

INSTRUCCIÓ TÈCNICA PER A L'APLICACIÓ DE CRITERIS DE SOSTENIBILITAT EN ELS

SERVEIS D'ALIMENTACIÓ



BARCELONA
AJUNTAMENT
+SOSTENIBLE

ÀMBITS D'APLICACIÓ I ABAST



SERVEIS DE
MENJADOR
(*CATERING*
PERMANENT)



SERVEIS DE
CATERING
PUNTUAL



SERVEIS DE
VENDING

ASPECTES DE SOSTENIBILITAT

Aliments d'agricultura ecològica
i de comerç just



Materials i
productes ecològics
en parament de
taules, cuina i
neteja



Eficiència
energètica de la
maquinària
utilitzada



Bones pràctiques
de prevenció i bona
gestió de residus



Formació ambiental
del personal



INSTRUCCIÓ TÈCNICA PER A L'APLICACIÓ DE CRITERIS DE SOSTENIBILITAT EN ELS SERVEIS D'ALIMENTACIÓ

L'Ajuntament de Barcelona, seguint les línies que estableix el Compromís ciutadà per la sostenibilitat 2012-2022 i la Declaració institucional sobre el comerç just del 2002, treballa per minimitzar els impactes ambientals dels serveis municipals.

Aquesta instrucció tècnica dóna resposta a la Mesura de govern de contractació pública responsable amb criteris socials i ambientals (2013) i al Decret d'Alcaldia sobre contractació pública responsable amb criteris socials i ambientals, de 20 de novembre de 2013, que preveu la publicació d'instruccions tècniques per definir els criteris ambientals específics que cal aplicar en la compra i contractació dels grups de productes i serveis definits com a prioritaris, entre els quals es troba l'alimentació.





1 OBJECTE

Aquesta instrucció tècnica té per objecte definir, de conformitat amb el Decret d'Alcaldia sobre contractació pública responsable amb criteris socials i ambientals, els criteris per a clàusules ambientals per la contractació de serveis d'alimentació, així com d'altres tipus de serveis que incloguin com a part del contracte l'oferiment de serveis d'alimentació, d'acord amb el que especifica la clàusula 3 d'aquesta instrucció.

Per assolir aquest objectiu, la present instrucció:

- a. Classifica les tipologies principals de serveis d'alimentació que contracta l'administració
- b. Defineix les prioritats que cal tenir en compte en contractar-los
- c. Estableix els aspectes de sostenibilitat principals que s'han de tenir en compte en cada tipologia i defineix els criteris ambientals que cal aplicar
- d. Estableix el sistema de seguiment

2 ÀMBIT D'APLICACIÓ

2.1 Àmbit subjectiu

D'acord amb el Decret d'Alcaldia sobre contractació pública responsable amb criteris socials i ambientals, aquesta instrucció s'aplica als contractes del sector públic que subscriu l'Ajuntament de Barcelona i les entitats dependents que tenen la condició de poder adjudicador, que tinguin per objecte contractual el que estableix l'apartat 3. "Abast".

2.2 Incorporació als plecs

Tots els òrgans de contractació estan obligats a complir aquesta instrucció, i hauran de garantir que en tots els casos s'apliquen els criteris ambientals corresponents segons el tipus de contracte i adaptar-los, si és necessari, a les característiques del contracte quan aquest contracte ho requereixi.

En el cas de contractes de serveis integrals que incloguin serveis d'alimentació, els òrgans de contractació hauran d'aplicar i adaptar els criteris d'acord amb les característiques del contracte, de manera que el fet d'incorporar-los i complir-los no tingui una repercussió negativa en la prestació del servei contractat.

2.3 Excepció i informe justificatiu

D'acord amb el Decret d'Alcaldia sobre contractació pública responsable amb criteris socials i ambientals, els òrgans de contractació competents o els responsables dels contractes podran considerar que les característiques del contracte no resulten adequades per incorporar totes o algunes de les clàusules ambientals que estableix aquesta instrucció. En aquests casos, l'òrgan de contractació competent haurà de justificar-ho degudament a l'expedient segons el que especifica l'apartat 4.2.





