aconseguir l'objectiu, els poders adjudicadors organitzarà compromisos de mercat previs a la contractació, com s'indica a continuació.

Compromís amb el mercat previ a la contractació: En la fase de precontractació, ha de preguntar-se als licitadors sobre la seua capacitat per a ocupar treballadors vulnerables i per a proveir-se de productes alimentaris procedents de xicotets agricultors i que no provenen de l'agricultura industrial. Cal insistir en la importància que té per a l'autoritat contractant incloure a aquests treballadors, productors i productes en els contractes d'alimentació i restauració sempre que siga possible, i preguntar als licitadors sobre qualsevol obstacle que perceben per a la seua participació (per exemple, el cost, el volum o l'especificació dels productes alimentaris, els terminis de lliurament, etc.), de manera que puguin evitar-se en els criteris de contractació. L'impacte de dividir el contracte en parts més xicotetes. També caldria debatre sobre els lots, ja que això pot fomentar la participació d'operadors més xicotets, empreses socials, etc.

 **Opció 1 - Reservar contractes o lots a productors que ocupen treballadors vulnerables:** Els poders adjudicadors poden optar per reservar un contracte, o un o diversos lots d'un contracte, als licitadors que ocupen almenys un 30% de treballadors vulnerables (per exemple, en la producció, la transformació, la distribució, els serveis de restauració, etc., d'aliments), tal com s'estableix en l'article 20 de la Directiva 2014/24/UE. Això pot ajudar a fomentar la participació de les empreses socials i les organitzacions no comercials en la contractació pública. En la Guia de Compra Social (segona edició, 2021) s'ofereix més informació sobre com utilitzar aquesta reserva i un exemple de la seua aplicació per als menjars escolars a França.

 **Opció 2 - CA sobre integració social de treballadors desfavorits:** Es concediran fins a  punts als licitadors que incloguen en la seua plantilla per al contracte a treballadors que es troben en alguna de les següents categories:

- (a) persones amb discapacitats;
- (b) parats de llarga duració (el període pot variar, per exemple, persones que no han tingut una ocupació regular remunerat durant els últims 6 a 24 mesos);
- (c) joves (per exemple, entre 15 i 24 anys);
- (d) no haver obtingut un títol d'educació secundària superior o de formació professional (Classificació Internacional Normalitzada de l'Educació 3), o haver completat l'educació a temps complet en els últims dos anys i no haver obtingut prèviament la seua primera ocupació regular remunerat;
- (e) majors de 50 anys;
- (f) viure com a adult/a solter/a amb una o més persones al seu càrrec;
- (g) que treballa en un sector o una professió en un Estat membre en el qual el desequilibri entre homes i dones siga superior a la mitjana del desequilibri entre homes i dones en tots els sectors econòmics d'eixe Estat membre (per exemple, el 25%), i pertanga a eixe grup de gènere infrarepresentat;
- (h) membres d'una minoria ètnica dins d'un Estat membre i/o que necessiten desenvolupar el seu perfil lingüístic, de formació professional o d'experiència laboral per a millorar les perspectives d'accés a una ocupació estable;
- (i) que puguin considerar-se en risc de pobresa o amb greus mancances (per exemple, persones en situació de privació material, persones que viuen en llars amb molt baixa intensitat de treball, persones sense llar, etc.)

(j) que experimenten altres condicions que provoquen una situació de vulnerabilitat (per exemple, violència domèstica, persones que patisquen addiccions, etc.)

Verificació: Els licitadors hauran d'indicar el nombre de treballadors que s'empraran en el marc del contracte i que pertanyen a una o diverses de les categories indicades, així com la(s) categoria(s) a la(s) que pertanyen. Han d'indicar-se les mesures adoptades per a contractar, formar i oferir ocupació a llarg termini a aquestes persones. Els compromisos del licitador en resposta a aquest criteri formaran part de les condicions del contracte, amb informes periòdics sobre el nombre de llocs coberts, la formació, la contractació, la promoció i la retenció dels treballadors vulnerables.

