CORTO CIRCUITO

X 1 ALIMENTACIÓ

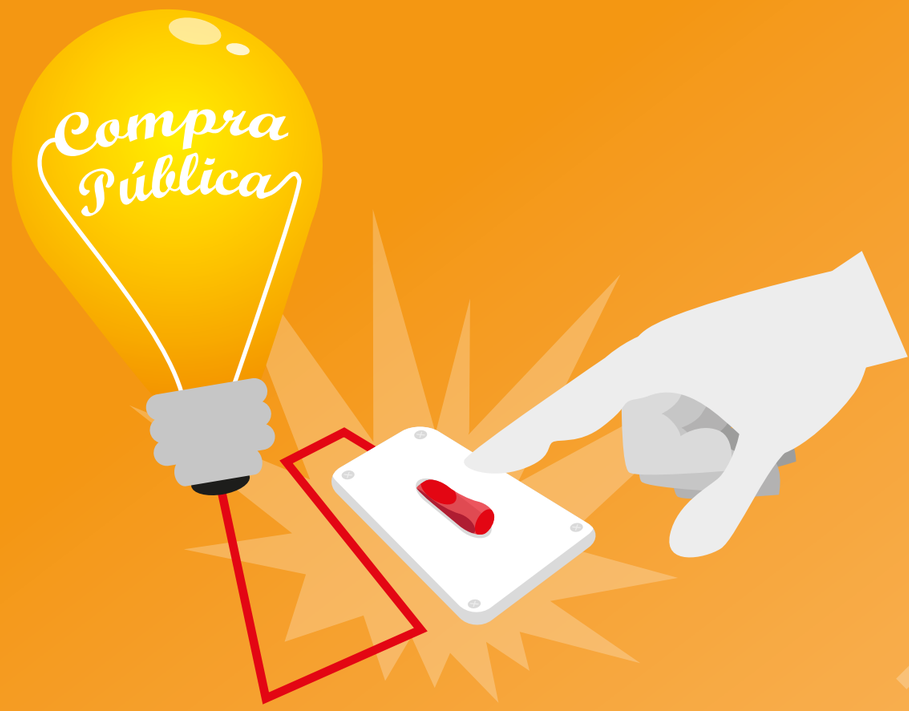
SANA, PROPERA I JUSTA

Una campanya de:

VSF JUSTÍCIA ALIMENTÀRIA GLOBAL

Amb el finançament de:

Diputació Barcelona



CRITERIS DE JUSTÍCIA ALIMENTÀRIA EN LA COMPRA PÚBLICA D'ALIMENTS

Guia per a administracions públiques

CORTO CIRCUITO

X 1 ALIMENTACIÓ

SANA, PROPERA I JUSTA

una campanya de
VSF Justicia Alimentària Global

CRITERIS DE JUSTÍCIA ALIMENTÀRIA EN LA COMPRA PÚBLICA D'ALIMENTS

Guia per a administracions públiques

Aquest llibre es distribueix sota una llicència «Reconeixement - No comercial», que es pot consultar a http://creativecommons.org/choose/?lang=es_ES. Es permet la reproducció dels continguts d'aquesta publicació, sempre que se n'esmenti la procedència i no es faci amb finalitats comercials.

© VSF Justícia Alimentària Global

C. Floridablanca, 66-72
08015 Barcelona
Abril de 2013

Autoria: VSF Justícia Alimentària Global

Coordinació de la investigació: Silvia Fernández, Ferran Garcia i Javier Guzmán-VSF Justícia Alimentària Global

Investigador: Ferran Garcia-VSF Justícia Alimentària Global

Coordinació de la publicació: Jordi Cinca i Silvia Fernández-VSF Justícia Alimentària Global

Dipòsit legal: B.21086-2013

Disseny, maquetació i revisió lingüística: L'Apostrof, SCCL

Il·lustració de portada: Jordi Cinca-VSF Justícia Alimentària Global

Impressió: Cevagraf, SCCL

Aquesta publicació té la col·laboració de la Diputació de Barcelona i l'Agència Espanyola de Cooperació Internacional per al Desenvolupament (AECID). El contingut d'aquesta publicació és responsabilitat exclusiva de VSF Justícia Alimentària Global

NIF G-58429077 - Veterinaris Sense Fronteres | Declarada d'Utilitat Pública pel Ministeri de l'Interior el 8 de març de 2000

Índex

I. Introducció, finalitat i objectius de la guia ____ 6

II. Per què cal optar per la compra pública alimentària de proximitat ____ 8

III. Sistemes alimentaris agrícoles locals ____ 11

IV. La compra pública alimentària: concepte i característiques ____ 16

V. Incorporació de criteris de justícia alimentària en la compra pública ____ 25

VI. Passos per implementar la justícia alimentària en la compra pública ____ 48

VII. Demandes i proposta d'actuació ____ 50

Annex I. Elements normatius europeus i estatals que donen suport als sistemes alimentaris locals ____ 51

Annex II. Plecs tipus ____ 64

Annex III. Indicadors de justícia alimentària en la compra pública ____ 85

Annex IV. Models de menús generals per a menjadors escolars ____ 91

Annex V. Exemple de full de ruta per a menjadors escolars ____ 95

I. Introducció, finalitat i objectius de la guia

De què tracta aquesta guia?

Aquesta guia vol servir de document de referència per a les adjudicadores i el personal tècnic de les administracions públiques que estiguin implicades –o tinguin la possibilitat d'implicar-se– en els processos de compra i contractació pública.

Per què s'ha fet?

Mitjançant l'elaboració i difusió d'aquesta guia, es pretén fomentar la compra pública d'aliments amb criteris de justícia social i sostenibilitat ambiental. Forma part d'un projecte més ampli que pretén dinamitzar la producció, transformació i comercialització d'aliments de base camperola i locals. Les diferents administracions públiques poden jugar un paper fonamental, entre altres rols, com a agents compradors. De fet, el juguen sempre, ja sigui per acció o per omissió. Per tant, l'objectiu principal és augmentar el percentatge de compres i les contractacions públiques alimentàries de base camperola i local.

Per assolir aquest objectiu general serà necessari:

- Sensibilitzar els ens públics per tal que assoleixin un percentatge elevat de compres i contractació de productes i serveis alimentaris agrícoles locals, tenint en compte tots els aspectes implicats en les decisions.
- Traslladar, millorar i acompanyar els ens públics amb capacitat de compra amb la informació, les eines i el coneixement necessaris per dissenyar i implementar estratègies de compra pública amb aquesta òptica.
- Promoure la implantació de bones pràctiques.
- Donar a conèixer la compra pública alimentària local de base camperola com a eina d'impuls a l'economia local.

Foto: Georges van Hoegaerden

- Apropar a les persones gestores i tècniques polítiques el coneixement relatiu a diverses eines per determinar el grau d'impacte ambiental i social de determinats productes i serveis alimentaris.
- Promoure l'intercanvi d'experiències reeixides entre diferents administracions.

Què s'espera aconseguir amb aquesta guia?

Mitjançant el foment de la demanda d'aliments locals i de producció familiar, es pretén generar un efecte multiplicador que fomenti l'economia local, tant l'estrictament productiva com les diverses connexions que genera.

A més de la compra en si –i no menys important– s'hi afegeix l'empenta que representen els ens públics per al canvi de valors, educació i cultura alimentària en la població.

També pretén servir d'exemple d'un trànsit cap a la innovació i l'adaptació als nous requeriments ambientals, socials i d'innovació per part de les empreses locals, tot facilitant la transició cap a una economia sostenible (baixa en emissions de CO_2 i menys contaminant, per exemple), socialment justa i la creació de llocs de treball localitzats i «resilients».[1]

1 El terme «resiliència» s'utilitza aquí per indicar la capacitat de l'estructura socioeconòmica d'absorbir pertorbacions i variacions de la situació inicial, sense que s'alterin significativament les seves característiques d'estructura i funcionalitat o adaptant-s'hi eficaçment.

II. Per què cal optar per la compra pública alimentària de proximitat

Podem començar preguntant-nos quins criteris s'utilitzen per efectuar les contractacions públiques de subministrament alimentari i/o serveis de restauració col·lectiva pública, i si entre aquests criteris existeixen els que incorporen aspectes socials, ambientals o culturals. Quins efectes socials tenen els actuals criteris i quins podrien existir si se n'incorporen d'altres que afavoreixin el desenvolupament d'una economia local i una alimentació de proximitat?

L'alimentació de proximitat té una sèrie de beneficis reconeguts unànimement i són especialment significatius quan s'apliquen a les escoles, els hospitals o els bancs d'aliments, tres dels grans sectors de la compra pública alimentària. D'aquí ve, en part, l'elecció de la compra pública com un espai on canviar l'alimentació altament processada i industrialitzada, assortida d'aliments de llarga distància a una altra basada en una alimentació de proximitat, produïda per la pagesia familiar i amb una relació molt més estreta entre qui produeix els aliments i qui els consumeix.

Alguns dels beneficis ambientals dels sistemes alimentaris locals són una reducció de l'emissió de gasos d'efecte hivernacle (cal recordar que el sistema alimentari globalitzat representa gairebé la meitat de les emissions), una menor demanda energètica i, específicament, d'energia fòssil (la base del sistema alimentari globalitzat és el petroli necessari per a fertilitzants, plaguicides, mecanització, transport o envasament), una menor contaminació (la principal indústria contaminant a escala europea és l'alimentària), o posar un fre a l'alarmant pèrdua de biodiversitat agrícola i d'espais agroambientals, entre d'altres factors.

Pel que fa als beneficis socioeconòmics, ens trobem que els mercats locals generen més ocupació local i més diversa, generen més economia local (per cada euro que s'inverteix en aquests sistemes s'arriba a generar més del doble d'ingressos locals que en el sistema globalitzat) i suposen una de les poques sortides per a un sector agrari en crisi des de fa anys i abandonat a l'enorme poder que deté la indústria i la distribució en la cadena agroalimentària dominant. Per al sector agrari familiar, la venda de proximitat apareix com una oportunitat d'escapar d'aquestes cadenes alimentàries pilotades per un petit grup de corporacions que cada vegada té més poder. Els mercats locals són eines que faciliten que les finques agràries siguin econòmicament rendibles i capaces de dotar d'un nivell de vida adequat els treballadors i treballadores i les seves famílies. La viabilitat de les activitats agràries és clau per al manteniment d'una agricultura i un medi rural vius. I el medi rural és important tant per als que hi viuen com per als que no.

A banda dels aspectes purament monetaris, els mercats locals aporten beneficis socials que són especialment visibles en les comunitats com l'educativa, quan s'apliquen als menjadors escolars, per exemple. Són aspectes com la relació, la informació o la participació.

En el primer, la relació, els mercats locals tenen més capacitat per potenciar el coneixement directe entre els productors, elaboradors, consumidors i altres actors que intervenen en la cadena alimentària. Això enforteix les relacions comunitàries. Mentre que el sistema agroalimentari dominant es caracteritza per l'anonimat i l'homogeneïtzació, les xarxes alternatives d'alimentació es basen en la resocialització dels processos de producció i consum en un mateix espai. Aquest procés es concreta en un major i millor equilibri de poder que a la cadena dominant, en la comunicació directa o en el fet de compartir la informació sobre els costos. D'aquesta manera, els mercats locals poden esdevenir un pont entre l'activitat econòmica local i el teixit associatiu.

Pel que fa a la informació, els mercats locals tenen més capacitat per promoure espais de coneixement i d'educació sobre el sistema agroalimentari, que permetin prendre decisions de manera autònoma i responsable. La predominança en el mercat agroindustrial de menjar empaquetat, fortament processat i transformat industrialment, és vista sovint com un fruit de les preferències del consumidor. No obstant això, aquestes preferències sovint han arrelat en els consumidors mitjançant processos de desinformació i reeducació de les seves preferències cap a aquests productes. La publicitat i el màrqueting són poderosíssimes eines per fer-ho. De fet, es calcula que una quarta part de la publicitat televisiva a Espanya fa referència a productes alimentaris. L'alimentació globalitzada esdevé opaca, i per al consumidor és gairebé impossible traçar els circuits pels quals han passat els productes. En aquest sentit, moltes persones han perdut el coneixement i les habilitats necessàries per prendre decisions sobre les múltiples dimensions de la qualitat, o sobre com una dieta equilibrada i de temporada contribueix a millorar la salut. Els circuits curts ofereixen la possibilitat de gestionar aquests coneixements a través de l'acció col·lectiva. Un exemple en són totes les activitats d'educació alimentària que acompanyen la majoria de projectes de menjadors escolars de proximitat o ecològics.

Foto: Menjares

Un altre aspecte: la participació. Fa referència a la capacitat de la gent de participar de manera directa en el govern i la gestió dels múltiples components del sistema alimentari i, en definitiva, democratitzar-lo. Actualment, en el sistema agroalimentari convencional, la participació dels productors i elaboradors es limita a lliurar el producte a distribuïdors i intermediaris, sovint desconeixent, fins i tot, el preu que rebran al final de la temporada, amb uns preus fixats amb cap o molt poca possibilitat d'intervenir-hi. El paper dels consumidors es redueix, d'altra banda, a ser compradors o usuaris finals del servei. Encara que aquest paper s'ha definit a vegades com a possibilitat de triar, els processos descrits anteriorment apunten que aquesta suposada llibertat és molt més restringida del que sembla *a priori*, ja que es limita a poder escollir entre uns productes molt limitats i dels quals es desconeixen els processos de producció, els intermediaris, el preu que ha rebut cada baula de la cadena, etc.

I, finalment, trobem els beneficis referents a la salut i la qualitat dels aliments que mengem. Pel que fa a la qualitat nutricional, si bé tots els factors que afecten la qualitat nutricional (tipus i varietat de l'aliment, mètode de producció, maneig post-

collita, emmagatzematge, elaboració i condicionament), són igualment aplicables a productes agrícoles que són produïts localment o globalment. Si s'opta per fonts locals per satisfer les necessitats alimentàries, aquests aliments tenen més potència per mantenir el seu punt òptim de nutrients. Pel que fa a la salut, no hem d'oblidar que, contràriament al que de vegades podem pensar, com més complexa i llarga és la cadena alimentària, com més s'allunya de nosaltres, més risc existeix. Això ho admeten les mateixes normatives sanitàries europees, que permeten més flexibilitat als mercats locals justament perquè tenen menys risc en comparació amb els seus col·legues globals.

Els aliments quilomètrics ja han envaït d'una manera amplíssima tota la nostra alimentació. Pomes, taronges, peres, melons, pasta, cereals, peix, alimentació per a la nostra cabanya ramadera, llet... Tots són aliments que un dia van ser locals i que ara ja consumim en gran part provinents de tot el globus terraqüi. Com a exemple paradigmàtic tenim els llegums, un producte que segueix estant en el nostre imaginari col·lectiu com a local, i que és un aliment bàsic de la nostra dieta. La realitat és que més del 80% de les mongetes, cigrons, llenties o pèsols que consumim a l'Estat espanyol són importats de països com l'Argentina, el Brasil, el Canadà, Mèxic o Ucraïna. Som el país del món que més mongeta tendra importa, i des de l'any 2000 fins avui aquestes importacions han crescut més d'un 1.000%. Aquesta és la realitat de la nostra alimentació i els menjadors escolars no se n'escapen; al contrari, sovint són l'avançada del model.

Quin paper juga l'Estat i la resta d'administracions públiques en tot això? Un paper clau, sigui per acció o omissió. De les múltiples accions que poden emprendre les administracions públiques per regular, reordenar i retornar l'alimentació a la societat, una és la compra pública local i de proximitat. La compra pública alimentària és una acció multiplicadora, d'aquelles que, igual que les fitxes d'un dòmino, provoquen canvis en cascada. I és especialment cert en alguns casos concrets de compra pública, per exemple quan parlem de menjadors escolars, ja que uneixen en un mateix espai mercat, salut, educació, cultura i futur.

Si considerem que el servei de menjador escolar, el servei de menjars en un hospital o els sistemes de bancs d'aliments han de ser un servei públic, implica que formen part d'una política pública clara i amb uns objectius socials clars. Com a política pública ha d'existir un compromís polític i administratiu en aquest sentit i un pla d'acció. La compra pública, dins de la normativa existent sobre lliure competència, ha de potenciar la compra alimentària de proximitat. És perfectament possible des del punt de vista tècnic incorporar criteris de proximitat, de temporada, d'alimentació ecològica o de circuit curt en els plecs que regulen la concessió del servei, si aquest és el cas. N'existeixen múltiples exemples a la Unió Europea. Especialment destacables són les iniciatives a França (amb la Regió de Roine-Alps al capdavant) i Itàlia (on en regions com la Toscana, l'Emília-Romanya o Sardenya hi ha des de fa anys estratègies públiques en aquest sentit). En totes elles, els beneficis descrits abans són palpables i evidents.

III. Sistemes alimentaris agrícoles locals

Per tant, veiem que qualsevol canvi en els criteris de compra o selecció de proveïdors implica un fort impacte en volums de compra. Per aquest motiu és una eina eficaç per aconseguir canvis.

L'administració és un referent, ja que influeix de manera decisiva en la indústria i la societat civil. L'aposta per un consum més responsable pot animar que les empreses adoptin un compromís més gran per la responsabilitat social i que els ciutadans incorporin comportaments més sostenibles en la seva vida diària.

És preferible una alimentació basada en sistemes alimentaris locals? És a dir, és desitjable que la major part de la nostra dieta siguin aliments produïts, transformats i comercialitzats a prop d'on vivim? Si la resposta és afirmativa, hi ha diferents maneres com l'administració pública pot impulsar aquests models alimentaris, tot i que, sens dubte, una de les més efectives es vehicula a través de l'administració com a client, és a dir, amb la compra pública d'aliments.

Què són els sistemes alimentaris agrícoles locals?

El sistema agroalimentari anomenat dominant es caracteritza per una producció industrialitzada (intensiva, desterritorialitzada, homogènia) i una distribució basada en la figura dels supermercats i les grans superfícies. Vinculant-la amb el tipus de connexió territorial que estableix, s'ha etiquetat com a «alimentació d'enlloc» (*nowhere food*). Davant d'aquest sistema, apareixen les xarxes alimentàries alternatives, que aglutinen una heterogènia varietat de pràctiques impulsades per actors diferents de la cadena agroalimentària, les quals tenen impactes diversos sobre les estructures agroalimentàries dominants. Més enllà de la variació semàntica convencional o dominant a alternatiu, l'àmplia heterogeneïtat d'aquestes xarxes fa que no sigui fàcil conceptualizar-les ni detectar amb precisió què tenen d'alternatives.

Aquestes xarxes emergents tindrien en comú el trànsit d'un sistema agroalimentari convencional (globalitzat) cap a un sistema agroalimentari (re)localitzat. Aquesta relocalització comportaria una reconnexió (entre producció i consum), una redefinició (de valors) i una redistribució (del valor afegit) com a objectius bàsics. Per tant, aquest terme captura una dinàmica de (re)arrelament dels aliments en el seu context natural i social que acull i fomenta relacions de proximitat i connectivitat.[2]

Partint de la proximitat

A l'hora de definir els sistemes alimentaris locals (SAL), una primera aproximació és l'atribut «proximitat». Aquesta proximitat es pot quantificar en quilòmetres i indica la distància física entre la producció i el consum. Alguns exemples en aquest sentit són:

UE: El Comitè de les Regions diu que «és el producte que es ven amb la màxima proximitat possible, raonable i eficient, la variable de la distància pot diferir depenent del producte, la regió i altres condicions, però pot oscil·lar d'uns centenars de metres a més de 50 km». En realitat, està bastant acceptada la xifra d'entre 30-50 km de distància entre la producció i el consum.

2 Di Masso (2012).

En alguns casos, aquest vector també incorpora el tipus de circuit que hi ha entre aquests dos agents, i ofereix un gradient de «proximitat» en funció de com sigui aquest circuit (venda directa, venda en circuit curt –un intermediari–, etc.).

Ara bé, hi ha altres aproximacions al concepte que intenten ampliar i incorporar altres elements de la proximitat física que, per exemple, no ens diu res dels sistemes de producció utilitzats o del tipus d'explotació agrària (familiar, de petita escala, etc.) o de les següents fases de la cadena (processat, transformació, etc.) o del grau d'entramat econòmic local o territorial. Així, per exemple, les organitzacions AMAP franceses adopten un esquema basat en la definició següent: «un sistema alimentari local és un sistema dins del qual la producció, la transformació, la distribució i el consum estan integrats i tenen l'objectiu comú de millorar el nivell dels recursos ambientals, econòmics, socials i nutricionals d'un territori, que es defineix com una comunitat d'interessos localitzats. El concepte de sistema alimentari local busca crear aquesta comunitat d'interessos locals a través de reforçar i incrementar les relacions existents entre els seus actors».

Aquí proposem una sèrie de vectors o atributs que, segons el nostre punt de vista, haurien de formar part de la naturalesa dels SAL. També es proposaran alguns indicadors o variables que delimiten més aquests vectors, que són:

- Qui produeix els aliments (actor productiu).
- Com es produeixen (sistema productiu).
- Quin sistema de comercialització existeix (canals de comercialització).
- Quina relació hi ha amb la col·lectivitat o el territori (relació amb el sistema alimentari local).

Els tres primers es refereixen a un aliment local, el quart el situa dins d'un sistema alimentari local.

a) Qui

Podríem considerar que dins de qualsevol definició de SAL, les explotacions petites i familiars haurien d'estar situades al centre, com a agent productiu prioritari. Això ens porta a buscar una nova definició per a aquest tipus d'explotacions, i també hi ha esforços en aquest sentit referits a nombre d'hectàrees, nombre d'animals, quantitat d'aliment produït, nombre i tipus d'unitats de treball anual (UTA), etc. Aquest vector és important per separar els SAL basats en petites explotacions locals d'altres basats en grans explotacions, per tal de separar el caràcter familiar de l'entramat corporatiu.

b) Com

Un segon vector important és el sistema de producció d'aliments. Podem separar els sistemes convencionals industrials dels sistemes agroecològics i els que se situen entre els dos. Hi ha diferents tipus de classificacions, des de les més normatives (producció ecològica, producció integrada, produccions DOP/IGP) a d'altres de més acadèmiques o més construïdes a partir dels moviments socials que advoquen per sistemes alimentaris diferents dels convencionals. En diversos casos, també entrem en l'aspecte local dels aliments, que ha d'incloure el concepte de «tradició», és a dir, que aquest aliment s'ha produït en aquest territori al llarg del temps.

c) Processament

En el cas que el producte alimentari no arribi sense transformar al consum, pot també incloure el vector del grau i tipus de processament per conceptualitzar el tipus de SAL a què pertany. Segons el Reglament de la UE/852 sobre seguretat alimentària, entenem:

Transformació: qualsevol acció que alteri substancialment el producte inicial, incloent-hi el tractament tèrmic, el fumatge, la curació, la maduració, l'assecament, el marinat, l'extracció, l'extrusió o una combinació d'aquests procediments.

Productes sense transformar: els productes alimentaris que no hagin estat sotmesos a una transformació, incloent-hi els que s'hagin dividit, partit, seccionat, llescat, desossat, picat, pelat o escorxat, triturat, tallat, netejat, desgreixat, espellofat, mòlt, refrigerat, congelat, ultracongelat o descongelat.

Productes transformats: els productes alimentaris obtinguts de la transformació de productes sense transformar. Aquests productes poden contenir ingredients que siguin necessaris per a la seva elaboració o per donar-los unes característiques específiques.

Dins d'aquest apartat també es pot incloure l'origen de les matèries primeres d'aquest aliment en el cas que sigui compost o elaborat. Aquest aspecte és un dels que també apareixen amb assiduïtat en la categorització dels SAL.

d) Circuit de venda

Aquest element correspon al que podríem englobar dins dels canals de comercialització de circuit curt (CCC). Aquest sí que és un aspecte treballat i aclarit en diverses ocasions. Un dels millors treballs en aquest sentit és el de *Binimelis,*[3] on es recopilen els següents criteris de categorització de les xarxes de comercialització local:

- *Proximitat (relocalització)*
  El criteri de proximitat entre producció i consum es pot entendre tant des de la proximitat espacial (relocalització) com des de l'acostament de les esferes del consum i la producció per resocialitzar aquests processos. Des del vessant de la proximitat física, es considera que un sistema alimentari és més sostenible en tant que el menjar és produït, collit, processat, venut i consumit al més a prop possible (Jarosz, 2009). En aquest sentit, entendrem com a local aquell mercat que es desenvolupa íntegrament en l'àmbit de mobilitat habitual dels diferents agents que hi intervenen. Per posar-hi una xifra, al nostre entorn s'ha estimat que podríem considerar com a locals aquells circuits que es donen en un radi de 50 km o 60 km (Valls, 2006). De totes maneres, el concepte de «local» és difús, ja que depèn del context, no identifica suficientment el tipus de productes als quals fem referència i no assegura, com

3 www20.gencat.cat/docs/DAR/AL_Alimentacio/AL01_PAE/08_Publicacions_material_referencia / Fitxers_estatics/1010_ManualCCC.pdf

a tals, la sostenibilitat. Des del vessant de la proximitat entre la producció (o elaboració) i el consum, la mateixa definició de venda directa i circuits curts limita l'existència d'intermediaris a un únic agent intermedi.

⟶ *Relació (resocialització)*
El criteri de relació avalua la incidència que té un model de CCC per potenciar el coneixement directe entre els productors, elaboradors, consumidors i altres actors que intervenen en la cadena alimentària. El model parteix de la base que el coneixement directe és una eina que, si es basa en la cooperació, la confiança i la reciprocitat, enforteix les relacions comunitàries.

Foto: VSF

⟶ *Informació*
El criteri d'informació es relaciona amb la promoció d'espais de coneixement i educació sobre el sistema agroalimentari que permetin prendre decisions de manera autònoma i responsable.

⟶ *Participació / vincle social*
El criteri participatiu fa referència a la capacitat de la gent de participar de manera directa en la governança i la gestió dels múltiples components del sistema alimentari, i democratitzar-lo.

⟶ *Justícia i sostenibilitat econòmica*
Un dels principals objectius dels CCC, entesos des del punt de vista de xarxes alimentàries alternatives, és que permeten redistribuir el valor mitjançant la cadena alimentària. En aquest sentit, més enllà de la visió econòmica neoclàssica, que parteix de la caracterització dels actors econòmics com a racionals i atomitzats, els CCC alternatius estan immersos en un comportament econòmic arrelat socialment i territorialment, mediat per una extensa xarxa de relacions socials complexa que permet capturar el valor afegit i reflectir els costos reals de producció.

