



Models de clàusules alimentàries

Com a prescripcions tècniques:

“Almenys el X percentatge de la fruita servida de postres serà de circuit curt.

S'entendran de circuit curt aquells productes que no tinguin més d'un intermediari¹ entre el cultiu i el consum al menjador. Aquesta consideració es pot acreditar pels mitjans establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris i, també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

El percentatge es calcularà en relació al volum de producte subministrat.”

“La fruita i les verdures servides com a plat principal seran exclusivament de temporada.

S'entén per producte de temporada la fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu i recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim”.

“X productes agroalimentaris o X percentatge dels productes alimentaris que formin part de la prestació contractada seran frescos.”

“El peix servit com a plat principal serà exclusivament fresc.

Es considera peix fresc aquell que, sencer o preparat, no està transformat. S'inclouen els productes envasats al buit o en atmosfera modificada, que no s'hagin sotmès a cap tractament diferent de la refrigeració per garantir-ne la conservació².”

“El peix servit com a plat principal serà de procedència controlada i sostenible.

Per acreditar aquesta procedència, el peix ha de tenir una certificació tipus MSC, Friend of the Sea o equivalents.”

“Els ous seran ecològics o del Grup 1.

Acreditació amb l'etiqueta corresponent.”

“Almenys X productes agroalimentaris o X percentatge de productes agroalimentaris que formin part de la prestació contractada han de ser de producció agrària ecològica.

¹ Tenen la consideració de persona intermediària els establiments minoristes, les agrupacions de productors agraris quan comercialitzin productes que provenen de productors no associats, els establiments de turisme rural, els establiments de restauració inclosos es de restauració col·lectiva, quan venen els productes directament als consumidors finals, d'acord amb l'article 2.g del Decret 24/2013.

² Definició establerta a l'annex 3.5 del Reglament 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, pel que s'estableixen normes específiques d'higiene del aliments d'origen animal.

S'entén com a tal aquells productes que compleixen les condicions del Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics (DOUE núm. L189, de 20 de juliol de 2007). Aquesta condició es pot acreditar mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.”

“X productes agroalimentaris o X percentatge de productes agroalimentaris que formin part de la prestació contractada han de ser de producció integrada.

S'entén com a tal aquells que compleixen les condicions del Reial decret 1201/2002, de 20 de novembre, pel qual es regula la producció integrada de productes agrícoles (BOE núm. 287, de 30/11/2002). Aquesta condició es pot acreditar mitjançant certificat del Consell Català de Producció Integrada o per qualsevol altre organisme regional estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.”

“No es subministraran begudes en envasos de plàstic d'un sol ús, i no s'utilitzaran coberts, plats, gots, palles ni bastonets per remoure begudes de plàstic d'un sol ús.

L'empresa licitadora haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest criteri i detallant els sistemes alternatius al plàstic d'un sol ús que s'utilitzaran, per exemple, gerres, sortidors o sistemes de dipòsit, devolució i retorn, o productes de materials alternatius com vidre, metall, paper, fusta o plàstic compostable.”

“Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum. Les bosses hauran de complir els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003. Sacs de plàstic per a la recollida de deixalles domèstiques.

Pel que fa a les bosses compostables, l'empresa licitadora haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental o equivalent) o bé una declaració del fabricant amb referència al compliment de les normes UNE-EN 13432:2001 i UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.

Pel que fa a les bosses de plàstic, l'empresa licitadora haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, Àngel Blau o equivalent) o bé una declaració signada del fabricant sobre el percentatge de plàstic reciclat i el compliment de la norma UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.”

“Els productes de neteja que s'utilitzin en la prestació del servei han de complir els criteris d'ecotoxicitat (biodegradabilitat i toxicitat per als organismes aquàtics) i d'exclusió i de restricció de substàncies en la formulació dels productes, tal com es descriuen en alguna etiqueta ecològica Tipus I.

L'empresa licitadora haurà de presentar el certificat d'etiqueta ecològica Tipus I del producte que inclogui aquest requisit (Etiqueta ecològica de la UE, Cigne Nòrdic o equivalent), o bé una altra evidència documental equivalent amb referències específiques de cadascun dels criteris.”

Com a criteri d'adjudicació:

“S’atorgaran X punts a aquelles ofertes en què el peix servit sigui exclusivament fresc.

Es considera peix fresc aquell que no ha sofert des de la seva captura cap operació dirigida a la seva conservació, excepte l'addició de gel trossejat pur o mesclat amb sal, o que hagin estat conservats a bord dels pesquers amb aigua de la mar o salmorra refrigerada.”

“S’atorgaran X punts si l'oferta inclou peix i marisc de proximitat, fresc i de temporada, amb una periodicitat determinada, per exemple, un producte al mes.

L'empresa licitadora haurà de presentar un llistat dels productes de peix i marisc fresc amb l'etiqueta “Peix de Llotja” impulsat pel Departament competent en matèria d'alimentació o de llotges de proximitat equivalent.”