 **Opció 3 - Adjudicació de contractes directes:** Dividir els contractes en xicotets lots és més fàcil si el poder adjudicador està comprant directament en lloc d'adjudicar un contracte a un majorista o intermediari. Si el poder adjudicador gestiona la cuina en lloc d'externalitzar els contractes de serveis de restauració, la millor opció podria ser simplement tindre diferents contractes directes per a diferents productes agrícoles primaris. Preferir aliments primaris de temporada, que corresponguen almenys en part a les tradicions culinàries locals i estar atents a la biodiversitat (per exemple, diferents tipus/classes de pomes) pot afavorir encara més les cadenes de subministrament curtes. Per a veure un exemple, vegen-se les plataformes d'empresa a empresa (B2B) a Bèlgica descrites en la secció 5 d'Enfocaments Innovadors.

Bones pràctiques: Integració dels immigrants en el municipi d'Umeå

L'organització del servei de menjars del municipi de Umeå ha creat una via d'ocupació local per als immigrants nouvinguts, així com per a uns altres que estan lluny del mercat laboral actual. El programa ofereix la possibilitat de convertir-se en "assistent de menjars" i consisteix en una combinació de "suec per a principiants", formació professional i pràctiques.

Prepara als participants per a una professió en les cuines que no requereix estudis postsecundaris. Pensar en la diversitat i dirigir-se als immigrants nouvinguts oferint-los educació i formació ha demostrat ser un èxit. D'aquesta manera, s'obrin camins tant per a la integració com per a garantir una alta competència en les cuines.

OBJECTIU N. 7: COMERÇ JUST I CONDICIONS LABORALS DIGNES

Objectiu general: Almenys el 50% del café, el te, el sucre i les fruites exòtiques subministrades en el marc dels contractes procedeixen de proveïdors certificats com a Comerç Just, incloent-hi segells com FairTrade, Ecocert Fair Trade, Fair for Life, o equivalents.

Criteris bàsics



ET sobre Comerç Just i Condicions Laborals Decents per a productes exòtics:

Els productes alimentaris que es produeixen principalment als països en desenvolupament *[per exemple, el café, el te, el sucre, els plàtans, etc., la llista ha d'especificar-se clarament]*, han de ser d'origen de comerç just i ètic. Aquests productes han d'estar certificats per un sistema d'etiquetatge de Comerç Just Internacional, com el Segell de Comerç Just, el Certificat de Comerç Just o una altra certificació equivalent d'una tercera part que segueixca les Normes de Comerç Just reconegudes per l'Organització Mundial de Comerç Just (WFTO) i complisca amb els convenis fonamentals de l'Organització Internacional del Treball (OIT).



CA sobre Comerç Just i Condicions Laborals Decents per a altres productes:

Es concediran fins a *[X]* punts als licitadors que aporten productes addicionals [més enllà dels exigits en el plec] d'origen de comerç just i ètic. Aquests productes han d'estar certificats sota un sistema d'etiquetatge de Fairtrade International, com el Segell de Comerç Just, Fair Trade Certified o una altra certificació equivalent de tercera part que segueixca les Normes de Comerç Just reconegudes per l'Organització Mundial de Comerç Just (WFTO) i complisca amb els convenis fonamentals de l'Organització Internacional del Treball (OIT).

Verificació: Es considerarà que els licitadors que presenten la prova que els seus aliments i begudes porten una etiqueta de comerç ètic que aborda els requisits anteriors, o una altra certificació equivalent emesa per un tercer independent, compleixen amb els criteris



CEC sobre la transparència alimentària al llarg de la cadena de subministrament:

El contractista haurà de rastrejar tots els productes utilitzats en els serveis d'alimentació i aportar proves de la deguda diligència en matèria de drets humans i condicions laborals al llarg de la cadena de subministrament.

Bones pràctiques: Productes de comerç just a Milà (Itàlia)

Des de 2012, el menú escolar de Milà preveu dues vegades al mes la distribució de púdings amb sucre i cacau etiquetats com de Comerç Just. Això permet a la ciutat satisfer el desig dels xiquets de prendre unes postres sanes i saboroses i, al mateix temps, comprometre's amb la realitat dels operadors de Comerç Just i els seus valors. En efecte, a més de l'ingredient principal, que és la llet desnatada, el sucre i el cacau s'adquireixen de diferents consorcis als principis del comerç just, amb especial atenció als drets dels treballadors i al medi ambient en els territoris de producció. Aquesta bona pràctica està d'acord amb la legislació italiana sobre l'adquisició d'aliments escolars sostenibles (Decret Ministerial núm. 65 de 10 de març de 2020).



