

## Serveis d'alimentació



### Indicador/s de seguiment



**Més del 90% dels aliments servits a les escoles bressol municipals provenen d'agricultura ecològica**

Durant l'any 2017 s'han servit uns **9.000 àpats diaris a les escoles bressol municipals**, en els quals **més del 90% dels aliments provenien d'agricultura ecològica**. Tots els làctics subministrats han sigut ecològics, així com la fruita, els cereals, els llegums, els ous i el pollastre. Pel que fa a les verdures, han sigut ecològiques durant els mesos que estacionalment és possible trobar-les.

A més, el **plec** del servei d'alimentació de les escoles bressol també incorpora els criteris ambientals relatius al parament de taula, a la neteja de les instal·lacions i a la gestió dels residus.

### Plec ambientalitzats

Òrgan contractant	Contracte/s	Criteris ambientals
Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Servei de gestió íntegra dels serveis de cuina i alimentació dels centres del Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les fruites i verdures hauran de ser fresques i de temporada. Es valorarà positivament que l'empresa incorpori de forma regular aliments bàsics i productes de cafeteria procedents d'agricultura ecològica.</li> <li>• Tot el material de cel·lulosa d'un sol ús serà de cel·lulosa 100% reciclada i s'haurà d'indicar la certificació ecològica de la qual disposa.</li> <li>• Aplicació de la Instrucció tècnica de sostenibilitat en la neteja i recollida selectiva de residus d'edificis quant a productes bàsics de neteja.</li> </ul>

### Reptes i objectius pel 2018

- **Pla de Contractació Pública Sostenible:**
  - Mantenir que en el 100% dels contractes de serveis de menjadors d'escoles bressol municipals s'incorporin aliments frescos, de temporada i d'agricultura ecològica, d'acord amb els criteris definits en la Instrucció tècnica de sostenibilitat en els serveis d'alimentació.



- Estendre la incorporació de criteris ambientals en la contractació de serveis de càtering puntuals, fomentant els productes ecològics i de comerç just, així com l'eliminació de gots, vaixel·la i envasos de plàstic d'un sol ús.
  - Iniciar la incorporació d'aquests criteris de forma uniforme en els serveis de *vending* dels edificis municipals.
- 

Més informació:

- [Apartat sobre Serveis d'alimentació de la Web del Programa A+S](#)

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

**Prioritzar productes d'agricultura ecològica i de comerç just, bones pràctiques de prevenció i gestió de residus i millora de l'eficiència energètica de la maquinària.**



La [Instrucció](#) estableix les prioritats d'adquirir aliments bàsics i manufacturats d'agricultura ecològica i de comerç just, d'introduir l'ús d'articles, materials i productes ecològics en les activitats associades al servei, de millorar progressivament l'eficiència energètica de la maquinària utilitzada, de consolidar pràctiques de prevenció i bona gestió de residus i de garantir la formació ambiental del personal d'aquest tipus de serveis.

En cas de preveure excedents d'aliments, es recomana la incorporació de clàusules específiques que permetin gestionar eficientment els excedents alimentaris, a través de la cooperació amb entitats socials o altres circuits, per evitar el malbaratament alimentari i fer-ne un millor aprofitament.

La instrucció aplica a tots els contractes de serveis de menjador (*càtering* permanent), serveis d'àpats puntuals (*càtering* puntual) i serveis de venda automàtica (*vending*).

## Antecedents

Des de l'any 2008 el plec per al servei de menjador de l'IMEB introdueix aliments frescos, de temporada i procedents de l'agricultura ecològica en les escoles bressol municipals, com a criteri avaluable. Actualment tots els licitadors presenten oferta ecològica i reben la màxima puntuació per aquest criteri.

També s'ha introduït l'ús d'articles, materials i productes ecològics en les activitats associades al servei, respecte al parament de taules, cuina i neteja, així com bones pràctiques de prevenció, una correcta gestió dels residus i la formació ambiental del personal.