“S’atorgaran X punts si almenys un X per cent dels aliments d'origen vegetal que s'inclouen en la prestació del servei són de circuit curt.

S'entendrà com a productes de circuit curt, aquells que no tinguin més d'un intermediari entre el cultiu i el consum al menjador.”

“Es valorarà la inclusió de més plats amb ingredient primari ecològic segons la següent ponderació:

- 1 plat més a la setmana / mes: X punts
- 2 plats més a la setmana / mes: X punts
- 3 plats més a la setmana / mes: X punts.”

“S’atorgaran X punts si els ous són exclusivament ecològics.

S’atorgaran X punts si els ous són exclusivament del Grup 1.”

“S’atorgaran X punts si l'oli d'oliva utilitzat a la prestació del servei és ecològic.”

“S’atorgaran X punts si al menú setmanal no s'inclouen aliments arrebossats.”

“S’atorgaran X punts si totes les verdures servides com a plat principal són de temporada, d'acord amb el calendari adjunt a aquest plec.

Es considera verdures de temporada aquelles que comprenen uns mesos de cultiu i recol·lecció específics, i que tenen un període de producció òptim.”

“S’atorgaran X punts si l'empresa evita comprar productes en envasos unitaris i opta per la compra a granel en el marc dels productes.

L'empresa licitadora haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri i detallant els productes que s'adquiriran a granel.”

Com a criteri de desempat:

“Quan dues o més ofertes obtinguin la mateixa valoració, s'adjudicarà el contracte segons la major quantitat de plats amb ingredient primari ecològic.”

Com a condició especial d'execució:

“Almenys X dies a la setmana se servirà al menú (primer, segon o postres), com a mínim, l'ingredient primari ecològic.

S'entendrà ingredient primari, d'acord amb la definició establerta a l'article 2.2 del Reglament 1169/2011, sobre informació alimentària al consumidor: «Ingredient primari: un ingredient o ingredients d'un aliment que representa més del 50% del producte.»

Es considera aliment ecològic aquell que compleixi amb les especificacions del Reglament (CE) nº 834/2007, del Consell, de 28 de juny de 2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics. L'incompliment d'aquesta condició especial d'execució durant 2 mesos o més sense causa justificada suposarà la resolució del contracte.”

“El menú no podrà incloure fregits més d'una vegada a la setmana.

L'incompliment d'aquesta condició especial d'execució durant X mesos o més sense causa justificada suposarà la resolució del contracte.”

“És condició especial d'execució que la fruita sigui, exclusivament, de producció ecològica.

L'incompliment d'aquesta condició sense causa justificada suposarà la resolució del contracte.”

“La fruita i les verdures servides com a plat principal seran exclusivament de temporada.

Es consideren productes de temporada els que comprenen uns mesos de cultiu i recol·lecció específics, i que tenen un període de producció òptim”.

“No podran servir-se “menjars preparats” més de tres vegades al mes, d'acord amb la definició del Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats: «Menjar preparat: elaboracions culinàries resultat de la preparació en cru o del cuinat o del precuinat, d'un o diversos productes alimentaris d'origen animal o vegetal, amb o sense l'addició d'altres substàncies autoritzades, i en el seu cas, condimentada. Podrà presentar-se envasada o no i disposada pel seu consum, bé directament, o bé després d'un escalfament o tractament culinari addicional».”

“Les verdures, fruites, peix, carn, ous adquirits per a l'execució del contracte hauran de ser “no elaborats”, d'acord amb la definició que en fa el Reglament 1333/2008: «Aliment no elaborat: un aliment que no hagi estat sotmès a cap tractament que doni lloc a un canvi substancial del seu estat original; no es considera a aquests efectes que cap de les següents accions doni lloc a un canvi substancial: dividir, partir, trossejar, desossar, picar,

escorxar, pelar, triturar, tallar, netejar, retallar, ultracongelar, congelar, refrigerar, moldre, envasar o desenvasar».

“Realitzar formació al personal destinat a l'execució del contracte sobre gestió ambiental (reducció del malbaratament alimentari, gestió de residus, ús eficient de l'aigua i l'energia, etc.)

L'empresa haurà de presentar el pla de formació ambiental que impartirà.”

“Disposar d'un pla de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris en el marc dels productes que conté l'oferta establint el mètode d'aplicació, d'acord amb l'article 5 de la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.

Per acreditar aquesta consideració, l'empresa licitadora cal que aportï el seu propi Pla esmentat en el moment de presentar la seva oferta o el Pla col·lectiu a què s'aculli³.”

(Veure les definicions del [Pla de contractació pública alimentària de Catalunya](#) que va ser aprovat per l'Acord del Govern de data 16 de juny de 2015 i la [Guia d'ambientalització de menjadors col·lectius](#), de la Direcció General de Qualitat Ambiental)

³ A aquest efecte, us pot ser d'utilitat la [Guia per a la implantació d'un pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari a les empreses agroalimentàries](#)