3 ABAST

3.1 Tipologies de serveis

Aquesta instrucció estableix criteris concrets per a les tipologies de serveis següents:

- La contractació de serveis de menjador d'escoles bressol municipals (*catering* permanent)
- La contractació de serveis de *catering* puntual
- La contractació de serveis o instal·lació de màquines de venda automàtica (*vending*)

Aquesta instrucció també s'aplica als contractes d'altres serveis d'abast més ampli, que incloguin serveis d'alimentació de *catering* o *vending* –per exemple de gestió integral d'equipaments, centres municipals, etcètera– sempre que l'aplicació sigui compatible i no comporti cap perjudici de la qualitat del servei objecte de contracte.

En el cas de l'adquisició de productes d'alimentació, no s'estableixen criteris específics, però les prioritats i línies que indica la instrucció en relació amb les característiques ambientals dels productes que cal lliurar han de servir d'orientació i s'han de preveure en el moment de l'adquisició.

Per a qualsevol altre servei o contracte que inclogui serveis d'alimentació, la instrucció no s'aplica directament, tot i que les prioritats i línies que indica la instrucció poden servir d'orientació en contractar-los.

3.2 Definicions

Per a les tipologies esmentades s'entén el següent:

Serveis de menjador

S'entén com a servei de menjador la contractació del servei d'elaboració d'àpats regulars, ja sigui in situ, a les cuines de propietat municipal, com a les cuines de l'empresa adjudicatària, en els casos en què l'equipament que cal abastar no disposi de cuina (*catering* permanent).

El servei, generalment, inclou també la contractació del personal de cuina, la neteja de l'espai i la retirada dels residus generats durant el servei.

Serveis de catering puntual

S'entén com a servei de *catering* puntual la contractació de serveis d'oferiment de begudes o aliments ja cuinats, de manera puntual, en el marc de l'organització d'un esdeveniment (jornada, congrés, reunió, celebració, etcètera).

En general, el servei inclou, a més del transport dels aliments, el personal de servei, i pot incloure la neteja de l'espai i la retirada dels residus generats durant el servei.

Serveis de venda automàtica (*vending*)

S'entén com a servei de venda automàtica la instal·lació i el manteniment de màquines expendedores de begudes o aliments (refrigerats o no) amb reposició dels productes, tant de venda al públic en general en equipaments, centres municipals, espais o serveis públics, com de venda interna en edificis municipals, destinada exclusivament al personal de l'administració.

D'acord amb això, s'entén que es produeix un servei tant si existeix un contracte de prestació de serveis amb pagament d'un cànon per fer-ne explotació, com si es limita a una autorització d'instal·lació sense pagament de cànon.





4 PRIORITATS QUE CAL CONSIDERAR EN ELS SERVEIS D'ALIMENTACIÓ

4.1 Prioritats

L'element particular i característic dels serveis d'alimentació són els aliments en si mateixos, i la producció i el processament d'aquests aliments són ambientalment molt rellevants. Les diferències en termes d'impactes associats als diferents mètodes de producció fa que sigui necessari establir prioritats en el consum final per promoure un model de menys impacte. Així, a l'hora de contractar serveis d'alimentació és prioritari:

- Introduir aliments bàsics i manufacturats d'agricultura ecològica i de comerç just.
- Valorar les ofertes de serveis que utilitzin més productes d'aquest tipus.
- Consolidar la presència d'aquest tipus d'aliments quan ja s'hagin introduït en contractes anteriors i incrementar-la progressivament en la mesura que sigui possible.

És igualment prioritari, en els mateixos termes:

- Introduir l'ús d'articles, materials i productes ecològics en les activitats associades al servei (parament de taules, cuina i neteja).
- Introduir i millorar progressivament l'eficiència energètica de la maquinària utilitzada.
- Introduir i consolidar pràctiques de prevenció i bona gestió de residus.
- Garantir la formació ambiental del personal d'aquest tipus de serveis.

Aquests aspectes, tot i que no són particulars dels serveis d'alimentació, resulten igualment prioritaris ja que reforcen altres polítiques ambientals —de promoció de productes ecoetiquetats, d'eficiència energètica i de prevenció de residus— i són necessaris per coherència amb la resta d'instruccions de contractació sostenible.