⟶ *Inclusivitat*
El criteri de la inclusió i la sostenibilitat socials fa referència a la capacitat del model de CCC de ser inclusiu cap a les persones que potencialment en poden prendre part.

⟶ *Sostenibilitat ambiental*

⟶ *Diversitat/varietat de productes*

d) Relacions col·lectives i territorials

Si entenem que els aliments locals emanen de sistemes alimentaris locals, llavors com a sistema i necessàriament s'ha d'incorporar en la seva definició aspectes relacionats amb la vinculació i relació de la granja en qüestió amb altres agents territorials. Tal com diu l'informe del Comitè de Regions de la UE, «Un sistema d'aliments locals consisteix en una sèrie de processos interrelacionats que estableix un vincle entre els productors i a) els consumidors i b) la societat, és a dir, l'entorn i l'economia regional».

Es poden enfocar les prioritats en el producte, en qui produeix o en els agents que intervenen en el procés o en una suma de tots.

IV. La compra pública alimentària: concepte i característiques

Què és el sector públic?

L'anomenat sector públic està format per:

- Les administracions públiques (AP).
- Les empreses públiques.
- Les institucions públiques sense afany de lucre.

El sector públic, en general, està estructurat en 3 nivells:

- L'Administració General de l'Estat (que anomenarem AGE o Administració Central).
- Les administracions de les comunitats autònomes (CA).
- Les administracions locals (que anomenarem entitats locals o EL), que inclouen, entre altres, els ajuntaments, *cabildos*, consells insulars i les diputacions provincials.

Dins del sector públic, a més dels anteriors, també hi ha altres ens que poden tenir els seus propis pressupostos de compra.

- Organismes i ens públics que depenen de l'AGE o de les administracions de les CA.
- Universitats públiques.
- Societats o empreses de diferents tipus en què una part pertany al sector públic.
- Institucions públiques sense afany de lucre.
- Consorcis formats entre diferents organismes i entitats.

Per tenir una idea de quantitats, hi ha una quinzena de ministeris, 17 comunitats autònomes amb les seves corresponents conselleries i dues ciutats autònomes (Ceuta i Melilla), 41 diputacions provincials, 10 *cabildos* i consells insulars, més de 8.100 municipis i gairebé 1.900 ens dependents de les comunitats autònomes. Fins aquí, surten més de 10.000 compradors potencials del sector públic, als quals caldria afegir els ens dependents de l'AGE.[4]

4 *Guía práctica de la contratación pública para las PYME.*

La compra pública

La compra pública, a banda de complir la funció d'aprovisionar les administracions públiques perquè siguin operatives i funcionals per prestar els serveis públics, pot constituir un instrument bàsic per avançar en els objectius estratègics d'aquestes mateixes administracions, ja siguin socials, mediambientals o econòmics, i donar suport i complementar altres actuacions previstes en altres àmbits i plans estratègics. Això implica anar més enllà de la compra i contractació de productes, serveis i obres amb un preu baix d'adquisició i amb terminis i formes de lliurament ràpids, pràctics i operatius, i tenir en compte les conseqüències econòmiques, socials i ambientals de cadascuna de les operacions que es duen a terme. Especialment, quan la primera part de la fase (preu i operativitat) i la segona (criteris socials i ambientals) no estan renyides l'una amb l'altra, sinó que es complementen.

La compra pública té una gran capacitat per orientar els mercats cap a un model econòmic més just i sostenible, arran del gran poder de compra de les administracions públiques, que representa aproximadament el 17% del PIB en l'àmbit europeu (13% a l'Estat espanyol). Per tant, la compra pública sostenible, a més d'incidir directament en la demanda, té un efecte multiplicador que contribueix, entre d'altres, a la creació d'economies d'escala.

Percentatge del PIB que representa la compra pública en diferents països (2002). Font: Clement i Erdmenger, 2007

PAÍS	%
Alemanya	17
Itàlia	12
Holanda	21
Espanya	13
Suècia	20
Regne Unit	18
UE 16	16

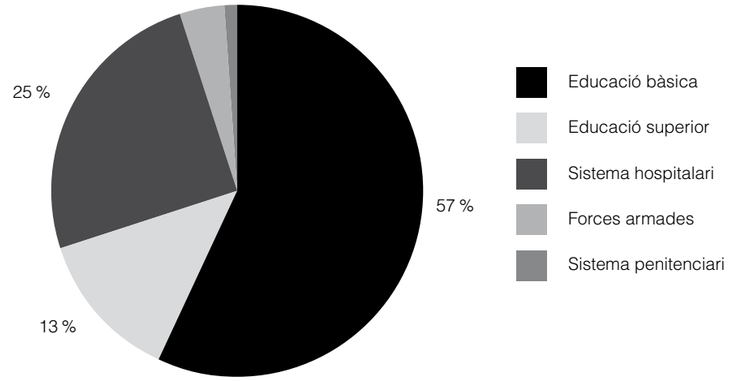
A diferència d'altres països de la Unió Europea, no hi ha dades oficials desglossades de la compra pública alimentària de l'Estat espanyol i les diferents administracions que l'integren. Per tenir una orientació propera a la realitat els podem inferir indirectament. Per exemple, podem filtrar les dades de la compra alimentària del sector públic del Regne Unit mitjançant tres variables: la diferent proporció total de compra pública respecte del PIB dels dos estats, la diferent proporció de compra pública respecte a aquest PIB (per a l'Estat espanyol és el 13%) i les correccions per població a la qual es refereix cada apartat de compra pública. D'aquí, obtenim les dades que mostrem a continuació.

Podem considerar que les administracions públiques destinen entre 2.000 i 3.000 milions d'euros a les compres alimentàries. Per a això s'ha suposat que a l'Estat espanyol es destina el mateix percentatge de la compra pública a l'alimentació que

al Regne Unit. L'ampli ventall exposat és degut als càlculs aproximatius tant en el sector de l'educació com, especialment, en el dels sistemes de salut pública.

SECTOR	MILIONS € (APROX.)
Educació bàsica	1780
Educació superior	400
Sistema hospitalari	775
Forces armades	127
Sistema penitenciari	45

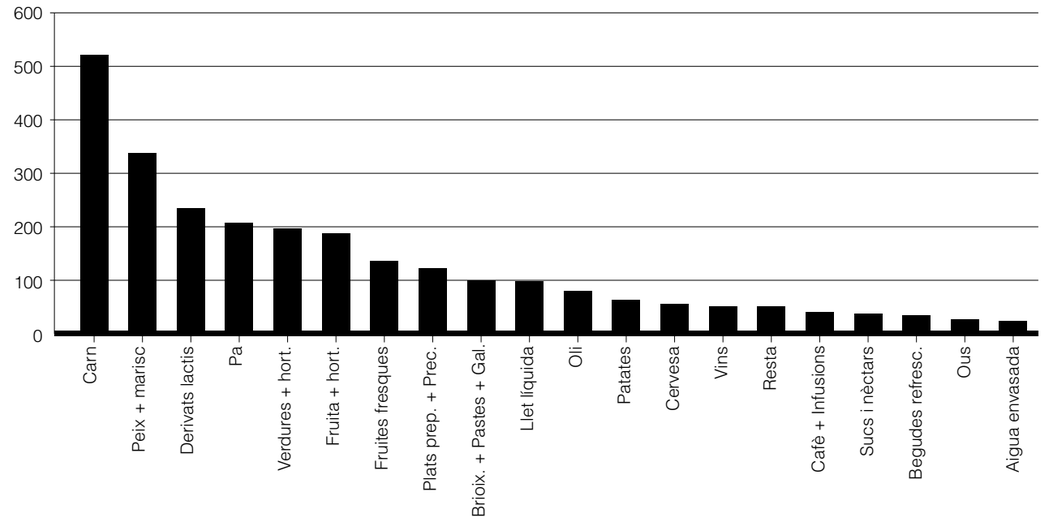
Principals compres públiques d'aliments (M €)



La xifra de 2.500 milions d'euros que factura la compra pública alimentària correspon a la meitat del pressupost del Ministeri d'Agricultura o a un terç tota la PAC que rep l'Estat espanyol.

Hem vist la quantitat total i en quins sectors es reparteix aquesta compra. Ara veurem quins aliments es compren (en valor monetari).

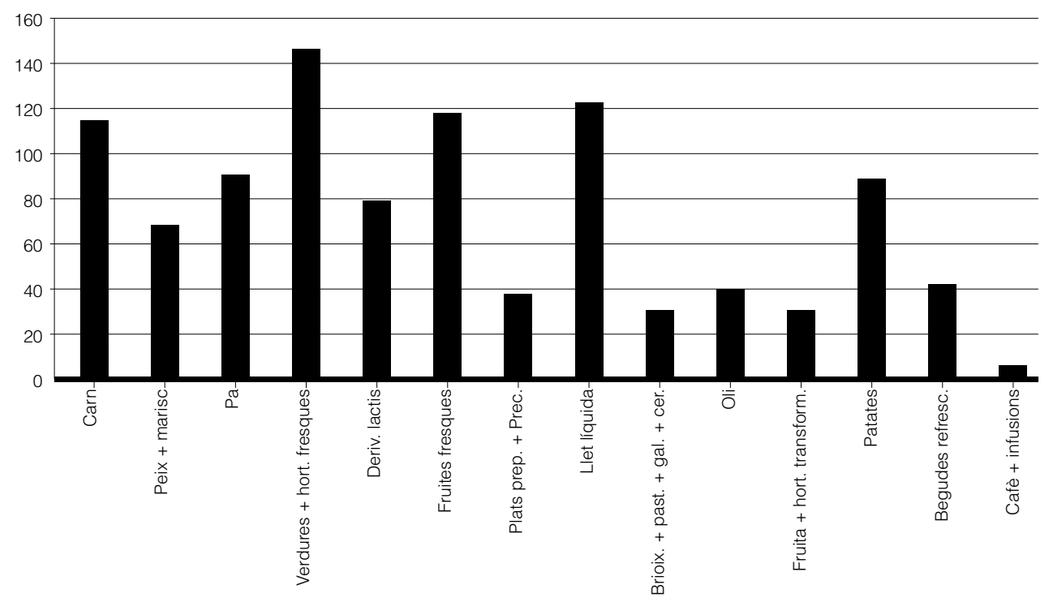
Consum de restauració col·lectiva i social (M€)



El percentatge més elevat de les vendes (el 42% del total, tot i que cal recordar que no estem parlant de volum, sinó de valor en euros) es concentra en els productes proporcionalment més cars: la carn, el peix i els derivats lactis. El total d'aliments consumits pel canal de la restauració col·lectiva i social a l'Estat supera els 1.300 milions de kg/L anuals, uns 28 kg per persona.

Si mirem els aliments consumits per volum trobem el gràfic següent:

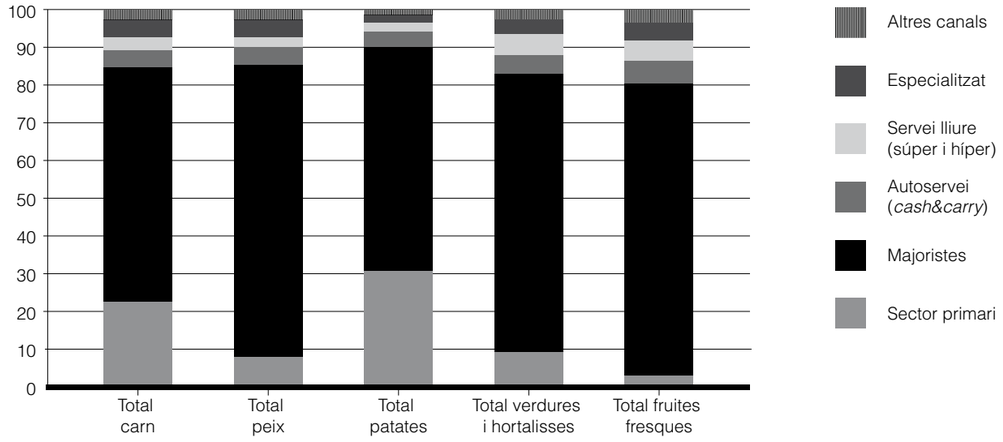
Consum d'aliments en restauració social (kg/L)



A més, ens podem preguntar a qui està comprant la restauració col·lectiva i social aquests aliments.[5] Abans, vegem l'esquema general de funcionament de la restauració col·lectiva (és un model i, com a tal, hi ha especificitats diferents per a cada cas) on el principal proveïdor de l'empresa de restauració és el sector majorista. Aquesta és una categoria una mica confusa, que inclou empreses com centrals de compra, la xarxa de mercats MERCASA, altres plataformes de distribució, importadors o grans cooperatives, per exemple. Considerant que l'activitat del majorista és la compra i venda de productes en grans quantitats (es diferencien diverses formes de comercials majoristes), no sembla adequat plantejar una categoria general de majoristes i, d'altra banda, els autoserveis majoristes –*cash & carry*–, que són un format comercial concret del comerç a l'engròs.

La classificació també presenta barrejades formes comercials amb formes associatives. Per exemple, una cooperativa apareix com a associació d'un conjunt d'agents que tenen l'objectiu de millorar les seves condicions d'actuació o de prestació de serveis i, per a això, adopten la forma jurídica de cooperativa; ara bé, aquest conjunt d'agents, a l'hora d'efectuar les seves funcions, pot ser considerat com a sector primari, majorista o establiment especialitzat. Amb tot, les dades sí que serveixen per veure l'escassa participació directa del sector primari en la restauració col·lectiva.

ORIGEN DE LES COMPRES DE RESTAURACIÓ COL·LECTIVA SOCIAL



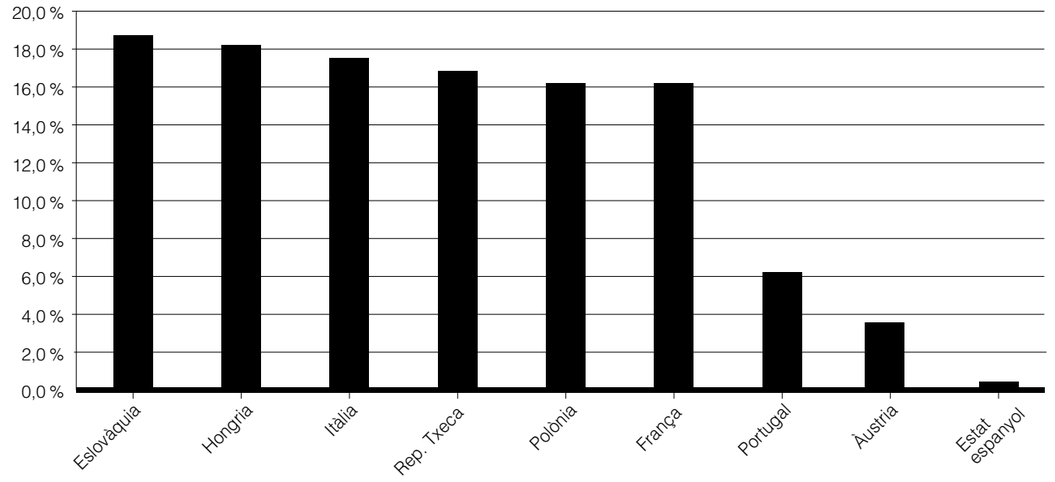
5 www.mercasa.es/files/multimedios/1302797611_pag_005-029_MCerdeno.pdf

	Sector primari	Majoristes	Autoservei (*cash&carry*)	Servei lliure (súpers i hípers)	Especialitzat	Altres canals
Total carn	22,7	61,8	4,9	3,6	4,4	2,6
Carn fresca	14,5	62,2	5,1	5,5	7,9	4,8
Boví	14,3	64	5,4	4,6	11,1	0,7
Pollastre	18,1	54,1	4,9	6,1	4,1	12,8
Oví	9	66,8	6,7	3,2	14	0,2
Porcí	14,7	65,9	5,1	6	6,1	2,1
Menuts, triperia	11,6	61,5	4,1	4,4	10,2	8,2
Resta d'aus	7,6	73,9	5,2	6,5	4,3	2,4
Altres carns	9,9	62,7	4,2	10,3	11,3	1,6
Total peix	7,2	78,7	4,5	2,4	5,4	1,9
Pesca fresca	9,8	65,8	3	3,1	15,2	3,2
Peix fresc	8,8	65	3,2	3,6	16,6	2,9
Tonyina i bonítol	10,8	59,1	2,8	0,7	25,9	0,7
Lluç i llucet	9,7	67,8	3,3	4,6	14,1	0,5
Altres peixos frescos	8,4	64,9	3,2	3,6	16,4	3,5
Marisc fresc	11,5	67,1	2,7	2,2	12,8	3,8
Llagostins i gambes	16,7	65,5	2,6	1,2	12,5	1,5
Mol·luscs i crustacis	10,1	67,5	2,7	2,5	12,9	4,4
Pesca congelada	6,3	87,1	3,2	1,9	1,1	0,4
Peix congelat	6,2	87,5	2,8	2	1,2	0,3
Calamar	6,9	87,2	2,4	1,8	1,5	0,2
Lluç i llucet	5,4	87,5	2,9	3,2	0,5	0,4
Altres peixos congelats	5,7	87,7	3,2	1,9	1	0,4
Marisc congelat	6,6	86,2	4,2	1,7	0,7	0,7
Llagostins i gambes	6,7	84,7	5	1,9	0,7	1
Mol·luscs i crustacis	6,4	87,9	3,3	1,5	0,7	0,2
Conserves de peix	4,6	72,7	13,9	2,8	0,5	5,5

Total patates	30,1	60,2	4	2,6	2,2	0,8
Patates fresques	6,1	77,8	6,2	4,3	4,2	1,4
Total verdures i hortalisses	8,8	74,4	5,3	5,3	4,4	1,9
Verdures i hortalisses fresques	9,2	72,7	5,5	5,7	4,9	2
Cebes	6,5	74,5	6,6	5,5	4,7	2,3
Xampinyó i altres bolets	3,8	75,4	6,8	3,3	9,2	1,5
Espàrrecs	1,1	83,3	4,4	2,8	6,7	1,8
Tomàquets	7	74,1	5,9	6,4	5,1	1,6
Mongeta tendra	0,9	68,6	3,7	11,4	8,3	7,1
Enciam, escarola i endívia	23,9	57,6	4,5	7,3	5,3	1,4
Altres hortalisses fresques	0,9	80	5,3	5,1	5,1	3,6
Pebrots	1,5	80,3	6,1	4,9	5,2	2
Total fruites fresques	2,4	78,2	5,9	5,4	5	3,1
Maduixes	2,2	83,1	5,2	2,8	3,6	3,1
Fruites amb pinyol	1	82,5	6	4,7	3,3	2,5
Llimones	2,1	71,8	8,1	7,5	8,4	2,1
Pomes	8	72,5	7,4	6,4	3,6	2
Melons i síndries	1,1	85	5	4,1	3,2	1,6
Taronges i mandarines	2,5	77,4	5,2	5,4	4,9	4,5
Altres fruites amb llavors	3,7	83,8	4,7	4	3	0,8
Altres fruites fresques	1	80,7	6,4	2,3	5,7	3,9
Plàtans	0,8	81,7	5,8	7	3,7	0,9

Tal com veiem en un percentatge proper al 70% de mitjana, els aliments de la restauració col·lectiva i social es compren a majoristes, i només el 10% de mitjana directament al sector primari. Aquest no és un fet exclusiu de la compra pública; la compra directa a la pagesia (o mitjançant de canals curts de comercialització) a l'Estat espanyol queda molt lluny de la dels altres països del nostre entorn.

Percentatge d'explotacions venda directa



Així, veiem que mentre que a França, Itàlia, Txèquia, Hongria o Polònia el percentatge de granges que fan venda directa[6] ronda el 18%, a l'Estat espanyol se situa en el 0,3%. Això vol dir que el potencial de creixement d'aquests canals és enorme i que la compra pública en pot ser un motor important (i creiem que ho ha de ser).

Marc legal

El sector públic té definides unes normes molt clares per a les seves compres. La norma bàsica és la Llei 30/2007, de 30 d'octubre, de contractes del sector públic (LCSP).

Principis generals

Els processos de contractació estan fortament regulats per les lleis de contractació pública; els objectius són protegir tant el comprador com el contractista.

A la Unió Europea, el marc de contractació dels estats membres ve definit per les directives 2004/18/CE i 2004/17/CE, per a compres i contractes que superin un cert llindar, i les lleis nacionals, per a contractes per sota d'aquest llindar.

6 Les dades es refereixen al percentatge de granges que venen el 50% de la seva producció o més en forma de venda directa.

No obstant això, totes les administracions públiques estan obligades a respectar els principis del Tractat de la Unió Europea durant els processos de contractació, independentment de la seva mida o del marc legal que les governa (regional, estatal o europeu). Els principis del tractat més rellevants i que cal salvaguardar en la contractació pública són:

- El principi de llibertat de moviment de mercaderies.
- El principi de llibertat per proveir serveis.
- El principi de no discriminació.
- El principi de tracte equitatiu.
- El principi de proporcionalitat.
- El principi de transparència.

La introducció de criteris de justícia alimentària als plecs de condicions sense contravenir les regulacions nacionals i europees és possible sempre que es respectin i se segueixin els principis fonamentals del lliure comerç fixats en els acords de l'Organització per a la Cooperació i el Desenvolupament Econòmic (OCDE) i en el Tractat de la Unió Europea.

Les noves directives defineixen clarament on i com es poden introduir aquestes consideracions socials o ambientals als plecs de contractació. Aquestes seccions són:

- L'objecte del contracte.
- Les especificacions tècniques obligatòries i valorables.
- Els criteris de selecció dels licitadors.
- Els criteris d'adjudicació del contracte.
- Les clàusules d'execució del contracte.

Per tant, els criteris es refereixen al producte o servei, o al proveïdor:

Requisits referents al producte o al servei:

- Objecte del contracte.
- Especificacions tècniques.
- Criteris d'adjudicació.
- Criteris d'execució del contracte.

Requisits referents al proveïdor:

- Criteris de selecció del proveïdor.

V. Incorporació de criteris de justícia alimentària en la compra pública

Procés de licitació

Fase preparatòria

Aquesta fase inclou la definició de les necessitats de compra o contractació i l'exploració de l'oferta en el mercat.

Les lleis de contractació pública defineixen com s'han d'adquirir productes i serveis des de les administracions, però deixen discrecionalitat per seleccionar què s'adquirirà, és a dir, l'Administració és lliure de triar el que vol adquirir segons les seves necessitats.

La fase preparatòria és una de les fases que poden donar més bons resultats per incorporar criteris de justícia alimentària en la contractació pública, però també és important dedicar-li el temps necessari per tenir ben lligades la resta de fases.

Foto: Nepenthes

Redacció de plecs i adjudicació

Hi ha dos elements clau en el procés de licitació:

- En primer lloc, l'òrgan contractant encarrega als seus serveis tècnics la redacció dels plecs que regiran l'adjudicació del contracte i la seva execució. Convé distingir el plec de clàusules administratives particulars i el plec de

prescripcions tècniques, ja que el seu contingut és diferent. El primer conté la regulació, els requisits i els criteris d'adjudicació que seran aplicables a la licitació. El segon conté una descripció detallada de les característiques tècniques de l'objecte del contracte, és a dir, es concreten els requisits tècnics del servei o producte que es vol contractar.

- En la fase següent, d'adjudicació del contracte, l'òrgan contractant fa una selecció d'empreses d'acord amb la seva capacitat per executar el contracte, i l'adjudica a una d'aquestes empreses. La Llei de contractes del sector públic (LCSP) regula diferents procediments d'adjudicació dels contractes en funció, bàsicament, de la seva quantia i complexitat. Per a contractes de quantia molt baixa, la llei preveu un procediment simplificat de compra directa (contractes menors),[7] amb molt poques formalitats. Habitualment, la licitació del contracte de servei de menjador es farà mitjançant un procediment obert, que és el procediment ordinari d'acord amb l'LCSP. En aquest procediment, tota empresa té dret a presentar una proposició d'acord amb els plecs prèviament publicitats, i l'òrgan de contractació haurà d'adjudicar el contracte a l'oferta econòmicament més avantatjosa,[8] sense que sigui possible cap tipus de negociació amb els licitadors. Això no significa que hagi d'adjudicar el contracte a l'oferta més barata, sinó que cal definir, en el mateix procediment, els termes de referència que fan considerar que una oferta supera les altres mitjançant els criteris de valoració d'ofertes.

Els criteris de justícia alimentària en la gestió del servei de menjador

La normativa sobre contractació pública regula com contractar, però no què contractar. Això és molt important i té unes implicacions clares. Els poders adjudicadors gaudeixen de llibertat per determinar quin és l'objecte del contracte, per bé que aquesta llibertat no és il·limitada, ja que han de respectar les normes i els principis de dret de la Unió Europea.

Els serveis de restauració són un dels sectors on més s'està impulsant la introducció de criteris de sostenibilitat ambiental i, en menor mesura, de criteris socials en la contractació pública. De fet, la Comissió Europea ha inclòs els serveis de restauració com un dels deu sectors prioritaris en què s'ha d'impulsar la introducció de criteris de sostenibilitat ambiental, i s'espera que en els propers anys estiguin presents a totes les licitacions. Tal com dèiem, els criteris socials no segueixen el mateix ritme, però el camí és obert.

7 D'acord amb l'article 122 de la LCSP, són contractes menors els contractes d'obres de quantia inferior a 50.000 €, i els inferiors a 18.000 € quan es tracti d'altres contractes. En el cas de la restauració col·lectiva, es refereix a aquest segon apartat: contractes de serveis i subministraments d'import inferior a 18.000 € (21.240 €, IVA inclòs).

8 En aquest sentit, el Tribunal Suprem va declarar, en la seva sentència de 22 de setembre de 1988, que «l'Administració no pot adjudicar el concurs a qualsevol, sinó que s'ha d'atenir a l'oferta que sigui més avantatjosa, no sent determinant el valor econòmic per si mateix». En la sentència de 23 maig 1997 afirmava que «l'Administració no està obligada a acceptar el millor preu, sinó l'oferta més favorable al seu interès».

Es poden introduir criteris en aquests plecs referents a afavorir les compres d'alimentació local o ecològica. Els principals criteris fan referència a:

- Aliments ecològics
- Proximitat:
  - Aliments de temporada
  - Aliments frescos
  - Temps entre recol·lecció, sacrifici o elaboració, i el consum
  - DOP (denominacions d'origen protegides) / IGP (indicacions geogràfiques protegides) / Aliments tradicionals
- Dimensió social de la proposta

Determinació de l'objecte de contracte

Un dels requisits necessaris en la contractació administrativa consisteix a determinar l'objecte del contracte, la qual cosa significa indicar de manera clara què es contractarà. Així, la LCSP assenyala que l'objecte del contracte haurà de ser «determinat».