ET sobre olis i greixos vegetals sostenibles i soja sostenible: Els olis vegetals, els greixos vegetals i la soja subministrats no hauran contribuït a la desforestació dels boscos primaris i hauran de complir els criteris mediambientals relatius al sòl, la biodiversitat, el canvi d'ús de la terra i les reserves de carboni orgànic, complint els requisits d'un sistema de certificació que cobrisca aquestes qüestions, de l'article 93 del Reglament (UE) n°1306/2013, o per altres mitjans equivalents.

Verificació: Els licitadors han de presentar la prova que cadascun dels productes subministrats/utilitzats en les categories anteriors porta una etiqueta/certificació independent que aborda els requisits declarats. En cas que un producte no compte amb una etiqueta/certificació independent, el licitador haurà d'aportar proves de la forma en què compleix els requisits establits.

Nota explicativa: La importació de cultius oleaginosos per part dels països de la UE està fortament associada a la desforestació als països d'origen. La desforestació està associada principalment a dos cultius i els seus productes derivats de cultius secundaris: la coca de soja, la soja i l'oli de palma. Existeixen dues normes comparables per als productes de soja ambientalment responsables: la Taula Redona sobre Soja Responsable i ProTerra. La norma ProTerra és aplicable a qualsevol producte alimentari o agrícola, encara que actualment s'utilitza principalment per a la producció de soja i els productes de consum derivats de la soja.

L'oli de palma certificat està àmpliament disponible en el mercat internacional. En el cas de l'oli de palma, els dos sistemes més importants són la Taula Redona sobre Oli de Palma Sostenible i el Grup d'Innovació de l'Oli de Palma. En 2014 es van produir quasi 12 milions de tones d'oli de palma, aproximadament una cinquena part de la producció mundial total, segons els criteris de la Taula Redona sobre l'Oli de Palma Sostenible (RSPO 2015), però només la meitat d'eixa quantitat es va vendre com a Oli de Palma Sostenible Certificat (CSPO); la resta no va trobar comprador en el mercat certificat i es va vendre com a oli de palma convencional.

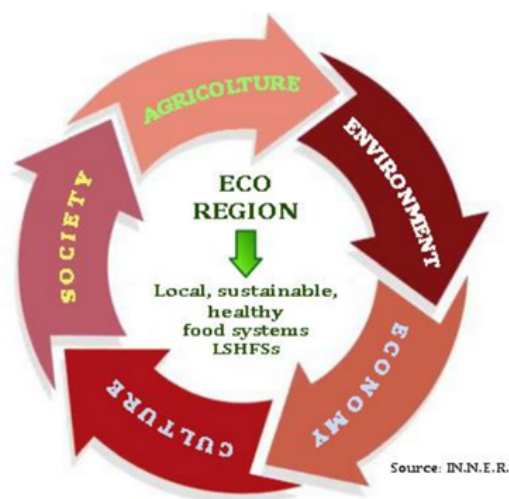
Font (en anglés): [Criteris de compra pública verda de la UE per a aliments, serveis de càterin i màquines expendedores.](#)

Atés que un gran nombre d'aliments processats contenen oli de palma i de soja, es recomana encaridament cridar l'atenció dels proveïdors d'aliments sobre aquest requisit en la fase prèvia a l'adquisició, mitjançant el compromís amb el mercat. Això hauria de garantir que es disposa de temps suficient per a proveir-se d'articles que no continguen aquests olis, o que tinguen una de les certificacions de sostenibilitat esmentades.