Aquests segons aspectes, tot i que no són centrals, i en molts casos precisament pel fet de no ser l'objecte econòmic central del contracte, són sovint més fàcils d'assumir per les empreses licitadores, però no poden quedar aïllats dels primers.

4.2 Informe justificatiu

L'abast d'aquesta instrucció és molt ampli i s'aplica a contractes de naturalesa i valor molt divers. En cas que l'òrgan de contractació competent consideri que no són aplicables les prioritats assenyalades en l'apartat anterior, determinats requeriments o criteris ambientals, o bé consideri que el contracte en si mateix no és apropiat per aplicar aquesta instrucció, ho haurà d'indicar i precisar en un informe en què concret, com a mínim:

- els requeriments i les característiques especials que requereix el servei contractat.
- una justificació raonada sobre la impossibilitat de compaginar els requeriments especials amb els criteris ambientals que estableix cadascun dels àmbits d'aplicació.

Aquest informe estarà a la disposició dels responsables del seguiment d'aquesta instrucció, quan així ho requereixin.

5 CRITERIS AMBIENTALS PER A LA CONTRACTACIÓ DE SERVEIS D'ALIMENTACIÓ

La taula següent recull els diferents aspectes de sostenibilitat que cal tenir en compte en cadascuna de les tipologies de serveis indicades:





Serveis de menjador

Origen i qualitat dels productes

Vaixella, coberteria i parament de taules

Neteja de les instal·lacions, gestió i prevenció de residus

Maquinària eficient

Formació

Serveis de catering

Origen i qualitat dels productes

Vaixella, coberteria i parament de taules

Gestió i prevenció de residus

Formació

Serveis de vending

Origen i qualitat dels productes

Lliurament de gots d'un sol ús

Retorn d'envasos

Maquinària eficient

A continuació es detallen els criteris ambientals que cal incloure en els plecs de contractació dels serveis d'alimentació descrits anteriorment.

Els plecs hauran de garantir sempre que els licitadors aportin la documentació en què s'acredita que es compleixen els criteris assenyalats. Als articles següents s'indica quan

es poden incorporar els criteris com a especificació tècnica o com a criteri d'adjudicació valorable. En aquest darrer cas, l'òrgan de contractació haurà de determinar la puntuació que atribuirà al compliment de cadascun dels criteris d'adjudicació i la fórmula de valoració corresponent.

En cas que en una mateixa licitació es vulguin contractar serveis diferents, caldrà diferenciar-los per lots i incloure en cada lot els criteris pertinents a la tipologia corresponent.

5.1 Criteris per a serveis de menjador

En la contractació de serveis de menjador es consideraran sempre algun o tots els criteris ambientals sobre l'origen i la qualitat dels productes alimentaris (I) i tots els criteris possibles per a la resta d'aspectes de sostenibilitat que s'estableixen a continuació (II a VI):

I- Origen i qualitat dels productes

L'òrgan de contractació establirà els requeriments següents en relació amb la qualitat i l'origen dels productes:

- Les fruites i verdures hauran de ser fresques, de temporada (segons el calendari de l'annex I) i es podrà establir l'obligatorietat de subministrar determinats articles procedents d'agricultura ecològica (d'acord amb el Reglament del Consell Europeu 834/2007) com les patates, les cebes, les pastanagues, o bé les pomes, les peres, les taronges o els plàtans, per exemple.
- Progressivament, la llista de productes procedents o amb certificació d'agricultura ecològica s'estendrà, en la mesura que sigui possible, a productes elaborats com: cereals i derivats (pasta), iogurts o postres lactis, sucs o llegums.
- El sucre, el cafè, la xocolata i el te hauran de ser, algun o tots, d'agricultura ecològica i comerç just (d'acord amb la Comunicació de la Comissió Europea, de 29 de novembre de 1999, relativa al comerç just COM (99) 619 final).