La definició de l'objecte té un valor referencial en la contractació pública, això significa que els criteris d'adjudicació han d'estar directament vinculats a l'objecte del contracte i ser proporcionals a aquest.

La qüestió rau a aclarir si resulta possible incorporar consideracions socials i ambientals en l'objecte mateix del contracte i la resposta és que sí, ja que el poder adjudicador gaudeix de total llibertat per definir l'objecte del contracte que millor s'adapti a les seves necessitats, sempre que es respectin els principis de no discriminació i lliure circulació de béns i serveis. A més, l'òrgan de contractació no només pot descriure l'objecte contractual de conformitat amb criteris socials i ambientals, sinó que pot establir com s'ha d'executar o dur a terme. Aquesta és la base sobre la qual es pot bastir tota l'estratègia de compra pública local.

No només és possible incorporar característiques de caràcter social o ambiental a l'objecte del contracte, sinó que, a més, és convenient, ja que valida la posterior inclusió de criteris de valoració o condicions d'execució de caràcter social. A més, és important indicar-ho en l'anunci de licitació perquè les empreses interessades identifiquin per avançat la naturalesa i característiques socials del contracte.

La manera més clara, transparent i directa d'incorporar criteris de sostenibilitat en una licitació és esmentar-ho en la definició de l'objecte del contracte. La mateixa Comissió Europea aconsella incorporar, sempre que sigui possible, les consideracions mediambientals en la definició de l'objecte del contracte, i podem dir el mateix si hi volem incloure elements socials:

«Els poders adjudicadors gaudeixen de llibertat per determinar l'objectiu del contracte, o definicions alternatives d'aquest mitjançant l'ús de variants que considerin més respectuoses amb el medi ambient, sempre que no s'hi restringeixi la participació dels licitadors d'un altre estat membre.»

La Comunicació interpretativa de la Comissió Europea de 15 octubre 2001 (COM 2001, 566 final) sobre la legislació comunitària de contractes públics i les possibilitats d'integrar aspectes socials en aquests contractes, assenyala: «La primera ocasió d'integrar aspectes socials en un contracte públic es presenta a la fase immediatament anterior a l'aplicació de les directives pertinents, és a dir, al moment de l'elecció de l'objecte del contracte o, simplificant-ho, quan es planteja la pregunta "què desitjo construir o comprar com a administració pública?"»

Així, si en el marc d'una licitació l'Administració pública vol introduir criteris socials o ambientals, convé que defineixi l'objecte del contracte en aquest sentit, per exemple, de la manera següent:

«Contractació, mitjançant concessió administrativa, del servei de menjador ecològic.»

O bé:

«Contractació, mitjançant concessió administrativa, del servei de menjador amb criteris de sostenibilitat social i ambiental.»

O, per exemple, en el cas dels requisits tècnics:

«Plec de condicions tècniques que han de regir el concurs per a la contractació del servei de menjador de ___ de l'ajuntament de ____ amb criteris de qualitat social i ambiental.»

O enunciats semblants.

Especificacions tècniques

Un cop definit l'objecte del contracte, cal concretar-lo en les especificacions tècniques, i fixar de manera objectiva i detallada les característiques d'acord amb les quals les licitadores han de presentar les seves propostes, i que són requerides pel poder adjudicador perquè el producte o servei serveixi per als fins als quals està destinat.

Estratègies d'inclusió

Per a la introducció de producte ecològic als menús[9]

Podem distingir tres estratègies per introduir el producte ecològic als menús:

⟶ A. Incloure un criteri de producte ecològic en el plec de prescripcions tècniques. Si s'opta per aquest camí, totes les ofertes que es presentin a la licitació hauran de satisfer aquest requisit o quedaran excloses del procés.

⟶ B. Introduir el producte ecològic com un dels criteris de valoració de les ofertes que serviran per adjudicar el contracte.

9 Prenent com a base el document *Criteris de sostenibilitat en la gestió del servei de menjador escolar*, I. Manrubia (2011) www.associaciolera.org/recursos/documents_tecnics/agroecologia/criteris_sostenibilitat_escoles.pdf

⟶ C. La combinació d'ambdues estratègies, exigint en el plec de prescripcions tècniques un determinat percentatge de producte ecològic als menús, i preveient un criteri de valoració que puntuï aquelles propostes que superin el percentatge exigit.

MODEL A. EL PROCEDIMENT DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA EN ELS PLECS DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

El plec de prescripcions tècniques de l'òrgan de contractació detalla les característiques tècniques que exigeix del producte, obra o servei que és objecte de licitació, sense crear obstacles injustificats a la competència. Les especificacions tècniques han de proporcionar informació objectiva i mesurable sobre l'objecte del contracte i, per tant, hi han d'estar directament relacionades, i han de respectar els principis de dret de la Unió Europea. S'hauran de publicar abans de l'adjudicació del contracte, juntament amb la resta de documentació de la licitació. Les ofertes presentades únicament seran vàlides si demostren, per qualsevol mitjà, que compleixen amb les especificacions tècniques formulades. Per tant, les clàusules incloses al plec de prescripcions tècniques s'erigeixen en requisits de compliment obligatori per a tota oferta.

Tant la normativa europea com l'espanyola preveuen un conjunt de normes sobre les formes de definir les prescripcions tècniques, dirigides fonamentalment a garantir el principi d'igualtat de tracte entre els licitadors i evitar qualsevol tipus de discriminació. A aquests efectes, es preveu que la descripció de les especificacions tècniques s'ha de fer, obligatòriament, o bé en referència a normes i altres instruments comparables, preferentment d'àmbit internacional i europeu, o bé en termes de rendiment o d'exigències funcionals.

Podem considerar aspectes socials i ambientals en les especificacions tècniques de diverses maneres, una d'elles és l'exigència de procediments i mètodes de producció determinats, per exemple, aliments ecològics.

Els procediments de producció es poden exigir com a especificació tècnica sempre que guardin relació amb l'objecte del contracte, i aquest mètode de producció aporti unes característiques diferents al producte final. En aquest sentit, la Comissió Europea admet l'exigència d'un mètode de producció ecològic, que redunda en un producte amb característiques especials, però també hi ha casos en els quals s'admeten mètodes de producció diferents encara que el producte resultant no sigui diferent, per exemple, l'ús d'electricitat verda, si bé en aquest cas el producte resultant (electricitat) no resulta diferent de l'electricitat procedent d'altres fonts.

A banda de característiques tècniques referides al producte, la normativa permet exigir la utilització d'un procediment de producció específic si aquest contribueix a determinar les característiques del producte, encara que –tal com hem indicat anteriorment– no siguin visibles en el producte acabat.

En una comunicació interpretativa de l'any 2001, la Comissió Europea va avalar la possibilitat d'exigir, en un plec de prescripcions tècniques, determinats procediments de producció respectuosos amb el medi ambient, sempre que l'obligació no resultés innecessàriament restrictiva o discriminatòria. En concret, la Comissió esmenta explícitament la possibilitat d'exigir en un plec de prescripcions tècniques que els aliments hagin estat produïts d'acord amb les normes sobre producció ecològica.

Per tant, la normativa de contractació pública permet incloure en un plec de prescripcions tècniques l'exigència que determinats aliments o un percentatge del total siguin aliments ecològics.

A la regió italiana d'Emília-Romanya, l'exigència de producte ecològic als menús escolars té el suport d'una llei regional (*Legge Regionale n. 29/2002, Norme per l'orientamiento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva*). Aquesta llei preveu que els contractes públics relatius a serveis de menjadors col·lectius hauran de preveure una exigència mínima del 70% d'aliments ecològics, de producció integrada o de productes típics i tradicionals, i estableix una preferència pels aliments ecològics i sense organismes genèticament modificats. La llei preveu que el producte del servei de menjador escolar de les escoles infantils i d'educació infantil hagi de ser ecològic sempre que estigui disponible al mercat.

A Copenhaguen, l'obligació d'utilitzar producte ecològic als menjadors escolars es troba en diversos plans d'actuació administrativa. Per exemple, l'Ajuntament de Copenhaguen va aprovar el 2007 el Pla Miljømetropolen - Bordes vision CPH 2015 (Ecometròpolis - La nostra visió de Copenhaguen el 2015), on es fixava l'objectiu d'incrementar fins al 90% l'ús de producte ecològic a les cuines i menjadors l'any 2015. Actualment, el percentatge d'ús de producte ecològic es troba en el 68%, i les administracions treballen activament amb associacions (vegeu KBHMadhus) per augmentar la xifra fins al 75%.

A partir d'aquí entrem en una segona capa de decisió: Quan es vulgui utilitzar aquests criteris caldrà definir en els plecs què s'entén per «aliment ecològic o orgànic».

Tal com s'ha indicat, podem incloure en el plec l'exigència de producte ecològic fent referència a les especificacions tècniques contingudes al Reglament europeu que regula la producció i l'etiquetatge dels productes ecològics.

Així, es podria definir «aliment ecològic» de la manera següent:

Aliment produït d'acord amb les especificacions tècniques establertes al Reglament CE/834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament CEE/2092/91, o estàndard equivalent.

Les etiquetes. Cal tenir present que, d'acord amb la normativa, qualsevol oferent podrà demostrar per qualsevol mitjà adequat que els productes inclosos en la seva oferta s'ajusten a un estàndard equivalent al Reglament CE/834/2007. Així, un oferent al servei de menjador públic pot al·legar que determinats productes inclosos en la seva oferta s'han de considerar ecològics perquè s'ajusten a estàndards de producció agrària ecològica equivalents als que preveu el Reglament europeu, com podrien ser els impulsats per la IFOAM (Federació de Moviments per a l'Agricultura Orgànica, per les sigles en anglès).

A banda de la definició del que s'entén per «aliment ecològic», el plec també haurà de preveure els mitjans d'acreditació del compliment dels requisits previstos.

Foto: Muffet

Evidentment, satisfan les condicions tècniques exigides en el plec aquells aliments que hagin estat certificats d'acord amb els sistemes de control que preveu el Reglament CE/834/2007. El Reglament europeu preveu que l'autoritat pública competent en matèria de producció agrària ecològica pugui assignar les funcions de control i certificació a autoritats de control, o organismes de control. Aquests últims, de caràcter privat, només podran exercir aquestes funcions si compleixen una sèrie de requisits que estableix la normativa.

A les CA hi ha empreses (de vegades públiques, de vegades de gestió privada) encarregades de l'auditoria i certificació dels productes agroalimentaris ecològics. La major part són corporacions de dret públic que tenen la consideració d'autoritat de control a efectes del Reglament CE/834/2007.

Si es desitja, es pot esmentar en el plec, a tall d'exemple, que els aliments que hagin estat certificats per algun d'aquests ens (per exemple, el Comitè Andalús d'Agricultura Ecològica) seran considerats aliments ecològics. No obstant això, igual que abans amb la definició d'aliment ecològic, tampoc no es poden restringir els mitjans de prova, i caldrà acceptar els aliments certificats per les autoritats o organismes de control d'altres comunitats autònomes, ja que també fan el control i certificació sobre la base de les previsions del Reglament CE/834 / 2007, o de la mateixa manera també hauran d'acceptar els productes amb altres segells ecològ-

gics basats en el Reglament europeu. En cap cas no es podrà exigir en una licitació que el producte ecològic vingui certificat exclusivament amb una determinada etiqueta.

És més, d'acord amb els principis de dret de la Unió Europea, els òrgans de contractació tampoc no podran restringir els mitjans d'acreditació exclusivament als certificats emesos d'acord amb els sistemes de control que preveu el Reglament CE/834/2007, ja que això suposaria un obstacle a la lliure competència. Així, també han de considerar que els aliments previstos en una determinada oferta compleixen les especificacions tècniques si qui presenta l'oferta així ho demostra, per qualsevol mitjà. Això inclou els aliments amb segells basats en estàndards que l'oferent demostri que són equivalents als previstos en el Reglament europeu.

Compliment de les clàusules de producte ecològic. Els òrgans de contractació poden preveure sistemes de control per tal d'evitar situacions de frau. Així, es pot establir l'obligació de l'empresa adjudicatària de subministrar periòdicament a l'Administració Pública les factures amb els certificats dels aliments ecològics adquirits, indicant-ne el pes total i l'autoritat o organisme de control que certifica.

Així mateix, podrà exigir una llista dels proveïdors habituals de producte ecològic, i l'obligació de notificar a l'Administració pública qualsevol canvi de proveïdor.

Exemple: plec de condicions tècniques que han de regir en el concurs públic per a l'adjudicació del servei global d'alimentació durant els cursos escolars gener-juliol 2009, 2009-2010, 2010-2011 a les escoles bressol de l'Ajuntament de Barcelona:

«Amb l'objectiu de fomentar els sistemes de cultiu més respectuosos amb el medi ambient, un 5% dels productes inclosos en els menús hauran de ser produïts sota els criteris de l'agricultura ecològica, d'acord amb la Regulació (ECC) 2092/91 fins al 31 de desembre de 2008 i, amb la Regulació (EC) 834/2007 a partir de l'1 de gener de 2009. La inclusió dels criteris d'agricultura ecològica a alguns dels aliments bàsics (com ara patates, cebes, pomes, plàtans, mandarines...) facilita el compliment d'aquest criteri.

»Trimestralment es lliurarà per part de l'empresa a la Direcció de Recursos i Serveis Generals: certificats dels productes d'agricultura ecològica adquirits, incloent-hi el seu pes total. S'entendrà com a agricultura ecològica la que compleixi amb els criteris especificats a la Regulació (ECC) 2092/91 fins al 31 de desembre de 2008 i en la Regulació (EC) 834/2007 a partir de l'1 de gener de 2009. Les certificacions expedides pels organismes autoritzats per aquestes regulacions (com el CCPAE a Catalunya) seran suficient per verificar el compliment d'aquest criteri».

Certificació participativa? Convé preguntar-se si, en el marc d'una licitació, els òrgans de contractació estan obligats a acceptar com a aliments ecològics aquells que estiguin avaluats per sistemes de garantia o certificació participativa. Els sistemes participatius de garantia són sistemes de garantia de qualitat que operen a escala local. Certifiquen productors prenent com a base la participació activa dels actors, i es construeixen a partir de la confiança, les xarxes socials i l'intercanvi de coneixement.[10] Es tracta de programes d'avaluació de conformitat amb les normes

10 www.ifoam.org/about_ifoam/standards/pgs/PGSDefinitioninEngFrenSpanPort_ web.pdf.

d'agricultura ecològica en què intervenen de forma activa productors i altres actors implicats (consumidors, distribuïdors, etc.). Aquests sistemes no s'adeqüen a les característiques del model predominant de certificació per tercers independents, la qual cosa no implica necessàriament una pèrdua de garanties. El seu desenvolupament s'explica per diverses raons, entre les quals podem destacar els excessius costos de les certificacions oficials o la utilització dels sistemes participats de garantia com a eina de transformació social.

Tot i que existeix una gran diversitat de models, podem afirmar que aquests sistemes es caracteritzen per fomentar la participació i coresponsabilització dels productors i altres actors en el procés, simplificar els tràmits burocràtics, reduir les despeses de certificació i augmentar la periodicitat dels controls. La seva credibilitat es basa, en gran mesura, en la confiança i el contacte directe dels consumidors amb els productors i distribuïdors del producte, la qual cosa resta eficàcia a aquests sistemes fora dels mercats locals.

En el marc d'una licitació, els òrgans de contractació poden acceptar com a aliments ecològics aquells que siguin avaluats per sistemes de certificació participativa, sempre que s'acrediti per qualsevol mitjà que s'han satisfet els requisits que preveu el Reglament CE/834 / 2007 per a la producció d'aliments ecològics. Ara bé, els principis que regeixen la contractació pública (objectivitat, transparència, no discriminació) exigeixen la presentació d'una prova suficient i precisa del compliment dels requisits, que no podrà ser substituïda en cap cas per una eventual relació de confiança amb l'empresa licitadora.

MODEL B. L'ALIMENT ECOLÒGIC COM A CRITERI PER A L'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE

Hem vist que en el procediment obert d'adjudicació l'òrgan de contractació haurà de valorar les ofertes presentades d'acord amb els criteris anunciats prèviament, i adjudicar el contracte a l'oferta econòmicament més avantatjosa.

Les paraules «oferta econòmicament més avantatjosa» poden induir a error, ja que no estem parlant només d'un criteri monetari. A banda del preu, la normativa de contractació permet tenir en compte altres criteris per determinar quina és l'oferta econòmicament més avantatjosa, sempre que es compleixin una sèrie de requisits, és a dir, els criteris s'han d'anunciar expressament en els plecs, han d'estar vinculats a l'objecte del contracte, no poden conferir una llibertat d'elecció il·limitada i hauran d'oferir un avantatge econòmic lligat al producte. En la fase d'adjudicació del contracte, cadascuna de les ofertes presentades rep una puntuació d'acord amb els criteris de valoració establerts, i el contracte s'adjudica a l'oferta que hagi obtingut la puntuació més alta.

La normativa sobre contractació esmenta alguns dels criteris que es podran tenir en compte a l'hora d'adjudicar un contracte però no estableix una llista tancada, de manera que es podran tenir en compte altres criteris, sempre que compleixin els requisits esmentats. Per tant, una opció flexible per afavorir la introducció d'aliment ecològic als menús és preveure en les licitacions un criteri d'adjudicació en aquest sentit. Per exemple, es pot preveure en el plec que la valoració puntuï aquelles propostes que introdueixin una certa quantitat d'aliment ecològic en els menús. Aquesta opció és recomanable si l'autoritat contractant no està segura del cost o la disponibilitat del producte ecològic.

Cal tenir present les diferències entre introduir l'alimentació ecològica com a criteri d'adjudicació, en la fase de valoració de les ofertes, o com a especificacions tècniques, en el plec de prescripcions tècniques.

Si s'introdueix com a criteri d'adjudicació no hi ha cap garantia que l'empresa adjudicatària tingui previst utilitzar aliment ecològic, ja que pot haver presentat l'oferta econòmicament més avantatjosa sense puntuar en aquest criteri. En canvi, si introduïm una clàusula relativa a l'ús de producte ecològic en el plec de prescripcions tècniques, ens assegurarem que totes les ofertes presentades han de complir el que s'ha establert.

No obstant això, la introducció del producte ecològic com a criteri d'adjudicació pot resultar indicada en alguns casos per evitar que la licitació es declari deserta per falta d'ofertes, o en les primeres fases del procés d'introducció d'aliment ecològic als menús escolars, ja que permet enviar un missatge als licitadors sobre les noves demandes i interessos de l'Administració i els dóna un marge de temps per donar una resposta.

Quan en una licitació es tingui en compte la introducció de producte ecològic com a criteri de valoració de les ofertes, caldrà decidir quin pes se li atorga en l'adjudicació del contracte i tenir en compte com interactua aquest criteri amb el del preu. Tot i que no sempre és així (de fet, existeixen diverses experiències en què ha estat justament el contrari), la introducció de producte ecològic pot suposar un increment del preu del servei. Si pressuposem la racionalitat dels operadors econòmics, podem afirmar que les empreses licitadores voldran maximitzar la puntuació obtinguda per les seves ofertes, la qual cosa produirà automàticament un equilibri dels dos criteris de valoració (preu i producte ecològic). És a dir, les empreses oferiran producte ecològic només en la mesura que la puntuació addicional obtinguda per aquest criteri sigui igual o superior a la pèrdua de punts que comporti l'encariment del servei (en cas que això sigui així, però, l'Administració amb voluntat de promoure aquest tipus de servei ho hauria de tenir en compte).

Si els òrgans de contractació estan interessats a atorgar un pes important en l'adjudicació al criteri de producte ecològic, li han d'assignar una puntuació suficient per compensar la previsible pèrdua de punts de les ofertes arran de l'increment del cost del servei. En cas contrari, les empreses difícilment presentaran ofertes que satisfacin aquest criteri.

Com a norma general, cal ser conscients que la introducció de requisits mediambientals en la licitació comportarà un encariment del preu del servei, que l'òrgan de contractació haurà d'estar disposat a assumir. Partint d'aquesta constatació, a l'hora de redactar els plecs es poden prendre mesures per afavorir que les propostes de les empreses incorporin les mesures de sostenibilitat previstes com a criteris d'adjudicació.

En primer lloc, caldrà reduir el pes del criteri del preu en l'adjudicació del contracte. Una manera de fer-ho és evitar configurar aquest criteri en termes absoluts (puntua només la proposta més barata), sinó fer una valoració ponderada o percentual. Així, totes les propostes obtindrien una puntuació en funció de la rebaixa sobre el preu màxim fixat en la licitació (per exemple, en el cas del servei de menjador escolar és el preu màxim fixat anualment per les autoritats autonòmiques competents). També convé establir una rebaixa màxima sobre el preu base, per tal de prevenir possibles afectacions a la qualitat del servei.

Un exemple de com configurar adequadament el criteri del preu el trobem en el plec de clàusules administratives particulars de la concessió de la gestió del servei públic de menjador escolar a diversos centres docents de la comarca del Baix Penedès (Catalunya):

Als únics efectes de presentació de l'oferta (annex 2) el preu màxim autoritzat per al curs 2008-09 es preveu en 6,20 € menú / dia.

La puntuació corresponent a la valoració de l'oferta econòmica serà d'un màxim de 10 punts, corresponent a una baixa màxima de 8,5%, resultant de l'aplicació de la fórmula següent:

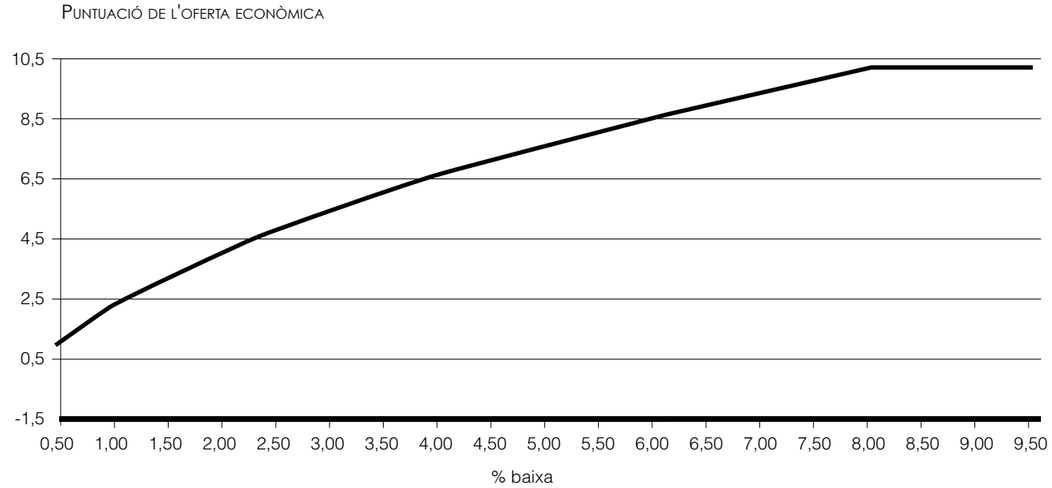
$P = \sqrt{(b \times 1800)} - 2$

d'on

P = puntuació obtinguda

b = Baixa, en percentatge, expressada amb dos decimals (XX, XX% = 0, XXXX).

d'acord amb la representació gràfica de l'equació:



Una valoració ponderada del criteri del preu contribuirà decisivament a rebaixar el pes d'aquest criteri en l'adjudicació del contracte (encara més en els sectors on el preu final del servei de menjador està fixat, per exemple, en una bona part de l'educatiu, on no hi haurà grans diferencials de preu entre les propostes en aplicació d'aquest criteri).

MODEL C. COMBINANT EL PRODUCTE ECOLÒGIC EN EL PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES I COM A CRITERI DE VALORACIÓ DE LES OFERTES

També podem combinar les dues estratègies anteriors, en general això pot ser útil en fases més avançades del procés. Per exemple, es pot exigir en el plec de prescripcions tècniques que determinats productes siguin ecològics i, alhora, incloure un criteri d'adjudicació que atorgui una puntuació addicional a aquelles ofertes que prevegin la utilització d'altres productes ecològics, més enllà dels obligatoris.

Plec de condicions tècniques que han de regir en el concurs públic per a l'adjudicació del servei global d'alimentació durant els cursos escolars gener-juliol 2009, 2009-2010, 2010-2011 a les escoles bressol l'Ajuntament de Barcelona.

Criteri d'adjudicació B3 - Agricultura ecològica. Pel que fa als productes d'agricultura ecològica, es donaran punts addicionals als productes que superin el 5% en pes establert com a requeriment (Clàusula 9, del PCT). Com a complement als productes abans esmentats, es valorarà l'oferiment d'altres productes provinents d'agricultura ecològica. Per aquest increment es puntuarà 0,40 punts per cada producte aportat indistintament de la família a la qual pertanyi (carns i embotits; ous i derivats, fruites, verdures i hortalisses, pa i brioixeria, i articles no peribles), fins a un màxim de 2,00 punts.

Per a la introducció d'un criteri de proximitat del producte o empresa a la licitació del servei de menjador

Si volem enfortir i impulsar des de l'Administració les anomenades xarxes alimentàries alternatives (XAA), la sola introducció d'aliments ecològics queda lluny d'aquest objectiu. Al costat del sistema agroalimentari dominant caracteritzat per una producció industrialitzada (intensiva, desterritorialitzada, homogènia) i vehiculada per grans empreses de producció, distribució o càtering, conviuen altres pràctiques agroalimentàries. Es tracta de fórmules que, des del punt de vista productiu, de comercialització i/o de consum, es distingeixen d'aquest sistema alimentari dominant i teixeixen el que s'ha caracteritzat com a XAA. Aquest terme aglutina una heterogènia varietat de pràctiques que són impulsades per diferents actors de la cadena agroalimentària, les característiques dels quals poden ser dispars. Aquestes xarxes emergents tindrien en comú el fet d'assenyalar un allunyament del sistema agroalimentari convencional (globalitzat) i transitar cap a un sistema agroalimentari (re)localitzat. Aquesta relocalització comportaria una reconnexió (entre producció i consum), una redefinició (de valors) i una redistribució (del valor afegit) com a objectius bàsics. Aquest terme captura una dinàmica de (re)arrelament dels aliments en el seu context natural i social que acull i fomenta relacions de proximitat i connectivitat.

En els últims anys, la comercialització de la producció agroalimentària ecològica ha evolucionat des d'un sistema basat en aquest tipus de xarxes alimentàries alternatives cap a un acostament cada vegada més gran al sistema alimentari dominant. Una condició per a aquesta evolució ha estat el desenvolupament d'estàndards internacionalment reconeguts.