5 ENFOCAMENTS INNOVADORS DE LA COMPRA PÚBLICA ALIMENTÀRIA

DISTRICTES ECOLÒGICS (ITÀLIA)

Els districtes ecològics, també coneguts com biodistrictes o ecoregions, són un model innovador de desenvolupament rural en el qual la sostenibilitat mediambiental i el desenvolupament local estan en primer pla. Un Districte Ecològic pot definir-se com "una àrea on els/as productors/as, la ciutadania, les autoritats públiques i altres actors locals realitzen un acord formal dirigit a la gestió sostenible dels recursos locals, basat en els principis i el model de l'agricultura ecològica i en les millors pràctiques agroecològiques, amb la finalitat d'impulsar el desenvolupament econòmic i social i cultural de la seua comunitat" (IN. N. E.R, 2021). Des de 2014, els Districtes Ecològics s'han anat estenent per tot el món i, en aquest moment, es troben en fase de desenvolupament. Aquest model té com a objectiu aconseguir la transició ecològica del sistema alimentari a través de la implementació d'un desenvolupament territorial integrat, que preveu la interacció amb cinc components principals, a saber, l'agricultura, el medi ambient, l'economia, la cultura, la societat. La interconnexió d'aquestes dimensions té el propòsit d'aconseguir un sistema alimentari local, sostenible i saludable. (Basile et al., 2021).



El proveïment d'aliments dels Districtes Ecològics pot contribuir substancialment a augmentar el consum d'aliments ecològics a les ciutats a través dels menjadors i fomentar el desenvolupament d'aquest model de gestió territorial sostenible. Les autoritats públiques tenen un paper decisiu en l'aplicació de la compra pública verda dels Districtes Ecològics, especialment quan s'aborda la compra d'aliments ecològics i a xicotets agricultors locals. Per tant, per a involucrar a aquest model en el procés de contractació i compra pública, s'ha de posar l'accent en els criteris dirigits a augmentar la quota de productes ecològics, frescos i de temporada i a promoure les compres públiques d'aliments als xicotets agricultors (per exemple, a través de la participació en el mercat). A més, el Comité de Districte Ecològic, en virtut de la seua funció de coordinació, pot exercir un paper crucial a l'hora de facilitar l'intercanvi d'informació sobre els processos de compra pública d'aliments entre els actors locals dels Districtes Ecològics, fent-los conscients de les oportunitats que ofereix la compra pública. No obstant això, seran els productors agrícoles els qui decidisquen si val la pena presentar-se a les licitacions.

A més, els Districtes Ecològics poden convertir-se en un terreny propici per a promoure activitats educatives a les escoles. Per exemple, el Memoràndum d'Entesa signada pels governs locals i les entitats locals per a l'establiment del Districte Ecològic de Cilento en 2009, preveu la "implementació d'una campanya de sensibilització a les escoles sobre els aliments orgànics i la dieta mediterrània" i el desenvolupament de "un pilot per a l'adopció d'un menú basat en la dieta mediterrània en els menjadors públics i privats de la zona de Cilento". Per a dur a terme aquest tipus d'activitats, es podria organitzar un programa d'agermanament entre els Districtes Ecològics i les escoles per a fomentar l'educació alimentària en els centres escolars.

A Bèrgam, els "[Districtes Ecològics d'Agricultura Social](#)" cooperen activament amb l'Ajuntament en diverses activitats relacionades amb la sostenibilitat del sistema alimentari territorial, entre elles el servei d'àpats escolar col·lectiu. Des de 1996, [SerCar](#), l'empresa de restauració col·lectiva, ha guanyat els concursos gràcies als seus estàndards de qualitat i sostenibilitat alimentària i, des de setembre de 2021 fins a agost de 2025, subministrarà aliments a 59 escoles públiques. Al llarg dels anys, SerCar va consolidar les col·laboracions amb els proveïdors d'aliments dels Districtes Ecològics d'Agricultura Social. Això va permetre a Bèrgam aconseguir més del 95% d'aliments ecològics servits en els menjadors escolars, augmentar la proporció d'aliments de temporada i frescos subministrats i reforçar les cadenes curtes de subministrament d'aliments. Es preveuen activitats educatives en el marc del projecte "La Buona Mensa", dins del projecte H2020 Food Trails, que permetrà als alumnes realitzar visites a les explotacions agrícoles del districte ecològic. A Milà, els districtes agrícoles milanesos (DAM) estan participats per 33 granges i algunes d'elles proporcionen arròs per a la compra pública local en els menjadors escolars i col·laboren amb el municipi en activitats educatives per als xiquets i les xiquetes.