Segons com s'hagin establert els requeriments anteriors, l'òrgan de contractació incorporarà com a criteri d'adjudicació valorable:

- L'ús d'oli d'oliva procedent d'agricultura ecològica.
- L'ampliació de l'oferta de fruites i verdures d'agricultura ecològica més enllà dels mínims requerits, quan així s'hagi establert.
- La incorporació de nous productes d'origen ecològic a l'oferta, com llegums, cereals (i derivats), ous, carn, sucs, o lactis, entre d'altres.
- La incorporació de peix fresc o productes del mar amb certificació de procedència controlada i sostenible (tipus MSC, Friend of the Sea o equivalents).
- L'ampliació de l'oferta de productes d'agricultura ecològica i comerç just més enllà dels mínims requerits, quan així s'hagi establert.

II- Vaixel·la, coberteria i parament de taules

L'òrgan de contractació inclourà, sempre que correspongui, les obligacions següents entre les tasques i especificacions que ha de complir l'empresa adjudicatària:

- Sempre que entre el material inventariat de la cuina o menjador hi hagi la corresponent dotació de safates, plats, gots i coberts reutilitzables, l'empresa adjudicatària estarà obligada a fer-los servir i a la seva reposició en cas de trencament o pèrdua.
- En cas d'autoservei amb safates, quedarà expressament prohibit l'ús de paper d'un sol ús per protegir les safates.
- En cas d'haver d'utilitzar articles de parament de paper d'un sol ús (tovalles i tovallons), hauran de ser de paper 100% reciclat.
- En primera instància, l'aigua sempre se servirà de subministrament urbà i en gerres. Ateses les necessitats del col·lectiu i en cas d'haver de demanar aigua embotellada per raons organolèptiques, el proveïment es farà amb garrafes d'un mínim de 5 litres i se servirà igualment en gerres.

En els casos que la cuina o el menjador no disposin de la dotació corresponent, o en casos equivalents de *catering* permanent, l'òrgan de contractació incorporarà com a criteri d'adjudicació valorable:

- El compromís d'utilitzar tovalles, plats, gots o coberts reutilitzables de manera exclusiva o parcial (en aquest cas caldrà valorar-ho proporcionalment a l'amplitud de l'oferta).
- Si no és possible incorporar el criteri anterior, el compromís d'utilitzar plats, gots o coberts compostables segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent.

En cas que per raons organolèptiques s'hagi deixat de fer servir aigua de l'aixeta, l'òrgan de contractació ha d'incorporar com a criteri d'adjudicació valorable:

- Que l'empresa presenti una opció de millora de la qualitat de l'aigua de l'aixeta que s'ha de servir a les taules (sistema de filtració contrastat i garantit, del qual presentarà la documentació corresponent), i es compromet a instal·lar-la i mantenir-la a càrrec seu durant el període de vigència del contracte.
- Si no és possible aplicar el criteri anterior, el compromís d'utilitzar un sistema d'aigua envasada en garrafes de 20 litres, retornable i reomplible, que se servirà igualment en gerres.

III- Neteja de les instal·lacions, gestió i prevenció de residus

Quan el servei prevegi l'ús i la neteja d'un espai de cuina o del mateix espai de menjador, o altres tasques de neteja associades al servei, l'òrgan de contractació ha d'incloure els criteris ambientals definits i descrits en l'apartat "Contractació d'altres tipus de serveis que inclouen tasques de neteja o retirada de residus" de la Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en el servei de neteja i recollida selectiva de residus d'edificis.

IV- Maquinària eficient

En cas que es prevegi incorporar al contracte de serveis la renovació de part de l'equipament de la cuina (rentaplats, cuina, forns, neveres, etcètera), l'òrgan de contractació





haurà de determinar prèviament que els nous equips hauran de disposar de la classificació de màxima eficiència energètica (i estalvi d'aigua) disponible en el mercat.

Quan correspongui executar la renovació, l'empresa adjudicatària haurà de presentar la documentació corresponent a l'òrgan contractant per tal que doni el vistiplau abans de la instal·lació del nou aparell.

V- Formació

L'òrgan de contractació incorporarà com a requeriment que els plans de formació del personal de l'empresa adjudicatària incloguin els aspectes ambientals associats al servei, d'acord amb aquesta instrucció.