En aquest context, hi ha un risc real que la globalització de la producció agroalimentària ecològica posi en qüestió alguns dels seus principis i valors, en augmentar les externalitats relacionades amb el transport de llarga distància dels aliments i buidar-la del seu contingut transformador inicial. Per tal d'intentar compensar aquest element desnaturalitzador de la proposta ecològica normativa actual, s'han estudiat les possibilitats d'incorporar elements de proximitat o relocalització en els criteris de compra pública.

Això és així perquè la introducció de criteris de producte ecològic en una licitació no garanteix, de cap manera, que el producte sigui local o de proximitat i, menys encara, que formi part de les alternatives més transformadores com les que proposa la sobirania alimentària.

Si ens centrem en el criteri de proximitat, cal examinar si la introducció d'aquests criteris en una licitació és compatible amb el dret de la Unió Europea i els seus objectius (entre d'altres, recordem-ho, l'establiment d'un mercat interior, la lliure circulació de mercaderies, el dret d'establiment i la lliure prestació de serveis).

La normativa europea sobre contractació limita molt les possibilitats d'introduir un criteri relatiu a la proximitat o origen del producte o de l'empresa en els plecs de clàusules, ja que es considera que tindria un efecte discriminatori i obstaculitzaria la lliure competència.

Les normes sobre la manera de definir les prescripcions tècniques prohibeixen explícitament qualsevol referència a l'origen del producte amb la finalitat d'afavorir o descartar determinats productes. Això exclou la possibilitat d'exigir en un plec com a objecte del contracte productes amb un origen determinat, o introduir clàusules de km 0 a la gestió del servei. L'origen, el domicili social o l'arrelament a un determinat territori de les empreses licitadores tampoc podran ser considerats un requisit d'aptitud o solvència per contractar amb el sector públic.

A més, l'origen del producte o l'empresa tampoc podria ser considerat un criteri per valorar les ofertes en la fase d'adjudicació del contracte, ja que és necessària una vinculació directa entre els criteris d'adjudicació i l'objecte del contracte. Tot i això, veurem exemples on això sí que s'ha realitzat argumentant que quan l'objecte del contracte indica criteris socials i ambientals la proximitat sí que pot ser element de valoració.

No obstant això, els tractats constitutius exigeixen integrar les exigències mediambientals en totes les polítiques i accions de la Unió Europea, amb l'objectiu declarat de fomentar un desenvolupament sostenible (article 11 del Tractat de la CE, antic article 6 TCE). Davant d'això, la Unió Europea ha adoptat una estratègia per intentar reduir, en el marc de la contractació pública, les emissions de CO_2 i altres agents contaminants generats pel transport i la distribució de productes. L'enfocament de la Comissió Europea es dirigeix únicament a millorar les rutes de transport i reduir el consum d'energia i emissions dels vehicles utilitzats en l'execució d'un contracte públic, però no s'accepta la introducció de criteris de proximitat geogràfica en els plecs que regeixen les licitacions públiques, ja que, com s'ha indicat anteriorment, s'entendran discriminatoris.

En coherència amb aquesta posició, tampoc seria possible establir requisits/criteris relatius a la petjada de carboni (*carbon footprint*) dels productes, ja que, d'acord amb els principis europeus es consideraria una restricció injustificada del comerç per afavorir els productes locals. Llavors, què podem fer si com a Administració volem introduir criteris de proximitat a les nostres licitacions d'alimentació?

Estratègies davant la il·licitud del criteri de proximitat del producte

No obstant això, és possible introduir elements de proximitat o de cadena alimentària curta en la compra pública.

A Itàlia, el 29 d'abril de 2010, el Govern de l'Estat va aprovar unes instruccions generals molt completes sobre el servei de menjador escolar (*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*), elaborades per un equip tècnic. A l'hora de definir les especificacions del servei, aquestes instruccions donen preferència a la introducció d'aliments amb una cadena de distribució curta (*alimenti a filiera corta*). Per afavorir l'ús d'aquests aliments de proximitat se suggereix puntuar les diverses procedències, premiant el producte local.

Davant la dificultat d'introduir directament criteris de proximitat, la solució jurídica que en la majoria dels casos s'ha seguit és introduir criteris relatius a la frescor dels aliments. En la normativa espanyola podem trobar diverses definicions sobre què s'entén per producte alimentari fresc. En concret, les definicions contingudes en el Codi Alimentari Espanyol[11] poden resultar útils en una licitació per aconseguir un producte de qualitat i proximitat en l'elaboració dels menús escolars.

Així, les carns fresques són definides en aquest codi com aquelles carns que només hagin patit les manipulacions necessàries prèvies a la seva distribució, la temperatura de conservació de les quals no sigui inferior a zero graus centígrads. La carn fresca no pot ser objecte de comerç fora de la localitat on radiqui l'escorxador on van ser processades. Aquesta circumstància fa que l'exigència de carn fresca en una licitació afavoreixi l'obtenció d'un producte de proximitat. Ara bé, caldrà estar segur de la disponibilitat real del producte, abans d'incloure una clàusula en aquest sentit en un plec.

Els peixos frescos són definits en el Codi Alimentari Espanyol com aquells que no han patit des de la seva captura cap operació dirigida a la seva conservació, exceptuant l'addició de gel pur o barrejat amb sal, o que hagin estat conservats al vaixell pesquer amb aigua de mar o refrigerada.

Pel que fa als ous, tenen la consideració d'ous frescos aquells que no han sofert cap altra manipulació que una neteja en sec, mentre que els ous refrigerats són aquells que són mantinguts entre 15 i 30 dies des que es van posar en cambres frigorífiques o locals a temperatures que no excedeixin els 4 graus centígrads. Poden ser etiquetats com a ous «extra frescos» aquells que es comercialitzen fins al novè dia després de la posta. En una licitació també s'hi poden incloure clàusules relatives a l'ús de determinats productes derivats de l'ou bastant habituals en cuines de menjadors col·lectius, com ara els ous congelats, en pols, rovell d'ou deshidratat, o la clara d'ou dessecada.

D'altra banda, el Codi Alimentari Espanyol distingeix la verdura, els llegums i la fruita fresca respecte de la dessecada, deshidratada i congelada. Si volem anar més enllà i introduir en un plec una altra clàusula relativa a la qualitat d'aquests productes, haurem de consultar les reglamentacions corresponents a cadascun d'ells.

11 http://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-1967-16485

Foto: CGIAR Climate

Per aconseguir un producte de millor qualitat, en el plec de prescripcions tècniques també es pot establir un temps màxim des de la collita, sacrifici o elaboració del producte alimentari fins al moment en què se serveix a taula.

Paral·lelament, quan el menjar s'elabori a la cuina del centre, es pot exigir un proveïment regular de matèries primeres, i evitar l'emmagatzemament de grans existències, especialment de productes frescos.

També s'ha de tenir en compte que l'exigència de producte de temporada en l'elaboració dels menús no ofereix cap garantia sobre la proximitat del lloc de producció. No obstant això, l'ús de determinats aliments fora de temporada pràcticament garanteix que han estat importats de països llunyans. Per tant, des d'un punt de vista pedagògic (educar en l'estacionalitat dels aliments) i també pel que fa a la sostenibilitat, és important exigir en els plecs la utilització de producte de temporada en l'elaboració dels menús, i adjuntar-hi un calendari de disponibilitat dels principals aliments.

Finalment, i amb les prevencions jurídiques que hem indicat anteriorment, tenim la via directa. És a dir, introduir directament una distància entre qui proveeix i qui consumeix. Podem introduir en els criteris de valoració de l'adjudicació la proximitat dels proveïdors respecte dels centres on s'efectuarà el consum alimentari, o entre qui proveeix i les cuines centrals, en cas que existeixin. Aquest és el mètode que ha utilitzat la Junta d'Andalusia (expedient 2011), amb els menjadors escolars, per exemple:

Criteri de proximitat. De 0 a 25 punts.

Es valorarà la proximitat de les cuines centrals respecte dels centres. Per determinar el rang de puntuació que correspongui, es prendrà com a referència la distància del centre educatiu que es trobi més allunyat de la cuina central oferta pel licitador.

L'avaluació es farà segons el barem següent:

Distància mitjana	Punts
De 0 a 50 km	25
De 51 a 100 km	15
De 101 a 150 km	10
De 151 a 200 km	5
Més de 200 km	0

Foto: U.S. Department of Agriculture

O aquest altre (expedient 2010) que també incorpora el criteri de proximitat com a element de valoració de les ofertes:

Proveïdors. De 0 a 3 punts.

Les empreses licitadores presentaran una llista dels seus proveïdors de productes, indicant les coordenades geogràfiques del seu magatzem de distribució, que es valorarà en funció de la distància a la cuina central a la qual proveeixin. Aquests proveïdors estaran en possessió dels certificats i permisos preceptius i hauran d'estar certificats per un organisme de control autoritzat per a la producció ecològica.

Es valorarà en funció de la mitjana de les distàncies dels proveïdors segons el barem de la taula adjunta.

Distància mitjana dels proveïdors	% valoració	Importància	Punts
≥ 0 i ≤ 50	100	30	3
> 50 i ≤ 100	75	30	2,25
> 100 i ≤ 150	50	30	1,5
> 150 i ≤ 200	25	30	0,75
≥ 200	0	30	0

O aquest exemple d'una escola de Catalunya,[12] també en els criteris de valoració:

A) Criteris que depenen d'un judici de valor: fins a 49 punts (sobre 2).

A.1 Matèries primeres i proveïdors (fins a 15 punts).

A.1.1 Gestió i qualitat de les matèries primeres dels productes, fins a 7 punts.

A.1.2 Percentatge de proveïdors vinculats a la producció local o comarcal, fins a 3 punts.

A.1.3 Percentatge de proveïdors vinculats a la producció ecològica, fins a 3 punts.

A.1.4 Percentatge de proveïdors vinculats als moviments de comerç just, fins a 2 punts.

LES INDICACIONS DE PROCEDÈNCIA EN ELS MENÚS: INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA (IGP) I DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA (DOP)

Aquestes certificacions, basades en el Reglament europeu CE/510/2006, de 20 de març, protegeixen certs productes agrícoles i alimentaris les característiques dels quals estan vinculades a un origen geogràfic determinat.

Per tant, per obtenir una DOP o IGP, el compliment d'uns requisits tècnics no re-

12 Plec de clàusules administratives particulars aplicable al contracte de serveis de menjador i monitoratge de l'escola municipal Salvador Llobet a adjudicar mitjançant un procediment obert amb diversos criteris d'adjudicació i tramitació ordinària, Granollers, 2011.

sulta suficient, ja que l'aliment ha d'estar vinculat a un determinat territori. Aquest vincle és més fort en les DOP, on s'exigeix que tota la producció, transformació i elaboració de l'aliment ha de tenir lloc a la zona geogràfica, mentre que a les IGP n'hi ha prou que una de les fases es realitzi en el territori delimitat. Les DOP i IGP es caracteritzen per ser estàndards creats pels productors de manera voluntària, però dotats de legitimació pública i protecció enfront d'altres productors que vulguin utilitzar aquestes certificacions.

És important destacar que la necessària vinculació al territori dels productes que gaudeixen d'una DOP o IGP no es considera contrària a la lliure circulació de mercaderies proclamada pel dret europeu. Aquesta llibertat, proclamada en l'article 28 i següents del TCE, impedeix qualsevol mesura d'efecte equivalent a la restricció quantitativa de la circulació de mercaderies. En la Sentència Dassonville, el Tribunal de Justícia de la Unió Europea va considerar mesura d'efecte equivalent «tota reglamentació comercial dels Estats membres que pugui obstaculitzar, directament o indirectament, actualment o potencialment, el comerç comunitari». Aquest tipus de mesures únicament serien lícites quan estiguessin justificades en algun dels motius enumerats en l'article 36 TCE, entre els quals trobem la protecció de la propietat industrial i comercial. Doncs bé, d'acord amb una reiterada jurisprudència del Tribunal de Justícia de la Unió Europea, la protecció de les indicacions de procedència (DOP, IGP) forma part de la protecció de la propietat industrial i comercial i, per tant, no poden ser considerades una mesura d'efecte equivalent.

Aquest reconeixement de què gaudeixen les indicacions de procedència dóna arguments per defensar la possibilitat d'exigir producte amb aquestes característiques en una licitació pública. Ara bé, perquè una mesura d'aquest tipus no sigui considerada una discriminació indirecta és necessari que no tingui la finalitat d'afavorir el producte nacional, i que l'objecte del contracte permeti justificar l'exigència d'un producte amb aquestes característiques (per exemple, per raons de qualitat). En qualsevol cas, si un òrgan de contractació exigeix en una licitació un producte amb una determinada DOP o IGP, s'ha d'entendre que compleixen els requisits establerts no només els productes degudament certificats, sinó també aquells productes que es demostri, per qualsevol mitjà, que tenen característiques tècniques iguals.

Sobre la compatibilitat dels mètodes de producció agroalimentària familiar de petita escala amb la normativa higienicosanitària i d'etiquetatge dels aliments

Es pot constatar fàcilment que l'anomenat paquet higienicosanitari (PH), el marc normatiu sanitari bàsic que s'aplica a l'alimentació, ha generat nombrosos dubtes en la seva aplicació. En part, a causa de les nombroses portes obertes interpretatives que s'han deixat perquè es pugui adaptar a les circumstàncies locals particulars. Una flexibilitat, segons el nostre punt de vista, totalment necessària i desitjable, però que des de la UE no ha comptat amb suficient èmfasi ni claredat respecte al que es podia fer o no es podia fer pel que fa a les normatives sanitàries alimentàries per a cada cas. Especialment, la UE no ha posat prou interès a oferir la possibilitat concreta i, és més, donar-li suport, de flexibilització de les normes genèrica. Una flexibilització enunciada i permesa, però no concretada, proposada sobre les petites produccions o els agents alimentaris locals.

Per veure amb detall cadascun dels casos, ens remetem al document *Polítiques públiques per la Sobirania Alimentària* (VSF, 2012), http://vsf.org.es/recursos/politicaspublicas-para-la-soberania-alimentaria.

Tot i que hi ha algunes llacunes dins de la normativa que poden dificultar el servei d'aliments de proximitat produïts per canals de circuit curt o fins i tot venda directa, en general no hauria de ser un element que frenés la inclusió en els plecs.

Altres formes d'inclusió de criteris de justícia alimentària

EXIGÈNCIA DE CAPACITAT TÈCNICA

En aquesta fase es valora la capacitat de les empreses, i es determina si poden o no ser admeses a la licitació, per a la qual s'exigeix una determinada solvència tècnica que s'ha d'acreditar. El plec de condicions ha d'incloure el llistat de criteris que s'utilitzaran per admetre o excloure els licitadors.

La LCSP estableix que «per celebrar contractes amb el sector públic els empresaris hauran d'acreditar estar en posició de les condicions mínimes de solvència econòmica i financera i professional o tècnica que determini l'òrgan de contractació».

I respecte a l'exigència d'experiència i capacitació de caràcter social acudim a la Comunicació Interpretativa de la Comissió Europea, de 15 d'octubre de 2001, sobre la legislació comunitària de contractes públics i les possibilitats d'integrar aspectes socials en aquests contractes, que diu literalment: «Si el contracte requereix aptituds específiques en matèria social, és lícit exigir una experiència concreta com a criteri de capacitat i coneixements tècnics per demostrar la solvència dels candidats».

Ara bé, no sempre podrem utilitzar aquest requisit de solvència tècnica, sinó únicament quan resulti objectiu, proporcionat i raonable conforme a la naturalesa i el contingut del contracte. És a dir, quan l'experiència i els coneixements tècnics de caràcter social siguin necessaris per a la deguda prestació del contracte.

QUALITAT SOCIAL DE LA PROPOSTA

També es poden incorporar en els criteris de valoració altres elements que es poden definir com a «qualitat social» i que, en alguns casos, poden ajudar a ponderar positivament les propostes basades en sistemes alimentaris locals. D'acord amb l'article 134 de la Llei 30/2007, de contractes del sector públic, es poden incorporar al contracte criteris d'adjudicació de caràcter social relacionats amb la qualitat social de la proposta presentada.

Es valorarà amb fins a X punts la integració de qualitat social en la proposta presentada, desglossant la puntuació en un o diversos dels apartats següents, que el licitador haurà de detallar en la seva proposta tècnica i comprometre's a la seva prestació en el marc d'execució del contracte:

- Dimensió comunitària del projecte:
  - Aplicació de metodologies i mecanismes de diàleg i participació dels agents implicats (òrgan contractant, professionals, usuaris i voluntaris) en el disseny, millora, execució i avaluació del contracte.
  - Coordinació i complementarietat amb entitats públiques o privades en l'execució del contracte.

- Participació en xarxes de treball o agrupacions d'entitats sobre la matèria objecte del contracte durant el seu període d'execució.

- Participació de voluntariat: nombre de persones voluntàries que s'adscriuran a l'execució del contracte, descripció de tasques i volum de dedicació per l'atenció a les persones usuàries i beneficiàries de la prestació contractual.

- Adaptació del contingut del contracte al territori i la identitat local i sociocultural.

- Transferència de coneixement del projecte:

  - Resultats formals de transferència: publicacions, conferències, estudis, comunicacions, que l'adjudicatari es compromet a dur a terme durant l'execució del contracte o a la seva terminació en relació amb el seu desenvolupament, prestació i conclusions.

  - Informació i sensibilització social sobre la matèria objecte del contracte.

  - Volum i descripció d'activitats de divulgació (conferències, sessions, participació en fòrums) per a la informació i sensibilització sobre la matèria objecte del projecte que el licitador es compromet a realitzar.

- Retorn social del contracte:

  - Compromís de destinar un percentatge de l'import d'adjudicació del contracte a finançar projectes d'interès social i solidari relacionats amb l'objecte del contracte.

  - Acords de col·laboració amb el teixit associatiu local en accions d'interès social i comunitari relacionades amb l'execució del contracte.

  - Descripció i volum d'actuacions que l'adjudicatari es compromet a desenvolupar amb fons propis en el marc de l'Execució del projecte.

- Adaptació del contingut del contracte a les necessitats dels grups receptors:

  - Accessibilitat del servei per a persones amb discapacitat física, psíquica o sensorial.

  - Adaptació del contingut del projecte a grups determinats (immigrants, persones grans, infància, minories ètniques, joves, etc.).

  - Participació dels i les usuàries en el disseny, millora i avaluació de l'execució del contracte.

Encara que això sigui així, cal tenir molt en compte que de vegades un especial èmfasi en les exigències de solvència o de qualitat social de la proposta poden suposar una càrrega excessiva per a les petites empreses que, en general, són les que ens aportaran els aliments amb característiques de justícia social i ambiental reals. Per tant, s'haurà d'afinar el grau d'exigències per tal de no espantar actors que ens poden interessar incorporar.

Conclusions finals sobre la introducció de criteris

De les qüestions precedents, se'n desprenen les conclusions següents:

- La normativa sobre contractació pública pretén, d'una banda, garantir l'eficiència de la despesa pública (*best value for money*) i, de l'altra, garantir una sèrie de principis enunciats pel dret europeu (entre d'altres, els de transparència, objectivitat, igualtat i no discriminació, llibertat de circulació de mercaderies i d'establiment d'empreses). Els procediments de contractació pública estan sotmesos a una intensa regulació per assegurar aquests objectius, i això fa que sovint se'ls consideri rígids i excessivament burocratitzats.

- Quan una Administració opta per la gestió indirecta del servei de menjador ha de treure a licitació pública el contracte, tant si el menjar ha de ser preparat a la cuina del centre docent, com si el servei es presta en la modalitat de càtering.

- La normativa sobre contractació pública permet incloure en els plecs que han de regir la licitació una sèrie de clàusules per promoure la sostenibilitat (ambiental i social) del servei. L'efectivitat d'aquestes clàusules dependrà en bona mesura de la seva correcta formulació en els plecs administratius i de la previsió d'un sistema de verificació del seu compliment.

- Això posa en relleu la transcendència i complexitat de la fase de preparació del contracte. La introducció de criteris de sostenibilitat en uns plecs de clàusules administratives exigeix certs coneixements tècnics (sobre nutrició, medi ambient, producció alimentària, serveis de restauració col·lectiva, etc.) que no sempre són a l'abast del tècnic encarregat de la licitació. És per això que es recomana la constitució de grups de treball interdisciplinaris per a la redacció dels plecs de clàusules que han de regir les licitacions dels menjadors escolars.

- En tot cas, cal tenir present que una excessiva tecnificació dels plecs de clàusules pot dificultar la participació de les petites i mitjanes empreses en les licitacions. Els processos de certificació tenen uns costos econòmics i burocràtics que no totes les empreses poden assumir. Així, paradoxalment, un grau elevat d'exigència pel que fa a certificacions i segells ambientals pot afavorir determinades grans empreses del sector de la restauració col·lectiva, en detriment de les empreses petites més compromeses amb la sostenibilitat del servei, però sense els recursos necessaris per satisfer les exigències burocràtiques previstes en els plecs.

- D'altra banda, tal com s'ha comentat anteriorment, l'efectivitat de les clàusules dependrà de l'existència, i correcte funcionament, d'uns mecanismes de verificació del compliment dels compromisos per part de l'empresa gestora del servei. S'adverteix sovint –i amb raó– que la contractació pública no finalitza amb l'adjudicació del contracte per part de l'Administració, sinó que exigeix d'aquesta una actitud activa i de control durant l'execució del contracte per part de l'empresa adjudicatària. A aquests efectes, és recomanable la previsió en els plecs de penalitzacions pels incompliments per

part de l'empresa adjudicatària. En qualsevol cas, res serà més útil per a una bona gestió del servei que la consolidació d'una relació fluïda, amb reunions freqüents i diàleg constant, entre l'empresa adjudicatària i l'Administració.

- Finalment, determinats criteris com directament el de proximitat del producte poden arribar a ser incompatibles amb la normativa de contractació pública, ja que són potencialment discriminatoris. En aquests casos, cal buscar alternatives jurídicament lícites que permetin assolir els mateixos objectius (per exemple, criteris relatius a la frescor dels aliments) o argumentar-ho bé en el cas d'optar per incloure la proximitat com a criteri de valoració.

- Com a conclusió, es pot afirmar que els processos de contractació pública admeten, amb certes limitacions, la presa en consideració de criteris de justícia social i ambiental en la gestió del servei de menjador. No obstant això, el procés cap a un menjador amb criteris socials i ambientals resulta molt més senzill quan s'opta per formes de gestió directa del servei. En aquest sentit, cal lamentar la preferència de la normativa i de les administracions responsables per la gestió indirecta del servei.

- Qualsevol progrés significatiu en aquesta matèria requereix una implicació directa de les administracions responsables, i un canvi significatiu de les seves polítiques. Com a primer pas en aquesta direcció es pot sol·licitar d'aquesta Administració una millora de les seves recomanacions i documents relatius als menjadors escolars, centres de salut o bancs d'aliments, per exemple. Els textos actuals sobre menjadors tenen un enfocament exclusivament pragmàtic (programació de menús, normes higièniques i sanitàries, etc.), sense cap referència a la possibilitat d'introduir producte ecològic o aliments de proximitat als menús, a banda d'obviar altres continguts, com ara els efectes beneficiosos socials i ambientals de la inclusió d'aquest tipus de criteris. En contrast amb això, podem esmentar com a model les detallades instruccions publicades a Itàlia pel Govern de l'Estat (*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*, 2010), i a la Regió d'Emília-Romanya (*Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emília-Romagna*, 2009).

- Les principals preocupacions de les administracions públiques en relació amb el servei de menjador han estat, fins ara, assegurar el funcionament del servei, contenir el seu cost, i garantir la seva seguretat i higiene. En els últims temps han començat a considerar qüestions relacionades amb la qualitat del servei, amb una especial atenció a la programació de menús equilibrats i saludables. S'hauria d'anar una mica més enllà.

- Tal com ja s'ha esmentat, les limitacions que suposa la submissió a la normativa de contractació pública a l'hora d'introduir criteris socials i ambientals en la gestió del servei de menjador poden salvar-se fàcilment si s'opta per la gestió directa del servei per part dels poders públics. Habitualment les administracions descarten aquesta possibilitat, ja que l'externalització de la gestió del servei els allibera d'una important càrrega de treball i de la responsabilitat sobre el seu funcionament. No obstant això, hi ha una possibilitat que permetria a les administracions eludissin l'aplicació de la normativa sobre contractació pública (és a dir, no treure a licitació el contracte) i, en canvi, no gestionar directament el servei.

Es tracta de l'encàrrec de la gestió del servei a una entitat instrumental de l'Administració, supòsit que es coneix com a gestió per mitjans propis (*in house providing*). En efecte, l'article 4.1.n de l'LCSP estableix que queden exclosos del seu àmbit d'aplicació els negocis jurídics en virtut dels quals s'encarregui a una entitat que tingui consideració de mitjà propi de l'Administració, la realització d'una determinada prestació. D'acord amb la llei (art. 24.6 LCSP), els ens, organismes i entitats del sector públic poden ser considerats mitjans propis de les administracions per a les quals duguin a terme la part essencial de la seva activitat, quan aquests tinguin sobre aquestes entitats un control anàleg al que poden exercir sobre els seus propis serveis. A més, si revesteixen la forma d'una societat mercantil, la totalitat del capital ha de ser de titularitat pública.

Això suposa que una administració pública, o un conjunt d'aquestes, podrien constituir una societat mercantil de capital públic l'objecte de la qual és la prestació del servei de menjador o restauració col·lectiva en centres educatius o sanitaris públics, per exemple. Els encàrrecs de gestió que es facin a favor d'aquesta societat no quedarien sotmesos a la normativa de contractació pública i no caldria obrir una licitació, la qual cosa facilitaria la introducció de criteris de sostenibilitat en el servei.

VI. Passos per implementar la justícia alimentària en la compra pública

Tanmateix, disposar d'uns plecs acceptables és el primer pas de molts altres passos que cal fer per aconseguir que, finalment, aquesta compra pública alimentària de proximitat sigui una realitat.

Alguns dels passos possibles a seguir en aquesta mena de full de ruta són:

- 1. *Compromís polític*. És recomanable que hi hagi un compromís polític que expliciti el suport i la voluntat de l'Administració responsable de caminar en aquesta direcció. Aquest compromís pot adoptar diferents formats, però és important aconseguir que sigui tan vinculant com sigui possible.

- 2. *Identificació i involucració d'actors clau*. Per tal que un procés de compra social sigui efectiu, cal involucrar el personal de contractació, el personal tècnic de les àrees seleccionades amb el contracte, les empreses proveïdores i els usuaris finals. Aquests agents han de ser informats i formats sobre la necessitat d'incorporar aquests nous criteris per aconseguir que participin de manera activa i transformadora com a agents de consum responsable. Entre els actors implicats, cal destacar, per la prioritat i la importància, les organitzacions camperoles o pescadores artesanals, a través de les quals es pot organitzar de manera més efectiva el subministrament dels aliments.

