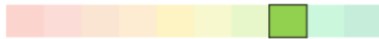
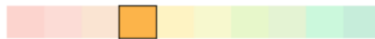


## Serveis d'alimentació

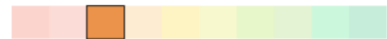
### Serveis de menjador



### Càtering



### Venda automàtica



## Indicador/s de seguiment



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

Durant l'any 2019 s'han servit uns **7.500 àpats diaris** a les escoles bressol municipals, en els quals més del 90% dels aliments provenien d'agricultura ecològica, alguns per obligació contractual i altres per l'oferta de les empreses. Així són ecològics el pollastre, la vedella, les fruites bàsiques de les escoles bressol (poma, pera, plàtan i taronja), les verdures segons l'estacionalitat, les patates, la pasta, els llegums, la llet i el pa. També, en un 70% del les escoles s'han introduït productes procedents d'empreses d'inserció social com els iogurts i una part dels productes amb una important presència als àpats han de ser productes de proximitat amb el propòsit d'ampliar aquestes millores a la totalitat de les escoles bressol de Barcelona a partir del curs 2020-2021.

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

## Plecs ambientalitzats

| Òrgan contractant    | Contracte/s                                                                                                                                                                                                                                                        | Criteris ambientals                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gerència de Recursos | <a href="#">Contractació dels serveis de càtering, a incloure en la realització d'actes institucionals, que es vol oferir els dies 20, 21, 22 i 24 de setembre a l'Edifici Palau de l'Ajuntament i al Palauet Albèniz amb motiu de les festes de la Mercè 2019</a> | <ul style="list-style-type: none"> <li>productes ecològics</li> <li>productes de qualitat diferenciada</li> <li>mesures de prevenció i bona gestió de residus: articles de parament multiús, estris compostables i recollida selectiva.</li> </ul> |
| Mercabarna           | <a href="#">Adjudicació mitjançant contracte de lloguer de 5 parades del Mercat Majorista de producte ecològic de Mercabarna "Biomarket"</a>                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>producte ecològic</li> <li>valoració del % de producte comercialitzat de proximitat</li> <li>valoració de mesures de responsabilitat ambiental: tipus de</li> </ul>                                         |

vehicles i mesures contra  
malbaratament alimentari

## Reptes i objectius pel 2020

- 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.
- Seguir treballant per la incorporació de criteris ambientals en la contractació de serveis de càterring 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. Ampliar també la incorporació d'aquests criteris en els serveis de vending dels edificis municipals.
- En 2020, iniciar la revisió de la Instrucció coincidint amb la Capitalitat de l'Alimentació de Barcelona, identificant àmbits d'actuació per millorar-ne els seu compliment, i continuar treballant-hi durant el 2021

Més informació:

- [Apartat sobre serveis d'alimentació del web del Programa A+S](#)
- [Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació](#)