L'empresa adjudicatària disposarà de 3 mesos posteriors a l'adjudicació per impartir la formació corresponent i presentar a la persona responsable del contracte la documentació acreditativa corresponent al personal adscrit al servei.

5.2 Criteris per a serveis de *catering* puntual

En la contractació de serveis de *catering* puntual es consideraran sempre els criteris ambientals següents:

I- Origen i qualitat dels productes

L'òrgan de contractació establirà els requeriments següents en relació amb la qualitat i l'origen dels productes:

- Com a mínim, un dels aliments principals del servei haurà de ser procedent d'agricultura ecològica (d'acord amb el Reglament del Consell Europeu 834/2007). En cas de les fruites i verdures, hauran de ser fresques i de temporada.
- El cafè haurà de ser d'agricultura ecològica (d'acord amb el Reglament del Consell Europeu 834/2007) i de comerç just (d'acord amb la Comunicació de la Comissió Europea, de 29 de novembre de 1999, relativa al comerç just COM (99) 619 final).

- En cas d'incloure begudes fredes, com a mínim una beguda haurà de ser d'agricultura ecològica (d'acord amb el Reglament del Consell Europeu 834/2007), o de comerç just (d'acord amb la Comunicació de la Comissió Europea, de 29 de novembre de 1999, relativa al comerç just COM (99) 619 final) o procedir d'empreses d'inserció o de centres especials de treball.

Segons com s'hagin establert els requeriments anteriors, l'òrgan de contractació incorporarà com a criteri d'adjudicació valorable l'ampliació de l'oferta de productes d'agricultura ecològica, comerç just o procedents d'empreses d'inserció o centres especials de treball més enllà dels mínims requerits.

II- Vaixel·la, coberteria i parament de taules

L'òrgan de contractació inclourà, sempre que correspongui, les obligacions següents entre les tasques i especificacions que ha de complir l'empresa adjudicatària:

- Ús de safates, plats, gots i coberts reutilitzables.
- En cas d'haver d'utilitzar articles de parament de paper d'un sol ús (tovalles i tovallons), hauran de ser de paper 100% reciclat.
- En primera instància, l'aigua sempre se servirà de subministrament urbà i en gerres. En cas d'haver de demanar aigua embotellada per raons organolèptiques, el proveïment es farà amb garrafes d'un mínim de 5 litres i se servirà igualment en gerres.

En els casos en que l'òrgan de contractació ho consideri adequat podrà incorporar algun dels criteris següents com a criteri d'adjudicació valorable:

- El compromís d'utilitzar tovalles, plats, gots o coberts reutilitzables de manera exclusiva o parcial (en aquest cas haurà de valorar-ho proporcionalment a l'amplitud de l'oferta).
- Si no és possible incorporar el criteri anterior, el compromís d'utilitzar plats, gots o coberts compostables segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent.





III- Neteja de les instal·lacions, gestió i prevenció de residus

En el cas que l'empresa a la qual s'encarregui la realització del servei sigui també responsable de la neteja posterior de l'espai i de la retirada dels residus generats durant el servei, l'òrgan de contractació inclourà els criteris ambientals de la Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en el servei de neteja i recollida selectiva de residus d'edificis pertinents, d'entre els que descriu l'apartat "Contractació d'altres tipus de serveis que inclouen tasques de neteja o retirada de residus" de la *instrucció*. En especial, es prestarà atenció a la recollida selectiva dels residus generats en aquest tipus de servei (paper, envasos i matèria orgànica), per als quals l'empresa haurà de proporcionar els recipients corresponents, de manera acordada amb la persona responsable del centre on es realitzi el servei.

IV- Formació

L'empresa haurà de garantir que el personal que s'encarregarà del servei coneix i està preparat per aplicar els criteris ambientals d'execució associats, en especial de les bones pràctiques de prevenció i gestió de residus.