- 3. *Selecció d'experiències inicials, sectors de contractació, aliments que es poden incorporar*. Cal determinar de forma prèvia sobre quin tipus de contractes s'incorporaran aquestes clàusules socials i ambientals, i prioritzar-ne aquells en què resulti més fàcil perquè hi ha més experiències similars, més oferta al mercat de l'alternativa més social i ètica, o un impacte més gran en la contractació.

- 4. *Identificació dels processos de contractació específics*. La forma habitual en què es contractin els productes, serveis o obres sobre els quals treballarem pot determinar més o menys facilitat d'incorporar criteris socials.

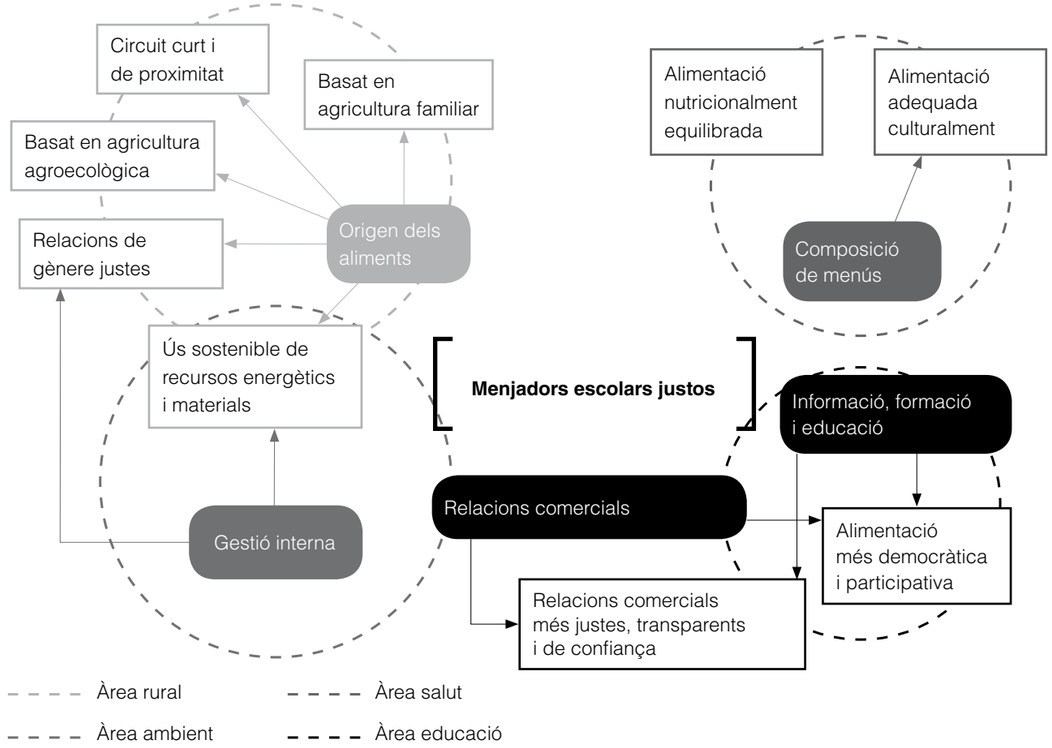
- 5. *Desenvolupament d'un pla d'acció que inclogui la creació de taules de treball de contractació*. És convenient que aquest procés tingui el suport d'un grup de treball intern en què estiguin representats actors implicats diferents. També s'han de tenir en compte les possibilitats reals i concretes de subministrament d'una zona determinada, l'acord de percentatges, el tipus d'aliments, etc., per aconseguir que el procés sigui gradual i efectiu.

- 6. *Tenir en compte les possibilitats del contracte més baix i el procediment negociat com a laboratori de proves per a la compra sostenible*. Aquest tipus de contractes permeten sondejar la capacitat de les empreses proveïdores per complir els criteris socials i ambientals, comprovar el preu i la qualitat de les alternatives més sostenibles, així com avaluar la receptivitat dels usuaris i usuàries.

- 7. *Tenir en compte la possibilitat de la internalització pública del servei*. I fer-ho a través d'una entitat instrumental de l'Administració, un supòsit que es coneix com a gestió per mitjans propis (*in house providing*).

- 8. *Comunicació interna i externa*. Relacionat amb el pas 6, les accions de comunicació adreçades al personal intern i a la resta de grups d'interès, sempre que siguin proporcionades amb les accions reals que s'estan duent a terme, reforçaran el compromís polític i n'asseguraran la continuïtat a llarg termini.

L'esquema següent pretén reflectir les àrees diferents que es poden tenir en compte en el cas particular dels menjadors escolars.



VII. Demandes i proposta d'actuació

Per tot el que s'ha exposat, considerem que és imprescindible i urgent posar en marxa una política pública que impulsi i afavoreixi les iniciatives de compra pública d'aliments i es basi en una producció local i familiar, per això sol·licitem:

- 1. L'assumpció d'un compromís polític vinculant per part de l'Administració central que expliciti la voluntat d'incorporar aliments de proximitat i de producció familiar en les compres públiques alimentàries, que actuï com a marc polític impulsor i catalitzador de les iniciatives de les administracions autonòmiques i locals.

- 2. L'assumpció d'un compromís polític vinculant per part de les administracions autonòmiques i locals que expliciti la voluntat d'incorporar aliments de proximitat i de producció familiar en les compres públiques alimentàries en els sectors que li competeixen: la compra pública alimentària per a centres públics sanitaris i educatius.

- 3. La creació d'estructures de governança alimentària o «consells alimentaris», entesos com a espais de participació dels actors implicats. Aquestes estructures tindran com a funció l'assessoria, promoció, formació i elaboració de plans específics per posar en pràctica la compra pública alimentària de proximitat familiar. A més, tindran la funció de validar les actuacions administratives i fomentar la cooperació i concertació dels diferents col·lectius implicats.

- 4. La creació, en les administracions competents, de grups de treball interdisciplinaris o «meses de contractació», capacitats per elaborar les clàusules de licitació que han de permetre i facilitar la compra d'aliments de producció local i familiar que incloguin criteris de sostenibilitat. Aquests equips tècnics, a més d'elaborar les condicions de les licitacions, tindran entre les seves funcions la interlocució i la negociació amb els «consells alimentaris» i amb els altres actors implicats, per adaptar les condicions de la licitació a la realitat local en termes d'oferta i demanda.

Annex I. Elements normatius europeus i estatals que donen suport als sistemes alimentaris locals

Hi ha diversos elements normatius que poden servir a les administracions o a la resta d'actors implicats com a palanques de suport d'aquestes iniciatives. Aquí en detallem alguns.

Llibre Verd de la compra pública de la Unió Europea

Sobre la modernització de la política de contractació pública de la UE. Cap a un mercat europeu de la contractació pública més eficient (2011)

La generació actual de directives sobre contractació pública és l'últim pas d'una llarga evolució que va començar el 1971 amb l'adopció de la Directiva 71/305/CEE6. S'hi esmenten una sèrie d'objectius relacionats amb la integració d'altres polítiques en aquest marc, com les de protecció del medi ambient i les normes socials.[13] També destaca, com a objectiu, la millora de l'accés per a les petites i mitjanes empreses (PIME).

En aquesta documentació s'explicita que els ens compradors han d'utilitzar millor la contractació pública per donar suport als objectius socials comuns, com «protegir el medi ambient, fer un ús més eficient dels recursos i de l'energia i lluitar contra el canvi climàtic, promoure la innovació i la inclusió social i assegurar les millors condicions possibles per a la prestació de serveis públics d'alta qualitat». La recerca d'aquest objectiu pot contribuir també a la realització del primer dels objectius declarats de la compra pública –una despesa pública més eficient a llarg termini– per exemple, donar menys prioritat al preu inicial més baix i afavorir el cost del cicle de vida més baix. Les qüestions relacionades amb aquest objectiu es debaten a la part 4 del Llibre Verd (ús estratègic de la contractació pública).

El Llibre Verd també indica que poden existir conflictes entre els diferents objectius plantejats per a la contractació pública (per exemple, entre simplificar els procediments i tenir en compte altres objectius polítics). Aquests objectius diferents es concreten de vegades en opcions polítiques que poden apuntar en diferents direccions, i que exigiran una elecció en una fase posterior.

Millora de l'accés per a les PIME i les empreses incipients

La finalitat de les directives sobre contractació pública és obrir el mercat de la contractació pública a tots els operadors econòmics, amb independència de seva mida. Això, vol dir, per tant, que les PIME parteixen *–a priori–* amb alguns desavantatges. La mateixa UE admet que ha de posar atenció d'una manera particular al problema de l'accés de les PIME a aquests mercats.

«Les PIME, amb el seu potencial gran de creació d'ocupació, creixement i innovació, són considerades l'espina dorsal de l'economia de la UE. Facilitar-los l'accés als contractes públics les pot ajudar a alliberar aquest potencial de creixement i innovació, la qual cosa tindria una repercussió positiva sobre l'economia europea».

13 Vegeu els considerants 5 i 46 de la Directiva 2004/18/CE i els considerants 12 i 55 de la Directiva 2004/17/CE.

Un estudi recent encarregat per la Comissió Europea revela que, entre 2006 i 2008, la proporció de PIME entre les empreses que van obtenir contractes públics va representar entre el 58% i el 61% a la UE-27. Pel que fa al valor total estimat dels contractes obtinguts, les PIME van representar entre el 31% i el 38% de la contractació pública, mentre que el seu percentatge global en l'economia, calculat d'acord amb el seu volum de negocis conjunt, va ser del 52%.

El Llibre Verd destaca que els obstacles principals a la participació de les PIME en les licitacions públiques es troben en la fase de selecció. D'una banda, estan relacionats amb les proves que s'han de proporcionar. El gran nombre de certificats que sovint s'exigeixen en la fase de selecció implica una càrrega administrativa que pot resultar difícil d'assumir per part de les PIME. D'altra banda, els criteris de selecció se situen amb freqüència a un nivell tan alt (per exemple, els requisits relacionats amb el volum de negocis o el nombre exigit de contractes de referència), que a les PIME els resulta pràcticament impossible de complir.

- En relació amb la primera qüestió (proves per als criteris de selecció), una solució que es proposa sovint consistiria a permetre en general a les empreses que presentin només un resum de la informació pertinent per a la selecció o que facilitin, com a primer pas, les declaracions del mateix empresari sobre el compliment dels criteris de selecció. En principi, només es demanaria que presentessin justificants reals (certificats) al licitador seleccionat o als licitadors admesos a la fase d'adjudicació. Tanmateix, el poder adjudicador tindria la possibilitat de demanar els documents en qualsevol moment del procediment de contractació, o fins i tot després, amb la finalitat de prevenir el frau. Això reduiria la càrrega administrativa, sobretot per a les petites i mitjanes empreses, sense posar en perill les garanties de fer una bona elecció.

- En relació amb la segona qüestió (criteris de selecció massa exigents), podria ser convenient introduir a les normes de la UE un límit a determinats requisits de selecció qualitativa, especialment en relació amb la capacitat financera. Això podria evitar que els poders adjudicadors estableixin criteris de selecció massa exigents (per exemple, sobre el volum de negocis), que inevitablement exclouen les PIME. Aquesta mesura consistiria a desenvolupar l'obligació ja existent d'aplicar criteris de selecció proporcionats.

Per altra banda, restringiria la llibertat dels poders adjudicadors per determinar quins nivells consideren necessaris per assegurar que el contracte s'executi de manera adequada.

Ús estratègic de la contractació pública

Les autoritats públiques poden fer una contribució important al compliment dels objectius estratègics d'Europa 2020[14] fent servir el seu poder adquisitiu per a la compra de béns i serveis d'elevat *valor social,* el respecte del medi ambient, la lluita contra el canvi climàtic, la reducció del consum energètic, la millora de l'ocupació, la salut pública i les condicions socials, i la promoció de la igualtat millorant la inclusió dels grups desafavorits.[15] Una demanda significativa de les autoritats públiques de productes i serveis més ecològics i socialment responsables influeix en les tendències de la producció i el consum dels anys propers. Segons la UE hi ha dues maneres possibles d'utilitzar la contractació pública per aconseguir els objectius polítics d'Europa 2020:

- Proporcionar als poders adjudicadors els mitjans per tenir en compte aquests objectius d'acord amb les normes procedimentals de contractació pública (*com comprar*).

- Imposar requisits obligatoris als poders adjudicadors o proporcionar incentius per tal que orientin les seves decisions sobre quins productes i serveis han de comprar (*què comprar*).

Les directives sobre contractació pública proporcionen un marc comú per a les compres públiques i estableixen normes de procediment sobre «com comprar», i concedeixen als poders adjudicadors llibertat sobre la seva decisió bàsica de «què comprar», sobre la definició de les característiques de les obres, els productes o els serveis que millor s'adaptin a les seves necessitats i sobre l'establiment de les condicions més adequades en funció dels objectius polítics que persegueixin (sempre que siguin transparents i no discriminatòries).

La legislació sobre el tema de la UE permet incentivar una contractació que promogui els objectius d'Europa 2020, o imposar als poders adjudicadors obligacions sobre «què comprar», a escala europea i nacional, per assegurar que les estratègies de contractació pública siguin coherents amb els objectius polítics generals.

Els últims anys s'han posat en marxa una sèrie d'iniciatives polítiques específiques per fomentar l'ús de la contractació pública en suport dels objectius polítics esmentats, com el treball en curs per promoure la contractació pública ecològica[16] o les consideracions socials en la contractació pública.[17]

La contractació pública ecològica (CPE), en concret, es practica en alguns estats membres des de fa més d'un decenni. La majoria dels estats membres han adoptat plans nacionals d'acció, amb objectius voluntaris o obligatoris i mesures específiques per promoure i implantar la CPE. La UE ha desenvolupat criteris de CPE per a 18 grups de productes i serveis,[18] als quals es van afegint d'altres de manera gradual.

14 Vegeu la Comunicació de la Comissió de 3 de març de 2010 - COM (2010) 2020.

15 Aquesta reflexió és conforme, en concret, amb l'article 9 del TFUE, on es demana que la Unió tingui en compte les exigències relacionades amb la promoció d'un nivell d'ocupació elevat, amb la garantia d'una protecció social adequada i amb la lluita contra l'exclusió social.

16 Vegeu la Comunicació de la Comissió Contractació pública per un medi ambient millor -COM (2008) 400, en la qual s'estableixen objectius per a la implantació de la CPE en els estats membres i s'inicia el procés de desenvolupament de criteris europeus comuns voluntaris de CPE. Vegeu també el *Manual sobre la contractació pública ecològica (Compres ecològiques)*, http://ec.europa.eu /environment/GPP/guideline_en.htm

17 Vegeu el manual *Buying social - A Guide to Taking Account of Social Considerations in Public Procurement - SEC* (2010) 1258.

18 Vegeu la Comunicació de la Comissió «Contractació pública per a un medi ambient millor» - COM (2008) 400, en què s'estableixen objectius per a la implantació de la CPE en els estats membres i s'inicia el procés de desenvolupament de criteris europeus comuns voluntaris de CPE. Vegeu també el *Manual sobre la contractació pública ecològica* (Compres ecològiques), http://ec.europa.eu/environment/GPP/guideline_en.htm.

El Llibre Verd també examina com podem avançar en aquest tipus de compres públiques en relació amb els criteris socials i ambientals. De nou, com hem vist en els epígrafs anteriors, aquests se centren en l'objecte del contracte, les especificacions tècniques o la fase d'execució o la comprovació dels requisits (segells).

«Com comprar» per acomplir els objectius d'Europa 2020

Les consideracions relatives a la protecció del medi ambient o a la inclusió social es poden plantejar en fases diferents del procediment de contractació, en funció de la seva naturalesa.

Descripció de l'objecte del contracte i de les especificacions tècniques

D'acord amb les normes actuals de la UE sobre contractació pública, els poders adjudicadors han d'oferir una descripció clara i no discriminatòria de l'objecte del contracte i han de definir unes especificacions tècniques que no tinguin l'efecte d'afavorir determinades empreses.

Foto: Georges van Hoegaerden

Aplicació dels criteris de selecció més pertinents

Quan avaluïn la capacitat dels candidats per executar el contracte, els poders adjudicadors poden tenir en compte l'experiència i les competències específiques en relació amb els aspectes socials o ambientals pertinents per a l'objecte del contracte.

Els poders adjudicadors tenen la llibertat de decidir la importància relativa que s'ha de donar a cada un dels criteris aplicats per trobar l'oferta més avantatjosa econòmicament.

Això els permet reflectir en l'avaluació la importància que volen concedir als criteris ambientals o socials respecte als altres, incloent-hi el preu.

Per a molts béns i serveis habituals ja és possible fixar normes ambientals o socials exigents en les especificacions tècniques o en les condicions d'execució del contracte i, al mateix temps, adjudicar el contracte d'acord amb el criteri del preu més baix.

No obstant això, l'ús de criteris relacionats amb el medi ambient, l'eficiència energètica, l'accessibilitat o la innovació en la fase d'adjudicació, i no només en les especificacions tècniques o en les condicions d'execució del contracte, tindria l'avantatge d'esperonar les empreses a presentar ofertes que anessin més enllà del nivell establert a les especificacions tècniques, la qual cosa promouria la introducció de productes innovadors al mercat. També podria ser útil aplicar aquest tipus de criteris en la fase d'adjudicació en cas d'incertesa respecte als productes o els serveis disponibles al mercat.

Imposició de clàusules adequades d'execució del contracte

D'acord amb les normes actuals de la UE sobre la contractació pública, les clàusules d'execució d'un contracte han d'anar vinculades a les tasques que es requereixin per a la producció dels béns i la prestació dels serveis comprats. Aquestes condicions relacionades amb l'execució del contracte poden tenir en compte altres consideracions polítiques, com les qüestions socials i ambientals. Un exemple d'aquestes podria ser que es compensin les emissions amb l'adquisició d'un subministrament específic amb una petjada de carboni significativa. En contractar serveis de taxi o altres mitjans de transport, alguns estats membres ja han exigit que els vehicles que es facin servir siguin de la classe més eficient. El Llibre Verd es queda aquí, però és senzill fer l'exercici de transitar cap a l'alimentació i la seva petjada de carboni.

Les clàusules d'execució es podrien fer servir també per fomentar la innovació en el desenvolupament del contracte, per exemple, proporcionant incentius per tal que se segueixin desenvolupant els productes o serveis durant l'execució.

En aquesta fase, els poders adjudicadors poden imposar al licitador seleccionat certes obligacions relacionades amb l'assoliment d'objectius ambientals o socials diferents, que no poden reflectir-se en les fases anteriors del procediment de contractació.[19]

«Què comprar» en suport dels objectius polítics d'Europa 2020

Una altra manera de complir amb els objectius polítics a través de la contractació pública podria consistir a imposar als poders adjudicadors obligacions sobre «què comprar». Això es podria fer, per exemple, imposant requisits o criteris obligatoris que regulin les característiques dels béns o serveis que se subministraran (per

19 Vegeu l'article 26 de la Directiva 2004/18/CE.

exemple, nivells màxims d'ús d'energia i recursos, substàncies nocives per al medi ambient o nivells mínims de reciclatge), o fixar objectius (per exemple, que el 60% de les compres públiques siguin respectuoses amb el medi ambient).[20]

En la legislació recent sobre els sectors específics a escala de la UE:

- S'han introduït obligacions segons les quals els poders adjudicadors han d'exigir en els contractes públics un cert nivell d'eficiència energètica.
- S'han introduït obligacions segons les quals els poders adjudicadors, en les seves decisions de contractació pública, han de tenir en compte els impactes energètics i ambientals.
- S'ha demanat al sector públic que doni exemple en l'àmbit de l'eficiència energètica adoptant un nombre mínim de mesures de contractació que l'afavoreixin i promovent edificis públics que facin un ús eficient dels recursos (per exemple, edificis amb un consum d'energia primària baix o nul).
- S'ha demanat als poders adjudicadors que procurin adquirir només productes que pertanyin a la classe d'eficiència energètica més elevada. De nou, tot i que el Llibre Verd parla en general, res no impedeix que es concreti l'eficiència energètica en el cas de l'alimentació.

En la recent Comunicació «Energia 2020 - Estratègia per a una energia competitiva, sostenible i segura», la Comissió ha indicat que s'han de fer servir criteris energètics (relatius a l'eficiència, les energies renovables i la connexió a les xarxes intel·ligents) en tots els contractes públics d'obres, serveis o subministraments. Es pot establir la connexió entre l'àmbit de l'agricultura i l'alimentació amb l'energia i seguir els mateixos criteris.

Imposar aquesta mena d'obligacions pot ser un instrument molt eficaç per acomplir els objectius polítics d'Europa 2020, a través de la promoció de l'acceptació en el mercat de béns i serveis d'un valor alt per a la societat. A més, la centralització de les decisions sobre les estratègies de compra pot evitar la fragmentació de les polítiques de contractació.

20 Per exemple, en l'àmbit de la contractació pública ecològica, diversos estats membres, com els Països Baixos, Finlàndia, Eslovènia, Àustria o Bèlgica, han fixat objectius ambiciosos de contractació pública ecològica a escala nacional.

Comissió de Mercat Interior i Protecció del Consumidor Informe sobre la modernització de la contractació pública [2011/2048 (INI)]

Aspectes socials i ambientals

Aquesta Comissió considera que, per desenvolupar tot el potencial de la contractació pública, el criteri del preu més baix no hauria de seguir sent determinant per a l'adjudicació dels contractes. Procedeix substituir-lo, en general, pel de l'oferta més avantatjosa en termes de beneficis econòmics, socials i ambientals, tenint en compte els costos del cicle complet de vida dels productes, serveis i treballs pertinents. Subratlla que això no exclouria el criteri del preu més baix com a criteri decisiu en el cas dels productes o serveis normalitzats i sol·licita a la Comissió Europea que, en cooperació estreta amb els estats membres, elabori una metodologia per al càlcul dels costos del cicle de vida de caràcter general i no obligatori. També remarca que donar suport al criteri de l'«oferta més avantatjosa des del punt de vista econòmic» fomentaria la innovació i els esforços per aconseguir una qualitat millor i un valor més alt, és a dir, per complir els requisits de l'Estratègia Europa 2020. Això és especialment important per a la contractació pública de productes que repercuteixen en la salut dels consumidors –en el sector de l'alimentació, per exemple–, en què la qualitat i els mètodes de producció juguen un paper important. Fa èmfasi en el fet que les normes relatives a la contractació pública han de ser prou flexibles per assegurar que els consumidors passius –per exemple, en hospitals, centres d'atenció a les persones grans, col·legis i guarderies– tinguin igualtat d'accés als aliments saludables i de bona relació qualitat-preu, i no només a l'opció més econòmica disponible.

A més, reconeix que la contractació pública, si s'utilitza amb eficàcia, pot ser una autèntica força motriu per a la promoció de llocs de treball, salaris i condicions laborals de qualitat, així com d'igualtat, de capacitació i formació, de promoció de polítiques ambientals i de concessió d'incentius per a la recerca i la innovació. Insta la Comissió a esperonar els governs i les autoritats contractants a fer servir més la contractació pública sostenible, donar suport i promoure ocupacions d'alta qualitat i proporcionar serveis i productes de qualitat a Europa. Convida la Comissió a analitzar com ha contribuït la contractació pública al compliment dels objectius generals de la UE, i a explicar què s'hauria de fer per millorar aquests objectius en el futur.

Així mateix, recomana establir una xarxa d'intercanvi d'informació i bones pràctiques entre estats membres. Subratlla la importància que els adjudicataris i licitadors disposin de manuals clars i comprensibles, perquè considera lamentable que els documents *Compres ecològiques. Manual sobre contractació pública ecològica i Adquisicions socials: una guia per considerar aspectes socials en les contractacions públiques*, publicats el 2005 i 2010 respectivament, no siguin prou útils en aquest sentit.

Millora de l'accés per a les PIME

Subratlla que un bon accés de les PIME, que són el motor de l'economia europea, a la contractació pública és vital per mantenir l'ocupació, així com per al desenvolupament sostenible, la innovació i el creixement. Posa en relleu que simplificar els procediments, crear estratègies favorables a les PIME i aplicar el Codi europeu de bones pràctiques per facilitar l'accés de les PIME als contractes públics facilitaria

l'accés d'aquestes empreses, i en permetria la participació en condicions més equitatives i més justes. Opina que si es facilités un accés simplificat, equitatiu i just a la contractació pública per a tots els operadors econòmics es podrien fer servir millor els diners dels contribuents. Així mateix, assenyala que les PIME no tenen per regla general una capacitat administrativa especialitzada gran, per la qual cosa és essencial minimitzar la càrrega administrativa que se'ls imposa.

Proposa permetre les autodeclaracions, quan sigui factible, i sol·licitar només documents originals als candidats preseleccionats o a l'adjudicatari, evitant possibles retards o distorsions del mercat causades per declaracions incorrectes.

Anima les PIME a fer servir la contractació conjunta i l'agrupació de contractes, que els permetria dur a terme economies d'escala en àmbits com la logística i el transport. Encoratja les autoritats públiques a ser flexibles a l'hora d'estudiar aquests mecanismes moderns i de caràcter voluntari. Demana a la Comissió que estudiï totes les possibilitats d'encoratjar l'agrupació, temporal o permanent, de les PIME, a fi que puguin participar en licitacions que no estiguin dividides en lots sense haver d'actuar com a subcontractistes; en aquest sentit, que també analitzi de manera particular la pràctica actual de subcontractar les PIME, sovint en condicions pitjors que les que s'apliquen al contractista principal, perquè els contractes no estan dividits en lots i que són massa grans perquè les PIME participin en el procediment de licitació.

Dictamen del Comitè de les Regions de la Unió Europea: «Sistemes d'Aliments Locals (2011)»

Beneficis dels sistemes d'aliments locals

BENEFICIS ECONÒMICS

- Els «sistemes d'aliments locals» tenen una importància gran i el seu abast és molt més gran que la simple comercialització d'una nova sèrie de productes locals europeus, a més dels productes comercialitzats dins dels sistemes de qualitat coneguts de manera àmplia.

- Els sistemes d'aliments locals constitueixen un suport a l'economia regional i local perquè proporcionen ocupació en l'agricultura i la producció alimentària, cosa que inclou el processament, la distribució, la comercialització, les vendes i els serveis. Aquests sistemes tenen una importància més gran a les zones rurals remotes, de la perifèria urbana, muntanyoses, vulnerables i desafavorides. Alhora constitueixen un esperó per a la valoració del potencial local i un factor de millora de la imatge d'uns territoris mal coneguts i sovint deixats de banda.