Quins són els avantatges de comprar aliments de Districtes Ecològics?

- Procés beneficiós per als entorns alimentaris urbans i per al desenvolupament rural dels districtes ecològics;
- Augmentar el consum d'aliments locals ecològics;
- Fomentar la producció d'aliments ecològics en les zones dels Districtes Ecològics, donant suport a aquest model de gestió territorial;
- Promoure les cadenes curtes de subministrament d'aliments;
- Fer costat als xicotets productors dels Districtes Ecològics mitjançant la venda de productes i activitats educatives fora de l'explotació;
- Protegir i mantindre el paisatge rural i l'espai educatiu.

Quins són els reptes de la compra d'aliments als Districtes Ecològics?

- Els districtes ecològics es troben només en determinades zones;
- La voluntat dels/de les llauradors/es d'adherir-se al procés de contractació pública i tots els reptes relacionats amb la participació d'aquests en aquests processos;
- Avaluació de la capacitat de subministrament d'aliments dels productors als menjadors escolars (grans volums de demanda);
- Capacitat dels productors del Districte Ecològic per a respondre en el procés de contractació pública de manera organitzada;
- Manca d'una legislació nacional per a promoure el contracte local.

PLATAFORMES D'EMPRESA A EMPRESA (BÈLGICA)

En 2019, la ciutat de Gant va organitzar un procediment de contractació per a comprar productes lactis a través de plataformes de proveïdors, que reunien productors d'aliments, i agricultors en una botiga en línia, on els propis productors d'aliments i agricultors determinaven el preu de venda, s'encarregaven de les comandes, el lliurament i el flux de pagaments, i gestionaven la logística.

La plataforma Business to Business (B2B) Vanier, adjudicatària del contracte, és una cooperativa que posa en contacte a agricultors i minoristes, a l'hostaleria i a les cuines industrials. Aquest enfocament va permetre a la ciutat accedir a més productors/as i a els/as cuiners/as proposar un menú creatiu. El valor del contracte era inicialment de 30.000 euros i permetia a els/as productors/as vendre els seus productes de la cadena de subministrament curta directament a través de la plataforma i entregar-los a l'hostaleria i les cuines centralitzades.

Donat l'èxit de la plataforma B2B, l'Ajuntament de Gant va decidir posteriorment convocar una licitació més àmplia per un valor de contracte de 139.000 euros. En un principi, l'Ajuntament volia organitzar la licitació en tres lots (un per a fruites i hortalisses, un altre per a productes lactis i ous i un tercer per a carn i aus de corral). Després de consultar amb les empreses, la licitació es va ajustar de manera que els tres lots abastaren respectivament: verdures i fruites (lot 1); productes lactis i ous (lot 2) i productes vegetarians (lot 3). Es van eliminar la carn i les aus de corral degut als majors costos que haurien deixat pocs recursos per als altres lots. L'ús de Vanier va ser molt útil per a la Contractació i compra de productes "delicats", com a formatge de cabra, mostassa local, mantega de granja, espàrrecs, etc.) en lloc de productes comprats a granel.

(com a creïlles, cebes, carlotes i llet de llarga duració), a causa del valor limitat del contracte i al fet que això era el que els productors podien oferir.

Quins són els avantatges d'utilitzar una plataforma d'empresa a empresa (B2B)?

L'adquisició d'aliments a través d'una cadena de subministrament curta obri oportunitats per als xicotets i mitjans productors: Les PIME aprenen a cooperar amb les autoritats públiques i viceversa.

- Es millora la contractació pública. L'oferta i la demanda s'ajusten millor.
- Els volums més xicotets poden entregar-se sense problemes. Així s'eviten les compres a granel que provoquen desapropietaments a causa dels excedents.
- Una plataforma de col·laboració B2B permet combinar les ofertes de diferents agricultors, per a satisfer l'elevada demanda d'un poder adjudicador.
- Garanteix que els consumidors dels menjadors públics tinguin accés a aliments d'alta qualitat.
- Els clients i consumidors finals (personal, alumnat i ciutadania) aprenen a conèixer i apreciar els productes de la cadena curta de subministrament.
- Els grups desfavorits poden integrar-se en el procés, contribuint a reduir les desigualtats socials.