5.3 Criteris per a serveis de venda automàtica (*vending*)

En la contractació o els acords per a l'autorització d'instal·lació de serveis de venda automàtica es consideraran sempre els criteris ambientals següents:

I- Origen i qualitat dels productes

- A les màquines de begudes calentes, el cafè haurà de ser d'agricultura ecològica (d'acord amb el Reglament del Consell Europeu 834/2007) i de comerç just (d'acord amb la Comunicació de la Comissió Europea, de 29 de novembre de 1999, relativa al comerç just COM (99) 619 final).
- A les màquines de begudes fredes, com a mínim una beguda haurà de ser d'agricultura ecològica (d'acord amb el Reglament del Consell Europeu 834/2007), o de comerç just

(d'acord amb la Comunicació de la Comissió Europea, de 29 de novembre de 1999, relativa al comerç just COM (99) 619 final) o procedir d'empreses d'inserció o de centres especials de treball.

- A les màquines d'aperitius i aliments, com a mínim tres productes hauran de ser d'agricultura ecològica (d'acord amb el Reglament del Consell Europeu 834/2007), o de comerç just (d'acord amb la Comunicació de la Comissió Europea, de 29 de novembre de 1999, relativa al comerç just COM (99) 619 final) o procedir d'empreses d'inserció o de centres especials de treball.

No s'admetrà l'oferta de cap producte sotmès a l'obligatorietat d'etiquetatge OMG perquè conté organismes modificats genèticament, d'acord amb el Reglament 1830/2003/CE del Parlament Europeu i del Consell.

La direcció de serveis corresponent o, si escau, l'òrgan de contractació competent, valorarà de les diferents ofertes l'ampliació del nombre de productes d'agricultura ecològica, comerç just o procedents d'empreses d'inserció o centres especials de treball més enllà dels mínims requerits:

- A les màquines de begudes calentes: que el sucre, el te o la xocolata sigui d'agricultura ecològica o de comerç just.
- A les màquines de begudes fredes i d'aperitius i aliments: que s'ofereixi un nombre més gran de begudes o productes procedents d'agricultura ecològica, comerç just o procedents d'empreses d'inserció o centres especials de treball dels que s'estableixen com a obligatoris.

De manera addicional, es podrà establir l'obligatorietat o valorar la possibilitat que l'empresa informi els usuaris potencials d'aquestes característiques dels productes i en promogui el seu coneixement i consum, més enllà de la venda automàtica.





II- Maquinària

- Les màquines de begudes calentes hauran de tenir l'opció d'oferir el servei amb got o sense (bimodal) i, sempre que sigui possible, amb cost afegit pel lliurament de got, per tal d'afavorir l'ús de gots reutilitzables.
- Totes les màquines hauran de complir amb els requisits energètics de la classe energètica B o superior, segons la classificació EVA-EMP o equivalent.

La direcció de serveis corresponent o, si escau, l'òrgan de contractació competent, valorarà:

- A les màquines de begudes calentes:
 - que continguin gasos refrigerants amb potencial d'escalfament global inferior a 150¹.
 - que disposin d'enllumenat amb sistemes de baix consum tipus LED.
 - que disposin de detectors sensors o detectors de moviment mitjançant els quals l'enllumenat de la màquina s'encén i s'apaga automàticament.
- A les màquines d'aperitius i aliments:
 - que en cas que diferents tipus de productes necessitin temperatures diferents, la màquina disposi de doble compartiment amb temperatures diferenciades.

III- Retorn d'envasos (*reverse-vending*)

En els casos que es cregui oportú, la direcció de serveis corresponent o, si escau, l'òrgan de contractació competent, incorporarà com a criteri obligatori o valorable que la instal·lació de les màquines de venda automàtica s'acompanyi de la instal·lació d'una màquina de retorn dels envasos (*reverse-vending*) corresponents als lliurats en les màquines i n'establirà la localització.

6 SISTEMA DE SEGUIMENT

D'acord amb el Decret d'Alcaldia sobre contractació pública responsable amb criteris socials i ambientals, el responsable del contracte supervisarà que es compleixin i s'executin les clàusules ambientals que estableixen els plecs. Mentre els responsables del Programa Ajuntament + Sostenible no disposin d'un sistema automatitzat de seguiment de l'ambientalització de la contractació, el responsable del contracte remetrà, mitjançant l'adreça electrònica ajuntamentsostenible@bcn.cat, la informació següent:

- Plecs de contractació o, en tot cas, la documentació amb els requeriments establerts a les empreses de *vending* a les quals s'hagi sol·licitat l'oferta de serveis.
- Còpia de l'informe d'adjudicació o, si escau, la documentació aportada per les empreses en les seves ofertes en relació amb els requeriments ambientals i la valoració corresponent.