- Quan els ingressos es gasten en l'àmbit local en aliments produïts localment, es queden a la regió i generen un efecte multiplicador fort (aproximadament per tres) en la renda regional de la comunitat, en comparació amb els circuits comercials habituals.

- Invertir en sistemes d'aliments locals generaria una recuperació econòmica en les zones desfavorides, un augment dels ingressos per als productors locals, una cooperació més gran entre les parts interessades, una reactivació de l'activitat empresarial, una obertura més gran dels mercats locals, un augment de l'ocupació, una reducció dels costos i un manteniment a escala local de serveis i prestacions.

Foto: Ana T.

BENEFICIS SOCIALS

- Els canals curts de distribució augmenten la interacció, el coneixement i la comprensió mútua entre consumidors i productors. Gràcies al coneixement personal dels productors, creen relacions de confiança i la possibilitat de traçabilitat immediata dels productes per part dels consumidors. També proporcionen un nivell bàsic de sobirania alimentària.

- Oferir productes locals de caràcter autèntic, tradicional, original, sostenible, estacional o amb altres trets valorats a escala local constitueix un suport a la cohesió social i l'esperit de comunitat, i fomenta que la comunitat adopti un comportament respectuós amb el medi ambient. Els llocs de venda dels productes locals, com els llocs de venda directa o els mercats a l'aire lliure, constitueixen sovint baules d'un procés d'inclusió social i professional per als consumidors, els productors i els venedors.

- Tal com declara la filosofia del moviment *Slow Food* sobre les comunitats d'aliments sostenibles, qui consumeix té el dret fonamental a gaudir d'aliments produïts localment, saborosos i saludables. El moviment creu també que aquestes comunitats haurien d'estar connectades a una xarxa mundial. L'accés ràpid a productes frescos en el marc de la venda de productes locals contribueix a millorar la salut pública mitjançant la diversificació dels règims alimentaris i la preservació de totes les qualitats orgàniques dels aliments (que es veuen reduïdes pels sistemes de conservació a llarg termini).

- La seguretat alimentària mundial es basa en el manteniment de la capacitat de producció local d'aliments dels països industrialitzats. En zones metropolitanes en creixement, la capacitat de satisfer la demanda alimentària requeriria l'expansió de la producció alimentària local i fins i tot urbana.

BENEFICIS MEDIAMBIENTALS

- Els sistemes d'aliments locals produeixen beneficis mediambientals, gràcies a uns sistemes de producció més sostenibles, menys externalitats

de transport (quilòmetres que recorren els aliments) i oportunitats per als equips circulars basats en els residus orgànics, les deixalles i les energies renovables.

⟶ Cada aliment té un compte de «quilòmetres recorreguts» (*food milers* o quilòmetres recorreguts per un aliment), que generen emissions de carboni i són el resultat dels trajectes entre la zona de producció local i el consumidor. Això s'aplica tant en els aliments frescos com en els ingredients dels processats. Els sistemes d'aliments locals contribueixen a disminuir la quantitat de «quilòmetres» que es generen en una comunitat.

⟶ Un aliment local hauria de tenir preferiblement una petjada de carboni més petita que un aliment similar importat. Aquesta empremta es pot calcular fent una anàlisi del cicle de vida del producte.

⟶ Els productors tenen més probabilitats d'establir un vincle entre uns arguments de venda únics i les expectatives dels consumidors quan operen en un sistema d'aliments locals. Aquests arguments de venda únics es poden referir a les condicions de producció sostenible, la producció biològica o els serveis mediambientals afins.

⟶ La creació de mercats locals per als aliments que es produeixen en una quantitat molt petita o que tenen característiques gustatives específiques pot contribuir al manteniment de la biodiversitat i al desenvolupament de varietats de fruites, hortalisses o espècies animals en vies de desaparició.

⟶ Avui dia, els sistemes d'aliments locals es poden vincular a sistemes econòmics circulars i a altres reptes regionals com la gestió dels residus orgànics, la gestió de l'aigua, la reutilització dels residus de producció –com la calor– i les energies renovables.

POTENCIAL DELS CONTRACTES PÚBLICS

⟶ La contractació pública representa el 16% del producte interior brut de la UE. L'article 6 del Tractat constitutiu de la Comunitat Europea (1997) estipula que els objectius ambientals i socials s'han d'integrar en totes les polítiques de la UE. La contractació pública pot ser alhora sostenible si es fa servir per donar suport a objectius més generals de caràcter social, econòmic i ambiental a través de vies que ofereixin beneficis a llarg termini. Des d'aquest punt de vista, el gran poder adquisitiu governamental es podria utilitzar com a palanca per desenvolupar sistemes d'aliments locals.

⟶ La Directiva 2004/18/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 31 de març de 2004, sobre coordinació dels procediments d'adjudicació dels contractes públics d'obres, de subministrament i de serveis assenyala que el principi de lliure circulació de mercaderies s'ha de respectar sempre, cosa que implica que no es poden afavorir els proveïdors locals.

⟶ No obstant això, en relació amb els contractes públics de subministrament, la normativa permet incloure condicions i criteris especials en l'anunci de la licitació, de manera que es poden incloure aspectes i característiques específiques com a requisits de frescor o condicions de producció.

⟶ Aquesta possibilitat permet seleccionar els proveïdors locals. Tanmateix, es demana a la Comissió Europea que examini si l'article 26 de la directiva podria modificar-se de tal manera que el criteri de «produït localment» pogués ser un criteri estàndard de selecció en les licitacions per al subministrament d'aliments, per exemple, a escoles, residències i edificis públics.

⟶ Es demana a la Comissió que difongui una informació àmplia sobre les possibilitats ja existents.

⟶ Es demana a la Comissió que aprofiti l'oportunitat que brinda la nova «Acta del Mercat Únic» per aclarir les disposicions existents i simplificar-les, amb un enfocament de facilitació per als ens públics locals i els seus proveïdors de proximitat.

Comissió d'agricultura i desenvolupament rural del Parlament Europeu

Informe sobre com evitar el malbaratament d'aliments: estratègies per millorar l'eficiència de la cadena alimentària a la UE [2011/2175 (INI)]

Aquest informe demana a la Comissió que examini possibles modificacions de les normes que regulen la contractació pública de serveis de restauració de col·lectivitats.

Es pretén que, en cas d'igualtat de totes les altres condicions, es concedeixi prioritat en l'adjudicació de contractes a les empreses que garanteixin una redistribució gratuïta entre els ciutadans sense poder adquisitiu dels productes que no s'hagin venut, i que promoguin accions concretes per reduir el malbaratament en baules anteriors de la cadena. D'aquesta manera, es dóna preferència als productes agrícoles i agroalimentaris produïts tan a prop del lloc de consum com sigui possible.

⟶ Sol·licita als estats membres que estimulin i donin suport a les iniciatives orientades a incentivar la producció sostenible a petita i mitjana escala vinculada als mercats i al consum local i regional. Reconeix que els mercats locals són sostenibles des del punt de vista ambiental i contribueixen a l'estabilitat del sector primari. A més, demana que la política agrícola comuna del futur assigni els finançaments necessaris per fomentar l'estabilitat del sector primari, per exemple, a través de la venda directa i dels mercats locals i de totes les mesures de promoció de la cadena de subministrament curta o de quilòmetre zero.

⟶ Insta els estats membres a vetllar per la participació de productors locals petits i de grups de productors locals en els procediments de contractació pública. I que sigui així per a l'execució de programes específics, promovent, en particular, el consum de fruita i de productes lactis a les escoles.

Discurs del comissari d'Agricultura de la Comissió Europea sobre circuits alimentaris curts (2012)

«Aquests circuits corresponen amb una visió moderna de la nostra relació amb l'alimentació i amb la seva eficàcia social i ambiental.

»A més de permetre evitar el transport a llarga distància, afavoreixen el desenvolupament econòmic dels territoris perquè atorguem als consumidors la possibilitat de ser actors del desenvolupament econòmic local.

»Les xifres d'ocupació són clares. He rebut un estudi sobre 26 explotacions que participen en la venda directa al voltant de París (França). En total, aquestes 26 explotacions generen per elles mateixes 170 llocs de treball permanents i 200 llocs de treball estacionals, això representa molts llocs més que els de les explotacions agrícoles clàssiques.

»Vull subratllar que els circuits de comercialització locals interessen a totes les butxaques i a tots els estats membres. No estan reservats a una elit com sovint sento dir.

»Un estudi fet a Itàlia ha demostrat que el 2008 més d'un de cada dos italians va utilitzar un circuit de comercialització curt. Ja he citat el Regne Unit, on el primer mercat agrícola es va crear el 1997. Actualment, se n'organitzen més de 7.500 cada any. També podria citar Eslovàquia, Romania o Grècia, aquest últim país posseix sens dubte el rècord en matèria de circuits curts. Aquests circuits han estat encara més reforçats per la crisi, fet que redunda en benefici dels agricultors i dels consumidors. Les dificultats econòmiques han suscitat la creació d'un circuit de venda directa de les patates a preus atractius (60% més barates que en els circuits clàssics). L'experiència s'estendrà a altres productes.

»No obstant això, sóc conscient que desenvolupar aquest potencial no serà una tasca fàcil.

Foto: VSF

»En primer lloc, els circuits curts constitueixen un repte per als agricultors, que han d'aprendre o tornar a aprendre un ofici, el de comerciant. Un determinat tipus de política agrícola, que s'ocupava completament dels mercats, els ha fet oblidar aquesta dimensió de l'ofici d'agricultor.

»Això vol dir competències noves i també inversions, ja que, per a nombrosos productes, la venda local o els circuits curts impliquen la necessitat de disposar d'edificis específics i de fer esforços per garantir la transformació dels productes en l'explotació.

»Per estimular més els agricultors a fer el pas, cal enviar un senyal clar sobre la nostra voluntat, com a poders públics, de donar suport als circuits locals. En aquest sentit, una revisió dels tipus de subministrament d'aliments també constitueix un repte per a Europa, per als estats membres, per a les regions i per a les entitats locals.»

Moció de la Comissió d'Agricultura, Pesca i Alimentació del Senat del Regne d'Espanya (2012)

La Comissió d'Agricultura, Pesca i Alimentació del Senat insta el Govern a fomentar la relació directa entre productors i consumidors, impulsant iniciatives de comercialització directa o de radi curt, i valorant les aportacions dels agricultors petits a un procés de la gestió alimentària més sostenible.

Annex II. Plecs tipus

Com hem comentat anteriorment, els plecs estàndard que regeixen la contractació pública pel procediment ordinari tenen dues parts diferenciades. D'una banda, les clàusules administratives, de l'altra, les prescripcions tècniques. Al final d'aquest document, annexarem algun exemple de la part tècnica, però bàsicament les primeres ens dicten les característiques generals del contracte (elements com l'objecte, les necessitats administratives a satisfer, les dades econòmiques, la durada i el règim jurídic del contracte, la tramitació i el procediment d'adjudicació, la solvència de les empreses licitadores, la presentació de documentació i de propostes, la mesa de contractació, el comitè d'experts, la valoració de les proposicions, la classificació de les ofertes i el requeriment de documentació prèvia a l'adjudicació, la garantia definitiva, les disposicions relatives a l'execució del contracte, l'execució i la supervisió, el compliment de terminis i l'execució correcta, el control en l'execució, la persona responsable del contracte, la resolució d'incidències, les disposicions relatives als drets i a les obligacions de les parts).

La part de les prescripcions tècniques detalla el que el poder adjudicatari vol. Aquí hi ha les característiques del servei de menjador o del subministrament d'aliments (els menús, el tipus d'ingredients, la forma de cuinar-los, les característiques nutritives, els horaris de servei, els preus, etc.). En definitiva, totes les característiques tècniques del servei de restauració col·lectiva que volem contractar o les dels aliments que volem que ens subministrin.

Hi ha formularis tipus adaptats a cada administració i al servei concret que es vol adjudicar, i seria llarg i no gaire útil anotar-los tots aquí, ja que es poden trobar fàcilment fent una recerca ràpida per Internet. El que indicarem a continuació són els punts crítics que, al nostre parer, tenen aquests plecs a la part administrativa i que cal tenir en compte en la redacció per assegurar que no discriminem els aliments de proximitat o les petites empreses (en el cas que el servei s'externalitzi a una empresa de càtering). També adjuntem un exemple de requeriments tècnics d'un servei de menjador escolar sense cuina pròpia (el cas majoritari). Tant en un cas com en l'altre, és important recordar que són exemples tipus i que, per tant, cal d'adaptar-los necessàriament a cada situació particular. Prengueu-los, doncs, com una simple guia.

A / Respecte a les clàusules administratives

Objecte

Contractació del servei de menjador de ___ de l'Ajuntament de ____ amb criteris de qualitat social i ambiental

Aquí la clau és determinar des de l'inici «amb criteris de qualitat social i ambiental» o «amb criteris de sostenibilitat social i ambiental» o directament «servei de menjador escolar ecològic».

També s'acostuma a indicar aquí si el contracte es divideix en lots o no. Si l'adjudicació té un volum mitjà o alt és molt aconsellable dividir-lo en lots, de manera que una petita empresa pugui optar a un lot i no tingui l'obligatorietat de licitar la totalitat, la qual cosa representa una barrera clara per a aquest tipus d'empreses.

Característiques econòmiques

Aquí s'ha d'incloure el preu que fixa l'administració per a aquest servei i allò que inclou aquest preu final. Els criteris de valoració (que inclouen en part aquest preu) pertanyen a un altre apartat.

Solvència

A través d'aquest apartat haurem, d'una banda, d'intentar exigir una solvència adequada i suficient però sense passar-nos per intentar oferir les mateixes possibilitats a totes les empreses independentment de la seva mida. De l'altra, si en la nostra oferta hem inclòs criteris socials i ambientals, cal exigir també solvència, experiència en aquest tipus de serveis, en les relacions amb la pagesia, en la logística de proximitat, en el treball amb els circuits curts de comercialització, etc.

Un redactat estàndard (sense aquestes últimes consideracions que depenen de cada cas en concret) seria:

Mitjans d'acreditació de solvència econòmica i financera i tècnica o professional

1. Solvència econòmica i financera

a) Declaració sobre el volum global de negocis referit com a màxim als tres últims exercicis disponibles en funció de la data de creació o d'inici de les activitats de l'empresa, amb un mínim anual igual al valor estimat del contracte.

Solvència tècnica i professional

a) Una relació dels principals serveis efectuats en els últims tres anys que inclogui l'import, les dates i el destinatari, públic o privat. Caldrà haver dut a terme un mínim d'un servei o d'un treball similar a l'objecte del contracte. Els serveis o treballs efectuats s'acreditaran mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan competent quan el destinatari sigui una entitat del sector públic, o quan el destinatari sigui un subjecte privat, mitjançant un certificat expedit per aquest o, en cas que no el tinguin, mitjançant una declaració l'empresari.

b) Una declaració del material, instal·lacions i equip tècnic de què disposi l'empresa per a l'execució del contracte.

Garanties

Aquesta és, sens dubte, una de les barreres principals detectades en relació amb les empreses petites que vulguin optar al nostre concurs. En general s'exigeix un 5% del valor total del contracte que l'empresa contractada haurà d'abonar abans d'iniciar el servei com a garantia. És, per tant, un element que caldrà valorar amb molta atenció de deteniment abans d'incloure'l en els plecs. I és important saber que en el cas dels serveis de restauració o de subministrament d'aliments, no n'és obligatòria l'exigència.

Article 83. Exigència de garantia

1. Els que presentin les ofertes econòmicament més avantatjoses en les licitacions dels contractes convocats per les administracions públiques hauran de constituir una garantia del 5% de l'import d'adjudicació a disposició de l'òrgan de contractació, excloent-hi l'Impost sobre el Valor Afegit. En el cas dels contractes amb preus provisionals a què es refereix l'article 75.5, el percentatge es calcularà amb referència al preu fixat més alt.

Tanmateix, ateses les circumstàncies concurrents en el contracte, l'òrgan de contractació pot eximir l'adjudicatari de l'obligació de constituir la garantia, justificant-ho adequadament en els plecs, especialment en el cas dels subministraments de béns consumibles, el lliurament i recepció dels quals s'hagi d'efectuar abans del pagament del preu. Aquesta exempció no serà possible en el cas dels contractes d'obres i de concessió d'obres públiques.

2. En casos especials, l'òrgan de contractació podrà establir al plec de clàusules que, a més de la garantia a què es refereix l'apartat anterior, se'n presti una de complementària de fins al 5% de l'import d'adjudicació del contracte; la garantia total podrà arribar al 10% del preu del contracte.

3. Quan la quantia del contracte es determini en funció de preus unitaris, l'import de la garantia a constituir es fixarà atenent el pressupost base de la licitació.

4. En la concessió d'obres públiques, l'import de la garantia definitiva es calcula aplicant el 5% sobre el valor estimat del contracte, i es quantifica d'acord amb el que estableix l'article 76.3.

L'òrgan de contractació, ateses les característiques i la durada del contracte, podrà preveure en els plecs, justificant-ho de manera adequada, la possibilitat de reduir l'import de la garantia definitiva, una vegada executada l'obra i durant el període previst per a la seva explotació. Sense perjudici d'altres criteris que es puguin establir en els plecs, aquesta reducció serà progressiva i inversament proporcional al temps que resti de vigència del contracte, sense que pugui suposar una minoració de l'import de la garantia per sota del 2% del valor estimat del contracte.

Garantia definitiva

En cas que s'opti per incloure una garantia tipus, el redactat estàndard pot ser així:

1. L'import de la garantia definitiva és el que s'assenyala a l'apartat__ del quadre de característiques.

2. Les garanties es poden prestar en alguna de les formes següents:

a) En efectiu o en valors de deute públic amb subjecció, en cada cas, a les condicions establertes reglamentàriament. L'efectiu i els certificats d'immobilització en els valors anotats es dipositaran a la Caixa General de Dipòsits de l'Ajuntament de ____.

b) Mitjançant aval, prestat en la forma i condicions establertes reglamentàriament, per algun dels bancs, caixes d'estalvi, cooperatives de crèdit, establiments financers de crèdit o societats de garantia recíproca autoritzats per operar a Espanya, que es dipositaran en l'establiment esmentat en l'apartat a).

c) Mitjançant contracte d'assegurança de caució amb una entitat asseguradora autoritzada per operar en la forma i condicions establertes reglamentàriament. El certificat de l'assegurança s'ha de lliurar a l'establiment assenyalat en l'apartat a).

16.3 En el cas d'una unió temporal d'empreses, la garantia definitiva pot ser constituïda per una o diverses de les empreses participants, sempre que en conjunt s'arribi a la quantia requerida en l'apartat___ del quadre de característiques i es garanteixi solidàriament a totes les empreses integrants de la unió temporal.

4. La constitució de la garantia global, d'acord amb el que estableix l'article 98 del TRLCSP, exonerarà de constituir la garantia definitiva.

5. La garantia definitiva respon als conceptes definits en l'article 100 del TRLCSP.

6. En cas d'amortització o de substitució total o parcial dels valors que constitueixen la garantia, l'empresa adjudicatària està obligada a reposar-los en la quantia necessària perquè l'import de la garantia no minvi per aquest motiu, i haurà de quedar constància documentada de l'esmentada reposició.

7. Quan, a conseqüència de la modificació del contracte, el seu valor total experimenti una variació, la garantia constituïda s'haurà d'ajustar a la quantia necessària perquè es mantingui la deguda proporció entre la garantia i el pressupost del contracte vigent en cada moment, en el termini de quinze dies a comptar de la data en què es notifiqui a l'empresa l'acord de modificació. A aquests efectes, no es consideraran les variacions de preu que es produeixin com a conseqüència d'una revisió de conformitat amb el que disposa el TRLCSP.

8. Quan es facin efectives les penalitats o indemnitzacions exigibles a l'empresa adjudicatària sobre la garantia, aquesta haurà de reposar o ampliar la garantia, en la quantia que correspongui, en el termini de quinze dies des de l'execució.

9. En cas que la garantia no es reposi en els supòsits esmentats en l'apartat anterior, l'Administració pot resoldre el contracte.

Repetim que, en el cas dels serveis de restauració, la garantia no és obligatòria.

Revisió de preus

Un altre dels elements a considerar i que afecta les empreses petites d'una manera més agressiva que les grans corporacions de càtering consisteix en la modificació substancial del nombre de menús o d'usuaris respecte als que s'han contractat inicialment (menys alumnes al menjador escolar, menys pacients en el centre de salut, etc.). A la part administrativa del contracte el redactat estàndard és aquest:

Revisió de preus: la revisió de preus només serà procedent quan el contracte s'hagi executat en un 20% del seu import i hagi transcorregut un any des de la formalització.

El sistema de revisió es fixa en referència a l'índex de preus de consum (IPC) interanual en ___. La resta de condicions de la revisió de preus es regeix pels articles 89 a 94 del Text refós de la Llei de contractes del sector públic.

Veurem com en l'apartat tècnic també apareix una possible revisió de preus si varia de manera significativa el nombre de menús respecte els adjudicats inicialment.

Mesa de contractació

La Mesa de contractació és l'encarregada de valorar i qualificar la documentació lliurada per les empreses. És important que estigui integrada per persones amb uns coneixements adequats sobre l'objecte del contracte; a més de les responsables polítiques directament implicades (o en qui aquestes deleguin), seria bo assegurar la presència de tècniques en àrees de salut, nutrició, medi ambient, educació, agricultura o territori, per exemple.

Potser convé recordar aquí que el procediment estàndard de licitació consisteix en l'obertura de tres sobres (A, B i C).

SOBRE A: contindrà la documentació administrativa general dels licitadors, d'acord amb l'article 146 del TRLCSP.

SOBRE B: contindrà només aquells aspectes tècnics relacionats amb l'execució del contracte la valoració dels quals no sigui automàtica, sinó que respongui a criteris que depenen d'un judici de valor, d'acord amb l'article 150.2 del TRLCSP i l'article 26 del Reial Decret 817/2009, de 8 de maig, que es relacionen en un annex del plec.

SOBRE C: contindrà l'oferta econòmica, segons el model d'un annex del plec, d'acord amb l'article 150.2 del TRLCSP.

La Mesa de contractació qualificarà prèviament la documentació continguda en el sobre A i exclourà automàticament aquelles empreses licitadores que no aportin tota la documentació requerida, que l'hagin presentat fora de termini o que no acreditin la capacitat i/o la solvència sol·licitades.

També valorarà el sobre B, que són criteris d'adjudicació qualitatius que depenen d'un judici de valor. En el cas que es doni més importància (>51 sobre 100) a aquests que a l'oferta econòmica, és necessari crear un Comitè de persones expertes que valorin aquests criteris. En cas contrari, no és necessari i en el contracte hauria d'aparèixer un text com el següent:

D'acord amb l'article 150.2 del TRLCSP, no s'ha previst la constitució d'un comitè d'experts, ja que en aquesta licitació, que se segueix per un procediment obert, s'atribueix –de forma automática i per aplicació de fórmules– als criteris avaluables una ponderació superior a la corresponent als criteris de quantificació en funció d'un judici de valor.

Foto: Bob Nichols

Valoració de les propostes. Criteris d'adjudicació

Òbviament aquest és un dels punts més importants en els plecs (encara que com hem vist no és l'únic important). Resulta molt difícil, si no impossible, proposar uns criteris únics, atesa l'enorme varietat de realitats existents en la compra pública d'aliments que tingui vocació d'incloure criteris socials i ambientals. Anteriorment, hem ofert algunes propostes en aquesta guia i algunes estratègies per incloure criteris de valoració, el que proposem ara és un exemple de menjador escolar estàndard, sense incloure directament criteris de proximitat o de proximitat en la valoració, cosa que es pot valorar en altres casos.

Criteris d'adjudicació

CRITERIS DE PONDERACIÓ (%)

a) Proposta econòmica: 51%

b) Criteris tècnics: 49%

1. Criteris d'adjudicació la valoració dels quals es produeix de forma automàtica:

- ⟶ *Preu ofert: fins a un màxim de 51 punts.*
- ⟶ *La fórmula que s'aplica per valorar el preu és la següent:*
- ⟶ *(Preu de l'oferta més econòmica/preu de l'oferta a valorar) x 51 punts.*

2. Criteris d'adjudicació la valoració dels quals requereix un judici de valor: fins a un màxim de 49 punts, desglossats de la manera següent:

2.1. Pla de gestió mediambiental del servei de restauració: fins a un màxim de 10 punts.

2.1.1. Utilitzar, en la prestació del servei, equipaments (neveres, congeladors, rentavaixelles, etc.) de consum reduït d'energia i aigua, seguint els requeriments marcats per la tipologia A de l'etiqueta d'eficiència energètica europea o equivalent. Per a la seva verificació, l'empresa ha de presentar una llista de tots els equipaments que es faran servir, amb els nivells d'eficiència corresponents.

2.1.2. Utilitzar, en la prestació del servei, neveres i congeladors que no continguin gasos que puguin danyar la capa d'ozó (HCFC i HFC). Per a la seva verificació, l'empresa haurà de presentar una llista de les neveres i congeladors que es faran servir amb l'especificació del gas que s'utilitza, segons les indicacions del fabricant.

2.1.3. Prioritzar la compra de les matèries primeres a granel i l'ús de productes en envasos retornables o, quan no sigui possible, en envasos amb continguts elevats en material reciclat. Amb la presentació d'una declaració signada manifestant el compliment d'aquest criteri per part de l'empresa, aquest quedarà acreditat.

2.1.4. Fer servir envasos reutilitzables sempre que sigui possible en el subministrament del menjar en els centres. Amb la presentació d'una declaració signada manifestant el compliment d'aquest criteri per part de l'empresa, aquest quedarà acreditat.

2.1.5. Lliurar els productes alimentaris envasats (tipus iogurt) en envasos no unitaris.

2.1.6. Pel que fa al procés de neteja i desinfecció, fer servir productes de neteja i desinfecció amb una toxicitat per a l'entorn baixa, prioritzant els que disposin d'ecoetiqueta europea o equivalent.

2.1.7. Pel que fa al procés de neteja i desinfecció, disposar d'un pla de treball que afavoreixi un ús racional i eficient dels productes de neteja i desinfecció, de l'aigua i de l'energia i una reducció dels residus químics generats.

2.1.8. En relació amb els residus generats en el procés de preparació dels aliments, disposar d'un pla de treball que afavoreixi la reducció, la recollida selectiva, el reciclatge i la reutilització dels residus.