Quins són els reptes d'utilitzar una plataforma d'empresa a empresa?

Aquest enfocament comporta diversos reptes que s'han identificat a través de la investigació de mercat i la publicació de licitacions dirigides a les PIME. Aquests obstacles inclouen (però no es limiten a):

- L'enfocament dels xicotets proveïdors es basa en un enfocament d'empresa a consumidor més que en un enfocament d'empresa a empresa
- El risc financer que suposa per a les PIMES presentar-se a grans concursos i les qüestions logístiques són un repte
- A més, existeixen desafiaments en termes de coneixements i capacitat, ja que la contractació pública és complexa i exigent, amb una accessibilitat limitada per als xicotets productors, i moltes PIME manquen d'experiència i capacitat.

SISTEMA DINÀMIC DE COMPRES (REGNO UNIT)

Què és un sistema dinàmic de compres?

Un sistema dinàmic de compres (SDC) és un mecanisme de compra que funciona com una llista electrònica de proveïdors registrats utilitzada pels poders adjudicadors per a les compres normalitzades, inclosos els productes alimentaris. Els SDC funcionen de forma totalment electrònica. Estan oberts a tots els proveïdors, que poden adherir-se en qualsevol moment, després d'una fase de qualificació. El procés de contractació es realitza digitalment, a través de plataformes electròniques, mitjançant les quals els proveïdors d'aliments, com els xicotets agricultors i les PIME, poden vendre productes directament als consumidors i als poders adjudicadors. Les licitacions de major envergadura es divideixen en lots més xicotets pels quals els xicotets productors d'aliments poden licitar electrònicament. El sistema s'ajusta dinàmicament a les temporades i a la disponibilitat dels productes perquè el gestionen directament els productors i permet un contacte directe entre productors i consumidors.

El **Consell de Bath i North East Somerset** va posar en marxa amb èxit el SDC en 2016, com a mitjà per a subministrar diàriament 7.000 menjars a les escoles primàries i algunes escoles infantils. El contracte d'adquisició es va desglossar en dos elements per a permetre que s'incorporaren nous proveïdors en qualsevol moment, sempre que compliren els criteris de selecció establits. En primer lloc, es va acordar un acord d'associació pilot amb una organització que s'encarregava de la consolidació i el lliurament de les comandes i que coneixia als proveïdors i productors de la regió, a més de comptar amb la tecnologia necessària per a una logística intel·ligent. En segon lloc, es va establir un SDC amb productors i proveïdors.

Aquesta estratègia de compra es va alinear amb els objectius de l'Estratègia Alimentària Local (2014-2017) per a augmentar el consum de productes sans, frescos i de temporada comprant-los a proveïdors i productors d'aliments de la regió. L'aplicació de l'estratègia de distribució d'aliments va produir múltiples beneficis ambientals, socials i econòmics documentats. Entre ells, la reducció de les emissions de carboni, tal com es documenta en [aquest informe](#) (en anglés), es van estalviar 6,01 tones de carboni a l'any, i es van crear oportunitats d'ocupació i de formació.

Quins són els avantatges d'utilitzar el SDC?

- Comprar aliments i serveis directament a les PIME, els xicotets agricultors i els productors d'aliments.
- Cadenes de subministrament curtes, transparents i democràtiques.
- Mercat obert i competitiu.
- Digitalització per a una millor anàlisi del rendiment i una logística intel·ligent.
- Accés i oportunitats de treball amb el sector públic, incloses les escoles.
- Oportunitats perquè nous proveïdors participen fins i tot després de l'adjudicació del contracte, multiplicant les oportunitats de participació.

Quins són els reptes d'utilitzar el SDC?