Els responsables del Programa Ajuntament + Sostenible podran sol·licitar a l'òrgan de contractació l'aportació d'informació addicional.

7 DISPOSICIONS TRANSITÒRIES / ENTRADA EN VIGOR

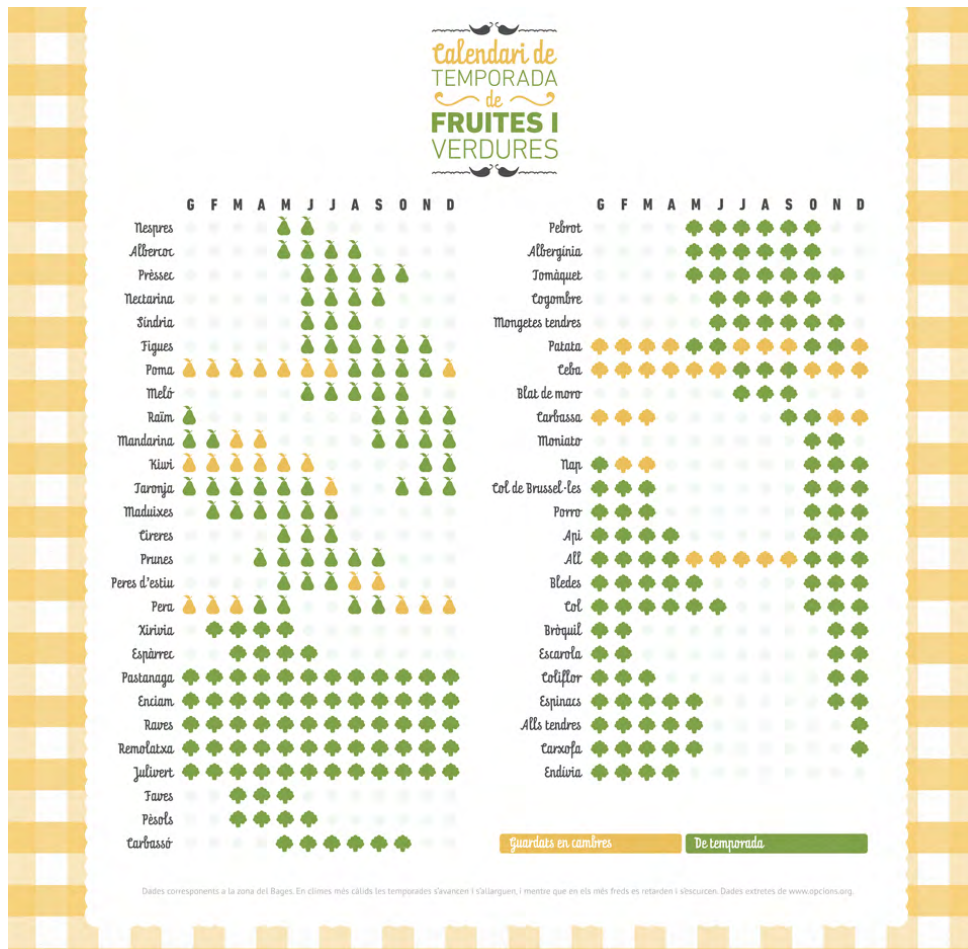
Aquesta instrucció entrarà en vigor 6 mesos després de publicar-se.

Aquesta instrucció no és aplicable a les licitacions, els expedients de les quals ja s'hagin oberts o aprovats, ni als plecs aprovats o a les licitacions públiques pendents de resolució amb data anterior a l'entrada en vigor d'aquesta instrucció.

¹http://www.grida.no/climate/ipcc_tar/vol4/spanish/090.htm#tabTechSum3; valors de referència a 100 anys



ANNEX I: CALENDARI DE FRUITES I VERDURES DE TEMPORADA



Font: <http://mediambient.bcn.cat/malbaratamentalimentari/la-fruita-i-verdura-no-es-llenca/>