2.1.9. Disposar d'una ruta de transport optimitzada per minimitzar les emissions de CO_2 generades pel transport.

2.1.10. Disposar d'un pla de formació i de capacitació mediambiental per al personal laboral, amb els procediments i les instruccions de treball necessàries per dur a terme una gestió del servei de càtering d'acord amb la política ambiental de l'empresa.

Per a la verificació d'aquells criteris que l'empresa contractista compleixi però que no es puguin acreditar amb una certificació externa o etiqueta, l'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant quins dels criteris exposats es poden complir; l'Ajuntament en verificarà el compliment durant el període contractual.

2.2. Pla de sensibilització i d'educació alimentària, mediambiental i de justícia social: fins a un màxim de 10 punts. Ha d'incloure propostes complementàries que l'empresa aporti per a la millora del servei: implicació en el projecte d'escola verda de la llar d'infants, tallers de cuina ecològica per a famílies, visites a granges, exposicions, fullets informatius sobre consum sostenible, material educatiu, etc.

2.3. Introducció al menú de determinats productes ecològics i, en el cas de les verdures, hortalisses i fruites fresques de temporada, fins a un màxim de 14 punts a la proposta que superi els productes obligatoris o els percentatges establerts en el Plec de prescripcions tècniques particulars.

S'entendrà com a productes ecològics aquells que compleixin els criteris establerts en el Reglament Europeu CE/834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics. S'entendrà per verdures, hortalisses i fruites fresques de temporada aquelles que compleixin la definició del Codi Alimentari Espanyol.

De manera orientativa, a continuació s'exposen:

- *El 100% d'oli d'oliva verge extra ecològic per amanir (2 punts)*
- *El 100% de sucre integral ecològic (0,5 punt)*
- *El 100% de pa ecològic (1 punt)*
- *Percentatge de fruites fresques de temporada ecològiques: 0,5 punts per a cada 10% d'augment respecte al que exigeix el punt 4.13 de les prescripcions tècniques*
- *Percentatge de verdures i hortalisses fresques de temporada ecològiques: 0,5 punts per a cada 10% d'augment respecte el que exigeix el punt 4.13 de les prescripcions tècniques*
- *Un percentatge d'ous ecològics: 0,5 punts per a cada 10% del total d'ous utilitzats en els menús*
- *Un percentatge de carn ecològica: 0,5 punts per a cada 10% del total de carn emprada en els menús*
- *Altres*

L'empresa ha de presentar una llista d'aquests productes ecològics que oferirà amb el percentatge. Els percentatges aportats en aquestes millores es comprovaran trimestralment mitjançant factures, tal com disposa el Pla de seguiment descrit en la clàusula ___ del Plec de prescripcions tècniques.

2.4. Introducció/exclusió dels aliments o ingredients del menú següents: fins a un màxim de 10 punts:

- *Oferta de peix més de 5 vegades en 4 setmanes (0,5 punts).*
- *Oferta de peix blau 2 vegades al mes (0,5 punts), en els menús per a nens a partir de 18 mesos.*
- *Oferta de peix, blanc o blau, i marisc (cefalòpodes) obtingut amb mètodes de captura respectuosos amb l'entorn, i productes d'aqüicultura obtinguts amb mètodes ecològics: 1 vegada al mes, 2 punts; 2 vegades al mes, 4 punts; 3 vegades al mes, 6 punts; 4 vegades al mes, 8 punts; més de 4 vegades al mes, 9 punts.*

L'empresa ha de presentar una llista d'aquests productes que s'utilitzaran.

2.5. Pla d'inserció laboral: fins a un màxim de 10 punts en cas que l'empresa licitadora, en el moment d'acreditar la solvència tècnica, tingui en la plantilla, amb més de tres mesos d'antiguitat a jornada completa o parcial, un mínim del 10% de persones en situació d'exclusió social o en risc alt d'arribar-hi, que estiguin desocupades i que tinguin dificultats importants per integrar-se en el mercat de treball ordinari, incloses en algun dels col·lectius que estableix l'art. 2 de la Comunicació Interpretativa de 15 d'octubre del 2001:

a. Persones amb disminució física, psíquica o sensorial o amb malalties mentals, que tinguin possibilitats d'inserir-se en el món laboral.

b. Persones destinatàries de la renda mínima d'inserció.

c. Persones que no puguin accedir a la renda mínima d'inserció perquè no compleixen els requisits establerts per l'art. 6.1 de la Llei 10/1997, de 3 de juliol, de renda mínima d'inserció.

d. Joves de més de setze anys i menys de trenta, procedents d'institucions de protecció de menors.

i. Persones amb problemes de drogoaddicció o alcoholisme que es trobin en procés de rehabilitació i reinserció social.

f. Interns de centres penitenciaris la situació dels quals els permeti accedir a una ocupació, persones en llibertat condicional i persones exrecluses.

g. Persones que no puguin accedir a la renda mínima d'inserció, però que es trobin, segons el parer dels serveis socials competents, en situació de risc d'exclusió.

h. Persones aturades de llarga durada de més de quaranta-cinc anys.

De conformitat amb el que prescriu l'art 67.2.j del RGLCAP, no s'autoritza la presentació de variants o alternatives.

La puntuació s'estableix de la manera següent: 10% de persones, 5 punts; 11-12% de persones, 7 punts; 13-15% de persones, 10 punts.

Control en l'execució del contracte

Finalment, dos elements a tenir en consideració és que el procés no acaba amb l'adjudicació i cal (molt necessari a vegades) controlar que el que s'ha expressat en l'oferta de licitació per part de l'empresa realment es compleixi.

Per això, és important incorporar les mesures d'execució i tenir un canal de comunicació i designar les persones responsables entre l'administració contractant i l'empresa.

L'Administració efectuarà la inspecció, comprovació i vigilància per a l'execució correcta del contracte i podrà dictar les instruccions oportunes per al compliment correcte.

Persona responsable del contracte

Es podrà designar una persona responsable del contracte que exercirà, a més de les funcions generals de supervisió de l'execució del contracte, les funcions específiques que, segons les característiques de cada objecte contractual, se li atribueixin per tal de minimitzar l'impacte administratiu i tècnic de les incidències d'execució contractual i per garantir la coordinació entre les diferents persones implicades en el contracte.

Model d'oferta econòmica

....., amb residència a ...., al carrer .. .. número ....., i amb NIF ....., declara que, assabentat/ada de les condicions i requisits que s'exigeixen per poder ser l'empresa adjudicatària del contracte ....., amb expedient número ....., es compromet (en nom propi/en nom i representació de l'empresa) a executar-lo amb una subjecció estricta als requisits i condicions estipulats, per un preu unitari màxim de: ..... € (xifra en lletres i en números), del qual .... €, corresponen al preu unitari màxim sense IVA i ..... € corresponen a l'Impost sobre el Valor Afegit (IVA).

Preu unitari: ..... € IVA exclòs

..... d'IVA

..... € IVA inclòs

I, perquè així consti, signo aquesta oferta econòmica.

(Lloc i data)

Signatura

B / Respecte a les prescripcions tècniques

Plec de prescripcions tècniques particulars

Primera. Objecte del contracte

L'Ajuntament _____ necessita contractar una empresa que s'encarregui del subministrament de menjar preparat en línia calenta, als centres ____, amb criteris de sostenibilitat ambiental i social, per tal de prestar el servei de menjador a l'alumnat matriculat.

Segona. Dependències de subministrament del menjar

El subministrament s'efectuarà als centres que a continuació es relacionen, segons les condicions que s'especifiquen en aquest plec de prescripcions tècniques.

Tercera. Descripció de la prestació

3.1. L'empresa adjudicatària garantirà el subministrament de menjar preparat als centres referits, i el subministrament objecte d'aquest contracte consistirà en la compra de les matèries primeres i matèries auxiliars; l'elaboració de menjar preparat i envasat en les instal·lacions de l'empresa adjudicatària, i la distribució posterior a cada un dels centres, anteriorment relacionats, tenint en compte que els menús diaris servits per part de l'empresa tindran, com a destinataris finals, nens amb edats compreses entre ___ i els ___ anys.

3.2. Aquest servei es durà a terme durant tots els dies lectius, d'acord amb l'ordre que estableix el calendari escolar i que publica el Departament de _____, i s'ha d'adaptar als dies de lliure disposició i festes locals que afecten els centres escolars. No obstant això, abans que comenci l'execució del contracte, l'Ajuntament de_____, a través de la Regidoria d'Educació, posarà a disposició de l'empresa contractista el calendari lectiu inicialment previst, corresponent als cursos escolars_____.

3.3. L'elaboració del menjar s'efectuarà en les mateixes dependències de l'adjudicatari, i l'empresa contractista transportarà el menjar diàriament, de dilluns a divendres, excepte els dies festius i de lliure disposició, als centres, entre les ___ h i les ___ h.

3.4. Per garantir un servei de qualitat, des de l'empresa adjudicatària es designarà una persona especialitzada en l'assegurament de la qualitat i coneixedora de la legislació vigent en matèria d'higiene i de seguretat alimentària i nutricional. A més, ha de disposar d'un pla de formació de l'empresa que inclogui formació en higiene i seguretat alimentària, i formació en disseny de menús saludables.

3.5. El contractista haurà d'acceptar globalment la demanda (el nombre de menús) amb independència que el nombre total d'usuaris/usuàries sigui més gran o més petit que la previsió inicial. [Com hem comentat anteriorment, aquest punt es pot reconsiderar si es preveu una barrera per a les empreses petites amb menys marge d'actuació.]

3.6. A cada centre es designarà una persona, nomenada per l'Ajuntament, responsable del servei i encarregada de fer els controls sanitaris que marca la normativa aplicable actualment (control de les condicions de transport, control de la temperatura dels aliments a la recepció del menjar, control d'etiquetatge i de documentació d'acompanyament, control del compliment dels menús), amb l'objectiu de garantir la qualitat del servei prestat i verificar que es fa en les condicions establertes en aquest plec de prescripcions i respectant, en tot cas, el que es disposa o es disposi en el futur des del punt de vista normatiu. Aquesta persona comunicarà a l'empresa adjudicatària, via correu electrònic o telefònic, abans de les ___ h de cada dia amb servei, el nombre de menús que cal subministrar aquest dia, indicant de forma expressa el nombre de menús triturats, menús no triturats, menús especials per a alumnat amb problemes d'intolerància o al·lèrgies a certs aliments i menús per a alumnat amb problemes d'indisposició que requereixin puntualment una alimentació especial (astringent, etc.).

3.7. Dins dels autocontrols sanitaris que ha de dur a terme la cuina central és imprescindible el control i el registre en l'albarà de la temperatura del menjar abans de ser distribuït als centres escolars.

Quarta. Criteris tècnics obligatoris d'adjudicació

L'empresa contractista ha d'acreditar els criteris tècnics obligatoris d'adjudicació següents a través dels mitjans establerts legalment:

4.1. L'empresa que serveixi els menús ha d'estar inscrita en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de ___ i en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA), i, en tot cas, el que es disposi en el futur en la normativa europea, estatal o autonòmica.

4.2. L'empresa adjudicatària disposarà d'un pla d'autocontrol basat en els principis d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), i aplicarà els principis de flexibilitat i proporcionalitat, d'acord amb el que estableix la normativa sanitària vigent. Aquest pla ha d'integrar els prerequisits i el sistema APPCC implantat a l'empresa adjudicatària (cuina central i distribució). Els prerequisits que cal justificar per escrit són:

1. *Pla de neteja i desinfecció*
2. *Pla de formació i capacitació*
3. *Pla de control de proveïdors*
4. *Pla de traçabilitat*
5. *Pla de manteniment de les instal·lacions i equipaments*
6. *Pla de control de plagues i altres animals indesitjables*
7. *Pla de control d'al·lèrgens*
8. *Pla de control de residus*
9. *Pla de control de l'aigua*

Així doncs, caldrà presentar en aquesta licitació la documentació que integra cada pla o prerequisit i el sistema APPCC. També s'hauran de presentar quan ho sol·liciti la direcció d'un centre i/o l'autoritat sanitària corresponent.

4.3. Els recipients utilitzats per al transport del menjar preparat seran adequats, preferentment amb tancament hermètic. L'adjudicatari és el responsable que els envasos utilitzats compleixin les condicions generals dels materials en contacte amb els aliments.

4.4. Atès que és un servei de subministrament de menjar preparat en línia calenta, l'adjudicatari es compromet a elaborar els àpats amb la mínima antelació possible. El trasllat del menjar des de la cuina central fins a cada centre educatiu es farà a través de vehicles motoritzats degudament equipats, que disposin de contenidors isotèrmics que garanteixin que la conservació i el transport de menjar es fa a la temperatura correcta, segons els paràmetres que estableix el Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre (BOE 01/12/2001), pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. En concret, l'art. 7 regula les condicions i temperatures d'emmagatzematge, conservació, transport i venda. Respecte a les temperatures dels aliments, en el moment de l'arribada als diferents centres escolars, i en funció de la temperatura de consum, caldrà que:

- El menjar preparat de consum en calent arribi als centres a una temperatura més alta o igual a 65 graus centígrads.

- El menjar preparat de consum en fred arribi als centres a una temperatura més baixa o igual a 8 graus centígrads.

No obstant això, els vehicles que s'hagin d'utilitzar en la prestació del servei compliran, com a mínim, els requisits d'emissió de gasos d'escapament establerts a la norma EURO IV. L'empresa contractista haurà de presentar una llista dels vehicles que s'hagin d'utilitzar en la prestació del servei i les seves corresponents fitxes tècniques, en què hi haurà els nivells d'emissió respectius.

4.5. L'empresa contractista haurà de disposar d'un pla on es descrigui com guardarà diàriament el menú testimoni, que ha de representar els diferents plats preparats i subministrats als centres. Les mostres del menú testimoni han de contenir una quantitat suficient de cada plat (una ració individual o, com a mínim, 100 grams) que permeti efectuar estudis epidemiològics davant la sospita d'una toxiinfecció alimentària o d'un problema de minva en la qualitat del menjar. Les mostres han de ser representatives dels plats subministrats i han d'estar degudament conservades i identificades amb el nom del plat, el dia que s'han elaborat i el dia que s'han servit. S'han de conservar a temperatura de congelació (<-18ºC) durant un mínim de 7 dies.

4.6. L'empresa contractista haurà de disposar d'un pla d'anàlisis microbiològiques que permeti verificar la qualitat sanitària dels plats elaborats (plats preparats sense tractament tèrmic o amb tractament tèrmic que continguin ingredients no sotmesos a tractament tèrmic i llestos per al seu consum directe, i plats preparats amb tractament tèrmic i que seran consumits directament).

De manera orientativa, s'exposen els paràmetres microbiològics següents (sens perjudici del que s'estableix legalment i, en tot cas, el que es disposi en un futur).

En el supòsit que l'empresa contractista disposi d'altres paràmetres que permetin verificar la qualitat del menjar preparat amb una eficàcia igual, els paràmetres de l'empresa es consideraran vàlids. Tant en un cas com en un altre, els criteris microbiològics (paràmetres/microorganismes, pla de mostreig i límits) hauran d'estar descrits en les fitxes tècniques dels plats elaborats subministrats als centres.

Els resultats de les anàlisis microbiològiques es lliuraran a l'Ajuntament ___ en cas que les circumstàncies ho requereixin.

Foto: Menjares

4.7. Composició dels menús:

4.7.1. Els menús subministrats a nens d'entre __ i __ anys, constaran d'un primer plat a base de farinaci/fècula (i verdura si escau), un segon plat (peix, carn o ou) amb guarnició vegetal (crua o cuita) –o el seu equivalent nutricional en plat únic–, pa, oli d'oliva per amanir i postres (fruita o iogurt natural sense sucre, en una relació de 4/1).

4.7.2. Les tècniques i preparacions dels menús no triturats seran: sopes, cremes, purés, bullits, guisats, estofats, forn, i de tant en tant planxa i algun rostit i fregit.

4.7.3. Els menjars subministrades seran variats, equilibrats, qualitativament i quantitativament, i adaptats a les necessitats nutricionals dels nens d'edats compreses entre ___ i ___ anys, i en consonància amb les recomanacions nutricionals especificades en els dos documents següents: ___

4.7.4. Introducció/exclusió dels aliments o ingredients següents en el menú:

1. Ús d'oli d'oliva com a únic oli per amanir.

2. Ús d'oli d'oliva o d'oli de gira-sol d'alt contingut oleic, com a únics olis (l'un o l'altre) per fregir.

3. Ús de sal iodada com a única sal utilitzada per a la preparació de tots els plats que requereixin sal.

4. Oferta de peix blanc més de 4 vegades en 4 setmanes.

5. Oferta de peix blau almenys un cop al mes, en els menús per a nens a partir de 18 mesos.

6. Ús d'un segon plat fregit com a màxim un cop a la setmana.

7. Ús d'una guarnició fregida com a màxim un cop a la setmana, i que no coincideixi com a guarnició del dia amb el segon plat fregit.

8. Exclusió de l'ús de greixos trans i de greixos hidrogenats en els productes alimentaris utilitzats i en les preparacions que es facin a la cuina central.

9. Exclusió de l'additiu glutamat monosòdic.

10. Exclusió d'aliments precuinats o, si s'usen (com a màxim 3 vegades al mes), han de complir els criteris següents: sense addició de greixos hidrogenats ni addició de greixos trans, sense addició de glutamat monosòdic, elaborats amb oli d'oliva o oli de gira-sol en cas que en tingui, entre els seus ingredients, addició de lípids.

L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant que compleix aquests criteris exposats; l'Ajuntament ___ en verificarà el compliment durant el període contractual.

4.7.5. L'empresa ha de disposar d'una persona amb formació acreditada i específica en nutrició humana i dietètica que programi i supervisi la idoneïtat dels menús. Així doncs, caldrà presentar en aquesta licitació la documentació que acrediti la formació d'aquesta persona.

4.8. A petició de la direcció dels centres l'empresa se subministraran menús especials per a nens celíacs i/o amb problemes d'intolerància o al·lèrgies a determinats aliments, i també dietes en cas dels problemes d'indisposició que requereixin puntualment una alimentació especial (astringent, etc.). Les dietes especials per a intoleràncies o al·lèrgies alimentàries s'atendran sempre sota dictamen mèdic, respectant les indicacions establertes en la prescripció mèdica.

4.9. Amb l'objectiu que l'Ajuntament ___ pugui fer un seguiment de la idoneïtat dels menús, l'empresa adjudicatària haurà de lliurar a la Secció de Salut de l'Ajuntament de ___, ___ dies abans de final de cada mes com a mínim, la programació setmanal de menús que se subministraran. Aquesta programació setmanal de menús ha d'informar de la manera més clara i detallada possible, especificant l'ingredient principal del plat (ha d'especificar quina fècula/farinaci, quina verdura o hortalissa, quin aliment proteic d'origen animal i quina fruita o si és iogurt). En cas de detectar alguna deficiència, l'empresa adjudicatària l'haurà de corregir abans de lliurar la informació als centres.

4.10. Informació a les famílies: l'empresa adjudicatària proporcionarà a cadascun dels centres, una setmana abans de final de cada mes, la programació mensual de menús que se subministraran, incloent-hi els menús especials. Aquesta programació mensual de menús ha d'informar de la manera més clara i detallada possible, especificant l'ingredient principal del plat (ha d'especificar quina verdura o hortalissa, quin peix, quina carn i quina fruita) i la tècnica culinària si el nom del plat no permet conèixer aquesta informació. Així mateix es valorarà que, juntament amb la programació mensual dels menús, hi hagi unes orientacions adequades per tal que el sopar sigui complementari amb el menú del migdia.

4.11. Cal disposar de les fitxes tècniques de cada un dels plats elaborats que formaran part dels menús.

La informació mínima que han de contenir les fitxes tècniques dels plats que compondran el menú és: descripció de la tècnica culinària, indicació de l'estacionalitat del plat; presentació del plat preparat, mètode de conservació; data de caducitat; llista d'ingredients per ordre decreixent (incloent-hi els ingredients d'ingredients compostos i additius si s'escau), amb indicació explícita dels al·lergens, indicació del tipus d'oli utilitzat i indicació dels ingredients procedents de la producció ecològica; gramatges per a grup d'edat; descripció de la informació que s'inclourà en l'etiquetatge i descripció de la informació que s'inclourà en l'albarà d'acompanyament; temperatura de transport; criteris microbiològics.

L'empresa adjudicatària posarà a disposició de cada centre educatiu les fitxes tècniques corresponents de tots els plats elaborats.

4.12. Atenent a criteris nutricionals i organolèptiques, no es poden fer canvis de menús o ingredients sense justificació. En cas d'imperativa necessitat, que suposi haver de modificar algun plat del menú, s'ha de comunicar prèviament a la direcció.

Els canvis no poden afectar mai la qualitat dels productes, ni el nombre de racions, ni la mida de les racions.

4.13. Procedència ecològica (segons el Reglament CE/834/2007) dels aliments que componen el menú.

L'Ajuntament de ____ té interès a fomentar el consum de productes procedents de la producció ecològica a les escoles bressol municipals. Amb aquesta finalitat, l'empresa contractista ha d'oferir els grups d'aliments següents precedents de la producció ecològica (s'entendrà com a producció ecològica aquella que compleixi amb els criteris especificats a la Regulació (EC) 2092/91 fins al 31 desembre 2008 i en la Regulació (EC) 834/2007 a partir l'1 de gener de 2009):

1. El __% dels següents cereals: arròs, pasta i farina;

2. El __% dels llegums següents: cigrons, llenties i mongetes;

3. El __% en pes de fruita, verdures i hortalisses que se serveixen en tots els menús del curs escolar. Les fruites, verdures i hortalisses hauran de ser fres-

ques (segons la definició del Codi Alimentari Espanyol) i de temporada (vegeu l'annex __ Aliments frescos i de temporada).

Totes aquestes condicions i percentatges hauran de ser degudament acreditats al llarg de l'execució del servei, segons el que disposa el pla de seguiment descrit en la clàusula __. Quant al criteri «procedent de la producció ecològica», els certificats expedits pels organismes autoritzats per a les regulacions esmentades (com el segell europeu de l'eurofulla o el segell del CCPAE a Catalunya) seran suficients per verificar el compliment d'aquest criteri.

Foto: Georges van Hoegaerden

4.14. Prohibició de l'ús d'organismes modificats genèticament (OMG).

Per garantir la qualitat ambiental i social dels menús, queda prohibit l'ús de qualsevol aliment modificat genèticament, produït a partir d'organismes modificats genèticament, o que contingui ingredients modificats genèticament en l'elaboració dels menús.

Es verificarà el compliment d'aquesta obligació amb la inspecció de les etiquetes dels productes susceptibles de contenir OMG.

4.15. Productes alimentaris d'economia social.

L'Ajuntament de ___ té interès a fomentar el consum de productes d'economia social als centres educatius municipals.

S'entén com a aliment de comerç just el que compleix els requisits previstos en el punt 2 de la Resolució del Parlament Europeu de 6 de juliol de 2006, sobre Comerç Just i Desenvolupament [2005/2245 (INI)], o estàndard equivalent; es presumeix que compleixen amb aquests requisits els aliments que gaudeixen d'una certificació de Comerç Just (p.ex. Fairtrade, de FLO), o hagin estat importats i distribuïts per una organització de Comerç Just, certificada per la WFTO (World Fair Trade Organization). El compliment pot ser demostrat per qualsevol altre mitjà de prova equivalent).

S'entén com a producte d'economia social el que compleix els requisits previstos en l'article 2 i article 4 de la Llei 5/2011, de 29 de març, d'economia social (BOE núm. 76, de 30 de març).

Amb aquesta finalitat, l'empresa adjudicatària haurà d'oferir els grups d'aliments següents procedents de comerç just o d'economia social:

- El __% del sucre, de comerç just;

- El __% dels iogurts, d'economia social.

Totes aquestes condicions i percentatges hauran de ser acreditats degudament al llarg de l'execució del servei.

4.16. La contractació dels recursos humans necessaris per a la realització de la prestació anirà a càrrec de l'empresa contractista; l'empresa ha de tenir descrit per a cada lloc de treball: les funcions del lloc de treball, la formació, l'experiència professional i les competències necessàries; l'empresa ha de disposar d'un pla de formació i capacitació que garanteixi que el treballador té la formació, les habilitats i les actituds adequades per al lloc de treball que ocupa.

4.17. Designar un representant únic, a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte.

4.18. Pla de seguiment de la prestació del servei i d'interlocució amb l'Ajuntament.

Els serveis contractats estaran sotmesos a la vigilància per part de l'Ajuntament. A part de la revisió documental, els serveis municipals de salut poden fer visites d'inspecció, sense previ avís, al llarg de l'execució del contracte a les instal·lacions de la cuina central de l'empresa adjudicatària, així com a llars municipals en el moment de la recepció, per verificar el seguiment correcte dels requisits exigits en aquest plec de clàusules.

Mensualment:

- Lliurament dels menús mensuals (el bàsic i els especials per a l'alumnat amb intolerància o al·lèrgia), seguint els criteris establerts en aquest plec.

- Seguiment dels següents ítems (qüestionari emplenat per la persona designada en cada centre):

1. Es respecta l'horari establert.

2. Es respecta el menú establert.

3. Es respecta la relació gramatge/alumne/a.

4. La presentació del menjar preparat és correcta.

5. Les condicions del transport són correctes.

6. Les temperatures d'arribada del dinar es troben dins del límit de tolerància establert.

7. L'etiquetatge i documentació d'acompanyament és correcta.

8. Es resolen satisfactòriament les possibles incidències.

Trimestralment:

- Resultats de les anàlisis microbiològiques realitzades seguint el pla d'anàlisi microbiològica presentat.

- Documentació relativa al Pla de gestió ambiental.

- Les factures dels proveïdors dels aliments ecològics establerts en la clàusula 4.13, amb les factures de la resta de les fruites, verdures i hortalisses, ecològiques o no, utilitzades, per verificar el compliment del percentatge.

- Les etiquetes dels productes susceptibles de contenir OMG, per verificar que no en contenen, segons la clàusula 4.14.

- Les factures dels aliments de comerç just i d'economia social establerts a la clàusula 4.15.

Semestralment:

- Una reunió de seguiment entre l'empresa adjudicatària i els serveis municipals.

A l'inici del contracte i/o sempre que es produeixi algun canvi:

- Còpia de la inscripció en els registres enunciats anteriorment.

- Còpia del Pla APPCC i els seus prerequisits, implantat a la cuina central i en la fase de distribució en els centres.

- Còpia de les fitxes tècniques dels plats preparats que formin part dels menús.

4.19 L'empresa contractista ha de tenir experiència en gestió de subministrament de menjar en centres del tipus ___, d'almenys, __ anys. Ha de presentar un certificat positiu emès pels centres corresponents.