- Les PIME han de complir amb els sistemes de garantia de l'àmbit empresarial, amb els quals probablement no estan familiaritzades
- Les PIME podrien haver de demostrar el compliment de la normativa sanitària i d'higiene per a comerciar

EL CATÀLEG DE COMPRA D'ALIMENTS (ESLOVÈNIA)

El Catàleg d'aliments és una base de dades en línia de proveïdors nacionals d'aliments, així com de productes alimentaris a Eslovènia, creada amb la finalitat de fer transparent la contractació pública d'aliments. La base de dades va ser desenvolupada pel projecte Best-ReMaP19 i la Cambra de Comerç i Indústria - Cambra d'Empreses Agrícoles i Alimentàries d'Eslovènia. El Catàleg d'aliments conté informació detallada sobre una àmplia gamma d'aliments nacionals disponibles en el mercat eslové, incloent-hi el seu valor nutricional, les especificacions de l'envàs, els al·lèrgens, les certificacions obtingudes, així com la ubicació geogràfica exacta del proveïdor d'aliments en el mapa. La base de dades ha sigut dissenyada per a augmentar la transparència de la cadena de valor dels aliments i per a fomentar la interacció entre les diferents parts interessades en la compra pública d'aliments, incloses les autoritats sanitàries, les autoritats contractants, els organismes de certificació i diverses institucions governamentals. El Catàleg d'aliments s'ha desenvolupat amb la finalitat de realitzar compres públiques d'aliments a Eslovènia, no obstant això, el concepte de la base de dades pot servir d'inspiració perquè altres països facen més transparents les seues pràctiques de compra i reforcen les cadenes curtes de subministrament d'aliments.

Quins són els avantatges d'utilitzar el Catàleg d'aliments?

- Contribueix a acurtar les cadenes de subministrament d'aliments i a augmentar la diversitat de l'oferta de compra d'aliments locals en les institucions públiques.
- Ofereix una anàlisi del mercat amb informació sobre els productes alimentaris i els proveïdors.
- Ofereix transparència del producte, incloent-hi una llista de tipus d'aliments degudament denominats i les seues característiques.
- Permet la supervisió i el control de la certificació vàlida de les empreses alimentàries.

6 CONCLUSIONS

Aquest informe, elaborat en col·laboració amb el projecte SchoolFood4Change, compradors públics i experts jurídics, és la primera anàlisi exhaustiva del que és una compra pública d'aliments innovadora, sostenible i saludable i de com pot ser aplicada en la pràctica per les ciutats per a avançar en els seus objectius de salut i sostenibilitat. L'informe s'ha elaborat amb l'objectiu de proporcionar un conjunt de criteris de referència i criteris opcionals que servisquen com a "complement" per a les ciutats que pretenguen avançar en els objectius d'una àrea de sostenibilitat concreta, com el canvi climàtic, les cadenes curtes de subministrament d'aliments, l'economia alimentària regional o els informes de sostenibilitat. Així doncs, l'enfocament jurídic d'aquest informe s'ha dissenyat de manera que proporcione conjunts de criteris inclusius, ambiciosos i jurídicament sòlids que oferisquen un màxim de flexibilitat a les ciutats per a aconseguir els resultats desitjats en matèria de salut i sostenibilitat d'una licitació, ja siguin principiants o precursors. Finalment, l'informe també ofereix un ampli i profund coneixement pràctic a través d'un conjunt d'exemples de bones pràctiques basades en l'evidència i estratègies útils amb l'objectiu d'aconseguir un canvi sistèmic dins de la contractació pública d'aliments en el seu conjunt, des de la granja fins a la taula.

7 RECONeixEMENTS

Aquest informe s'ha elaborat en el marc del projecte School Food For Change (101036763), finançat per Horitzó Europa 2020. La seua elaboració ha sigut coordinada per ICLEI ÉS, amb la col·laboració d'autors de més de 14 països.

La revisió legal dels criteris i els enfocaments innovadors va estar a càrrec de Public Procurement Analysis.



THANKS FOR THE FOOD!



It's time for a new menu

info@schoolfood4change.eu

www.schoolfood4change.eu

#SchoolFood4Change

La responsabilitat exclusiva del contingut recau en els socis del projecte SchoolFood4Change. El contingut no reflecteix necessàriament l'opinió de la Comissió Europea. La Comissió Europea tampoc es fa responsable de l'ús que puga fer-se de la informació continguda en aquest.



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101036763.