Cinquena. Normativa a tenir en compte

L'empresa adjudicatària complirà amb la legislació en matèria d'higiene i seguretat alimentària, etiquetatge i prevenció de riscos laborals següent:

Sisena. Contingut del preu

El contingut del preu fa referència a les prestacions derivades de l'objecte del contracte.

En particular, el preu inclourà:

- La gestió, coordinació i direcció del servei d'acord amb l'organització prevista per l'empresa.

- Totes les despeses que facin referència al personal. Hores normals, hores extraordinàries, absentisme laboral, vacances, càrregues socials, costos derivats de l'actualització de la plantilla, formació del personal, uniformes, etc.

- El cost de les matèries primeres i matèries auxiliars per a l'elaboració del menjar.

- La implantació i manteniment del pla d'autocontrol sanitari basat en el APPCC, incloent totes les actuacions de verificació (controls microbiològics de superfícies, equips i aliments).

- La repercussió de qualsevol inversió en la compra o lloguer d'eines, maquinària, equips auxiliars, etc. a la cuina central.

- Qualsevol cost indirecte o un altre cost per a l'empresa, concretament pel que fa a costos d'estructura, despeses generals, etc., i també allò que faci referència al marge de beneficis.

- Qualsevol tipus d'impostos aplicables en cada moment, d'acord amb la legislació vigent, especialment pel que fa a l'IVA.

Setena. Establiment, liquidació, pagament i revisió del preu del contracte

7.1 Establiment del preu

D'acord amb el que s'estableix en el Plec de clàusules administratives particulars, els licitadors hauran de fer una oferta econòmica única. L'oferta no inclourà l'impost del valor afegit (IVA) i s'establirà com a preu unitari el preu del menú a subministrar.

La liquidació del preu del contracte, es farà a mes vençut.

El pagament del preu del contracte es farà mensualment en els 60 dies següents a la presentació de les factures corresponents als serveis prestats.

7.2 Revisió del preu del contracte

El preu es revisarà un cop finalitzada la primera anualitat, conforme al que s'estableix en el Plec de clàusules administratives particulars que regeix aquesta contractació.

Vuitena. Altres aspectes de la contractació

8.1 Responsabilitat de l'adjudicatari

El contractista assumeix la responsabilitat del correcte funcionament del servei, així com dels danys i perjudicis que el seu personal pugui patir i/o ocasionar derivats de l'execució de l'objecte del contracte.

8.2 Salut i seguretat laboral

L'empresa adjudicatària haurà de vetllar i garantir el compliment de la normativa vigent en matèria de salut i seguretat laboral.

Annex III. Indicadors de justícia alimentària en la compra pública

Els elements que s'exposen a continuació no pretenen ser els únics ni tenen una naturalesa rígida, simplement són un punt de partida comú per al treball posterior.

Atributs i indicadors que defineixen una restauració justa

Els atributs fan referència a les seves característiques principals, a allò que la defineix. Els indicadors són els elements mesurables qualitativament o quantitativament de cadascun dels atributs. Encara es podria incloure una tercera categoria, que agruparia, en dimensions, els atributs que comparteixen una mateixa temàtica o enfocament.

Atributs

- 1. Alimentació nutricionalment equilibrada i culturalment adequada.
- 2. Alimentació basada en els circuits curts i de proximitat.
- 3. Alimentació afavoridora d'un medi rural viu.
- 4. Alimentació basada en les produccions agroecològiques.
- 5. Relacions de gènere justes.
- 6. Relacions comercials justes, transparents i de confiança.
- 7. Alimentació més democràtica i participativa.
- 8. Alimentació basada en un ús sostenible dels recursos energètics i materials, i en la reducció, reutilització i reciclatge dels residus.
- 9. Educació alimentària amb criteris ambientals i socials.

Alimentació nutricionalment equilibrada i culturalment adequada

En relació amb certs grups d'aliments (freqüències relatives a 5 dies):

- Freqüència mensual de carn (màx. 10/mes): nre. de racions de carn/4 setmanes.
- Freqüència mensual de peix (6/mes): nre. de racions de peix/4 setmanes.
- Freqüència mensual d'ous (mínim 4/mes): núm. de racions d'ou/4 setmanes.
- Freqüència mensual de llegum (mínim 6/mes): nre. de racions de llegum/4 setmanes.
- Freqüència setmanal de fruita fresca (4-5/setmana): dies que s'ofereix fruita fresca de postres/5 dies.

- Freqüència setmanal d'hortalisses crues (3-4/setmana): dies que s'ofereixen hortalisses crues de guarnició/5 dies.

En relació amb l'estacionalitat i la localitat de les fruites, verdures i hortalisses:

- Freqüència mensual de fruita fresca de temporada i local (de producció camperola): dies que s'ofereix fruita fresca de temporada i local/dies que s'ofereix fruita fresca.

- Freqüència mensual d'hortalisses i verdures fresques (sense envasar) de temporada i locals (de producció camperola): dies que s'ofereixen hortalisses i verdures de temporada/dies que s'ofereixen hortalisses i verdures.

En relació amb els aliments precuinats (canelons, croquetes, crestes, pizzes, *nuggets* de pollastre o peix) i preparats carnis (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles):

- Freqüència mensual d'aliments precuinats (màx. 3/mes): nre. de racions de precuinats/4 setmanes (freqüència relativa a 5 dies lectius).

- Freqüència mensual de preparats carnis (màx. 1/setmana): nre. de racions de preparats carnis/4 setmanes (freqüència relativa a 5 dies lectius).

- Freqüència mensual de productes alimentaris elaborats artesanalment.

En relació amb les tècniques culinàries i el tipus de receptes:

- Tècniques culinàries variades (forn, bullit, vapor, guisat, estofat, fregit, saltat, planxa, cru): varietat al llarg del mes.

- Tècniques culinàries en consonància amb l'estació de l'any.

- Elaboració de receptes en funció de les festes i tradicions locals.

- Aliments frescos variats (fruites, verdures i hortalisses, peix i carn): varietat al llarg del mes.

En relació amb el tipus de greix utilitzat:

- Ús d'oli d'oliva verge extra per amanir (sí/no).

- Ús d'oli d'oliva per cuinar –exclou el de fregir– (sí/no).

- Ús d'oli d'oliva per fregir (sí/no).

Alimentació basada en els circuits curts i de proximitat

En relació amb la procedència:

- Quilòmetres de mitjana per grups d'aliments.

- Percentatge d'aliments (per grups) de procedència menor a 80 km.

- Nombre d'actors (empreses o equivalents) de mitjana implicats, per grups d'aliments.

- Nombre d'aliments procedents de la venda directa, per grups d'aliments.

Alimentació afavoridora d'un medi rural viu

En relació amb la producció agrícola local:

- Freqüència mensual de fruita fresca de temporada i local (de producció camperola): dies que s'ofereix fruita fresca de temporada i local/dies que s'ofereix fruita fresca.

- Freqüència mensual d'hortalisses i verdures fresques (sense envasar) de temporada i locals (de producció camperola): dies que s'ofereixen hortalisses i verdures de temporada/dies que s'ofereixen hortalisses i verdures.

En relació amb la procedència:

- Quilòmetres de mitjana per grups d'aliments.

- Percentatge d'aliments (per grups) de procedència menor a 80 km.

- Nombre d'actors (empreses o equivalents) de mitjana implicats, per grups d'aliments.

- Percentatge d'aliments procedents de la venda directa, per grups d'aliments.

En relació amb la producció agroecològica:

- Percentatge d'aliments procedents de produccions agroecològiques.

- Percentatge de productes alimentaris de proveïdors pertanyents a xarxes de defensa sobirania alimentària per grups d'aliments: fruites, verdures i hortalisses, cereals, oli d'oliva, làctics, ous, carns.

Alimentació basada en les produccions agroecològiques

- Percentatge de productes alimentaris ecològics (CCPAE per facilitar el mesurament l'indicador) per grups d'aliments: fruites, verdures i hortalisses, cereals, oli d'oliva, làctics, ous, carns.

- Percentatge de productes alimentaris de proveïdors pertanyents a xarxes de defensa sobirania alimentària per grups d'aliments: fruites, verdures i hortalisses, cereals, oli d'oliva, làctics, ous, carns.

Relacions de gènere justes

- Informació de dades desagregada per gènere: ràtios de paritat en cada ac-

tor i procés; percentatge de proveïdors/es; discriminació positiva per a les iniciatives amb perspectiva de gènere incorporada i transversal, etc.

Relacions comercials justes, transparents i de confiança

En relació amb la informació sobre el menú escolar:

- Es dóna la programació mensual a les famílies: nre. de mesos que es dóna la programació mensual del menú/10 mesos (no inclou casals).
- La programació mensual indica el tipus de peix: dies que indica el tipus de peix/dies que s'ofereix peix al mes.
- La programació mensual indica el tipus de fruita: dies que indica el tipus de fruita/dies que s'ofereix fruita al mes.
- La programació mensual indica el tipus de verdures i hortalisses: dies que s'indica el tipus de verdures i hortalisses/dies que s'ofereixen verdures i hortalisses al mes.

En relació amb els preus:

- Construcció del preu: percentatge del preu destinat a matèries primeres, mà d'obra de la cuina, a mà d'obra del menjador, neteja dels espais utilitzats i manteniment de les instal·lacions.

En relació amb els contractes de subministrament:

- Licitacions amb criteris ambientals i socials en les contractacions públiques (ajuntaments, consells comarcals).
- Clàusules ambientals i socials en els contractes privats (adreces dels centres, AMPA).

Alimentació més democràtica i participativa

- Existència d'una comissió de menjador amb tots els actors implicats.

Alimentació basada en un ús sostenible dels recursos energètics i materials i en la reducció, reutilització i reciclatge dels residus

En relació amb la producció:

- Percentatge de producció ecològica.
- Percentatge de pesca artesanal.
- Percentatge d'aliments procedents de varietats o races locals.
- Percentatge d'aliments de temporada.
- Percentatge aliments subministrats a granel.
- Percentatge d'envasos i embalatges utilitzats (percentatge reutilitzable, percentatge de biodegradable, i percentatge de no reutilitzable i no biodegradable).

En relació amb la transformació i distribució:

- Nombre i tipus de processos de transformació alimentària, per aliment.
- Percentatge d'aliments subministrats a granel.
- Percentatge d'envasos i embalatges utilitzats (percentatge reutilitzable, percentatge de biodegradable, i percentatge de no reutilitzable i no biodegradable).
- Vehicles per a la distribució que compleixen els requisits d'emissió de gasos d'escapament que estableix la norma EURO IV.

En relació amb el consum:

- Existència processos de compostatge escolar.
- Existència de sistemes de reducció de residus:
  - Durant la realització del servei, com: caixes de transport reutilitzables, envasos de neteja de volums grans (i omplir ampolles més petites, correctament senyalitzades).
  - Recollida selectiva (plàstic i llaunes, paper i cartró, vidre, matèria orgànica, olis i deixalles).
  - Adequació de les quantitats cuinades a les racions alimentàries necessàries (percentatge de rebuig del menjar servit).
- Compliment de criteris mediambientals relacionats amb la neteja, el parament i la maquinària.
  - Ús de productes poc agressius amb l'ambient.
  - Ús de productes més agressius limitat a zones en què sigui imprescindible la desinfecció (lavabos, desguassos).
  - Ús de productes amb menor efecte contaminant, d'acord amb els criteris especificats en l'ecoetiqueta europea, el cigne nòrdic o equivalent.
  - Tipus i material del parament i la coberteria (tovallons de roba, vaixella reutilitzable també en festes).

Annex IV. Models de menús generals per a menjadors escolars

Proposta orientativa per a la planificació de menús (dinars) amb criteris d'equilibri nutricional, ambiental i social[21]

Dilluns	**Dimarts**	**Dimecres**	**Dijous**	**Divendres**	**Dissabte**	**Diumenge**
Verdura + patata	Amanida + fruits secs	Verdura + llegum	Cereal	Amanida	Verdura + patata	Amanida
Peix + amanida	Arròs + ou	Cereal + preparat de peix (30%) + amanida	Carn + verdura	Llegum + cereal	Carn + amanida	Arròs + peix
Fruita, pa i aigua	Fruita, pa i aigua	Fruita, pa i aigua	Fruita, pa i aigua	Iogurt, pa i aigua	Fruita, pa i aigua	Làctic, pa i aigua
Dilluns	**Dimarts**	**Dimecres**	**Dijous**	**Divendres**	**Dissabte**	**Diumenge**
Cereal	Llegum	Verdura + patata	Amanida + fruits secs	Verdura sense patata	Amanida	Cereal + verdures
Carn + verdura cuita	Ou (30%) + ½ verdura + ½ amanida	Peix+ amanida	Cereal + carn (30%)	Arròs + peix	Llegum + carn (30%)	Carn + amanida
Fruita, pa i aigua	Iogurt, pa i aigua	Fruita, pa i aigua	Fruita, pa i aigua	Fruita, pa i aigua	Iogurt, pa i aigua	Fruita, pa i aigua
Dilluns	**Dimarts**	**Dimecres**	**Dijous**	**Divendres**	**Dissabte**	**Diumenge**
Arròs	Hortalissa crua + pasta	Verdura + patata	Verdura sense patata	Hortalissa crua + fruits secs	Verdura sense patata	Llegum
Ou + vegetals	Peix + verdura cuita	Carn + hortalissa crua	Llegum + cereal	Cereal + preparat de carn (30%)	Cereal / patata + peix (30%)	Carn (30%) + verdura cuita
Fruita, pa i aigua	Fruita, pa i aigua	Fruita, pa i aigua	Iogurt, pa i aigua	Fruita, pa i aigua	Fruita, pa i aigua	Iogurt, pa i aigua
Dilluns	**Dimarts**	**Dimecres**	**Dijous**	**Divendres**	**Dissabte**	**Diumenge**
Verdura sense patata	Llegum	Hortalissa crua + fruits secs	Verdura + patata	Arròs	Verdura sense patata	Cereal + verdures
Patata + peix	Ou (30%) + hortalissa crua	Cereal + carn (30%)	Peix + hortalissa crua	Carn + verdura cuita	Llegum + cereal	Carn + hortalissa crua
Fruita, pa i aigua	Fruita, pa i aigua	Iogurt, pa i aigua	Fruita, pa i aigua	Fruita, pa i aigua	Iogurt, pa i aigua	Fruita, pa i aigua

21 Menús elaborats per Marta Miró i Olga Rodríguez.

Proposta orientativa per a la planificació de menús (sopars, complementaris als menjars) amb criteris d'equilibri nutricional, ambiental i social

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
Cereal Verdura Ou Fruita Pa i aigua	Amanida Llegum Peix 30% Làctic Pa i aigua	Cereal Verdura Ou Fruita Aigua	Patata Amanida Peix Làctic Pa i aigua	Cereal Verdura Carn blanca Fruita Pa i aigua	Cereal Amanida Peix (<1 ració) Làctic Pa i aigua	Patata Amanida Ou Làctic Pa i aigua
Dilluns	**Dimarts**	**Dimecres**	**Dijous**	**Divendres**	**Dissabte**	**Diumenge**
Patata Amanida Ou Làctic Pa i aigua	Cereal Verdura Peix Fruita Pa i aigua	Cereal Verdura Carn blanca Fruita Pa i aigua	Amanida Llegum Ou 30% Làctic Pa i aigua	Patata Amanida Peix Fruita Pa i aigua	Cereal Verdura Ou Fruita Pa i aigua	Cereal Amanida Peix (<1 ració) Làctic Pa i aigua
Dilluns	**Dimarts**	**Dimecres**	**Dijous**	**Divendres**	**Dissabte**	**Diumenge**
Cereal Amanida Peix Fruita Pa i aigua	Verdura Llegum Ou 30% Fruita Pa i aigua	Cereal Amanida Peix 30% Làctic Pa i aigua	Cereal Verdura Peix Fruita Pa i aigua	Patata Amanida Ou Fruita Pa i aigua	Pa / Cereal Amanida Carn (<1 ració) Làctic Aigua	Cereal Verdura Ou Fruita Pa i aigua
Dilluns	**Dimarts**	**Dimecres**	**Dijous**	**Divendres**	**Dissabte**	**Diumenge**
Cereal Verdura Carn Fruita Pa i aigua	Cereal Amanida Peix Làctic Pa i aigua	Patata Verdura Ou Fruita Pa i aigua	Cereal Verdura Peix / marisc Fruita Pa i aigua	Cereal Llegum fresc Ou Fruita Pa i aigua	Cereal Verdura Carn (<1 ració) Fruita Pa i aigua	Patata Amanida Peix (<1 ració) Làctic Pa i aigua

Observacions:

Amanida = verdures i hortalisses consumides en cru (amanida, escarola, espinacs, tomàquet, pastanaga, cogombre, api, raves, etc., en funció de la temporada), amb la possibilitat d'afegir altres ingredients en quantitats menors (fruits secs, espàrrecs, blat de moro, olives, formatge, tonyina). També inclou gaspatxo, sopa freda de tomàquet i sindria, sopa freda de melò i cogombre, etc.

Verdura = verdures i hortalisses cuites

Exemples de combinacions:

- ⟶ **Verdura/hortalisses + llegum**: coliflor amb mongetes, espinacs amb cigrons, amanida de llenties i tomàquet.
- ⟶ **Verdura cuita**: samfaina, albergínia, ceba, carbassó arrebossats o al forn o a la planxa.
- ⟶ **Verdura + patata**: sencera bullida, sencera saltejada, cremes calentes o fredes, purés. Tardor/hivern (bròquil, coliflor, col, bleda, carbassa, borratges, pastanaga, espinacs), primavera/estiu (porro, bròquil, coliflor, mongeta verda, carbassó, pastanaga).
- ⟶ **Hortalissa crua**: tardor/hivern (enciam, escarola, brots, pastanaga, olives, germinats, col blanca, remolatxa), primavera/estiu (amanides amb enciam, tomàquet, pebrot, ceba, olives, cogombre, brots, germinats; gaspatxo, sopa freda de tomàquet i sindria).
- ⟶ **Llegum**: tardor/hivern (cigrons, mongetes, llenties), primavera/estiu (faves, pèsols, tirabecs), tot l'any: llegum sec (cigrons, mongetes, llenties). Guisats, bullits, en purés o en cremes (fredes o calentes).
- ⟶ **Llegum + cereal**: faves, llenties o cigrons amb arròs, hamburguesa de cigrons i cereals, macarrons amb llenties.
- ⟶ **Llegum + 30% proteïna animal (2n plat, precedit d'una amanida o crema de verdures)**: llenties a la catalana (amb botifarra negra), cigrons de quaresma (amb ou dur i bacallà).
- ⟶ **Preparat de peix (30% de proteïna animal)**: bunyols de bacallà, croquetes de peix, calamars a la romana, empanades de tonyina... *No precuinats.*
- ⟶ **Preparat de carn (30% de proteïna animal)**: pizza de forn de pa amb sofregit de carn, canelons, croquetes de pernil o pollastre... *No precuinats.*
- ⟶ **Ou + verdures**: truites vegetals, púdings vegetals, remenats (espinacs, alls tendres, bolets, carbassó, bledes, espàrrecs, samfaina...).
- ⟶ **Patata + peix** (30% de proteïna animal): estofat de patata amb sípia o amb calamars, guisat de patata i peix blanc (tipus guisat).

- **Cereal (pasta, arròs) + peix (30% de proteïna animal)**: fideuada, paella de peix, arròs amb verdures (carxofa) i bacallà.
- **Patata + carn (30% de proteïna animal)**: estofat de patata amb xai, vedella o porc.
- **Cereal (pasta, arròs) + carn (30% de proteïna animal)**: pasta de blat dur, civada o fajol amb carn picada, fideus a la cassola, arròs a la cassola.
- **Cereal (pasta, arròs) + ou**: arròs a la cubana amb ou ferrat o dur, truita de formatge amb muntanyeta d'arròs.
- **Cereal**: pasta de blat dur, avena, fajol amb verdures o en sopes de brou de carn o de peix.

Un exemple: Menjadors escolars a Catalunya[22]

Una diagnosi del servei de menjador

Abans d'iniciar el procés, sempre serà necessari invertir un temps i uns esforços a fer el diagnòstic del servei de menjador del centre educatiu o bé del conjunt de centres que constituiran la xarxa local en el moment de la posada en marxa.

Objectius del diagnòstic

L'objectiu de la diagnosi és determinar la situació de diferents aspectes relacionats amb el centre educatiu per poder plantejar un projecte que s'ajusti al màxim a la situació i les necessitats de l'escola.

- Pel que fa a les qüestions formatives, valorarem les possibilitats de programar accions de sensibilització per a l'alumnat, famílies i personal.
- Quant a la infraestructura, ens fixarem especialment en l'equipament de la cuina i del menjador, i en els utillatges de què disposem.
- Quant al funcionament, haurem de saber totes les dades que giren voltant del servei de menjador, com per exemple quants menjars se serveixen, qui porta les comandes o qui prepara els menús.
- Finalment, també serà molt important conèixer la visió i receptivitat dels diferents actors de la comunitat educativa davant la introducció dels productes ecològics als menjadors. Respecte a aquest últim punt, haurem de detectar:
  - Les resistències i els temors.
  - La capacitat d'adaptació als canvis que afectaran la seva rutina actual.
  - Les motivacions i oportunitats que s'associen a les expectatives de canvi.
  - La influència que tenen les experiències prèvies, posades en marxa tant per iniciativa pròpia com externa.
  - El posicionament i el clima relacional entre les persones clau que han d'acceptar i fer-se seva la proposta: cuina, direcció, responsables del menjador i representants de l'AMPA.

22 *A taula!* Manual www20.gencat.cat/docs/DAR/AL_Alimentacio/AL01_PAE/08_Publicacions_material_referencia/Fitxers_estatics/Manual_A_Taula.pdf

Identificació dels agents implicats

Farem el diagnòstic a partir d'entrevistes als diferents agents implicats en la gestió del nostre menjador.

Abans de començar a dissenyar les fitxes amb les preguntes a fer, haurem d'identificar quins són els agents, per no oblidar-nos-en cap a fi d'implicar tothom en el projecte des de l'inici.

L'objectiu és disposar d'una llista amb les dades del contacte corresponents i obtenir informació genèrica sobre quina funció compleixen. A partir d'aquesta informació, podrem treballar en el disseny de fitxes i entrevistes que ens ajudaran a organitzar i recollir per escrit tot el que ens expliquin.

Tot i que cada centre és diferent, aquesta és una llista dels possibles agents vinculats a la gestió d'un menjador i el seu paper més habitual:

- Ajuntament: pot actuar com a òrgan gestor del servei escolar de transport i/o menjador escolar. La gestió pot ser:
  - Realitzada directament des del mateix Ajuntament.
  - Portada a concurs com a prestació de serveis per a l'Ajuntament.
- AMPA: és l'associació que aglutina gran part dels pares, mares i familiars dels alumnes de les escoles. Té representació en el Consell Escolar. En alguns casos, és la mateixa AMPA qui s'encarrega de contractar l'empresa que ofereix el servei de menjador, o bé qui contracta directament l'equip de cuina i de monitoratge.
- Comunitat d'alumnes: són els destinataris del nostre projecte. És important conèixer quina edat tenen, quins han estat els seus hàbits alimentaris fins al moment de l'inici del projecte i quina informació tenen sobre el tema, tant a l'escola com a casa.

També farem un seguiment de com perceben els diferents canvis que es van introduint en el menjador escolar, i els mantindrem informats sobre el perquè d'aquests canvis.

- Consell Comarcal: pot actuar com a òrgan gestor del servei de transport i/o menjador escolar. En aquest cas, sol treure a concurs públic la prestació de serveis de transport, menjador i monitoratge.
- Consell Escolar: és un òrgan important de decisió en un centre escolar. Està integrat per membres de l'equip directiu, representants de pares i mares, del professorat, de l'alumnat, del personal d'administració i serveis al centre i de l'Ajuntament. És l'encarregat d'aprovar el Pla de Funcionament del Menjador Escolar.
- Consell Escolar Municipal: és un òrgan d'abast municipal que té com a objectiu treballar per a la millora de l'educació en el seu àmbit. Pren certes decisions que afecten la comunitat educativa del municipi. Aquest òrgan és especialment important quan l'Ajuntament és la institució reguladora dels menjadors escolars. En aquest cas sol disposar d'un Reglament de gestió del servei de menjador.
- Conjunt de distribuïdors: és el grup de proveïdors o comerços que proveeixen el centre o centres educatius en el moment del diagnòstic.
- Empresa o entitat gestora: en els casos en què estigui contractada una empresa o entitat de serveis, aquesta serà la responsable de la gestió del menjador. La manera com s'efectuï aquest servei pot estar més o menys condicionada per l'organisme que la contracti i les condicions i les clàusules del concurs. Els serveis que solen prestar són: disseny de menús, compra del producte, preparació del menjar i monitoratge durant l'horari de menjador.
- Equip de cuina: és la persona o persones encarregades de cuinar els aliments. Les funcions i el poder de decisió d'aquesta persona o persones pot variar molt en funció de quin tipus de gestió tingui el menjador. Les diferents realitats existents van des de l'equip de cuina que té com a única funció cuinar un menú prèviament establert, o l'equip de cuina que s'encarrega també del disseny dels menús o, fins i tot, de fer les comandes. La situació depèn de si aquest equip de cuina forma part de l'empresa o entitat que ha estat contractada per prestar aquest servei, o bé si és la mateixa AMPA o un altre organisme que el contracta directament.
- Equip directiu: l'equip directiu d'un centre educatiu sol estar format per les persones responsables de la direcció, la secretaria i la direcció d'estudis. És un òrgan important de decisió d'un centre. En ocasions porta el control de l'empresa de serveis contractada.
- Equip d'educadors: són els professionals responsables de l'alumnat en horari de menjador. Tal com passa amb l'equip de cuina, potser aquest equip de monitoratge forma part de la mateixa empresa contractada per a la prestació del servei, o bé és l'AMPA o un altre organisme que el contracta directament. Cal tenir en compte que, en alguns casos, els professors donen suport a aquest control de forma rotativa.
- Xarxa d'agricultors ecològics locals: conjunt d'agricultors i agricultores que s'encarreguen de produir els aliments ecològics i/o locals que serviran a les escoles. Potser, en el moment de fer la diagnosi, aquest agent encara no l'hem identificat, però és important tenir en compte que serà clau per al projecte. El seu paper pot variar molt en funció del plantejament que fem. Pot anar des el mer proveïment d'alguns aliments, fins a la implicació dels agricultors en activitats pedagògiques (visites a les finques, xerrades informatives, degustacions, etc.).

La comissió mixta de menjador

Tan aviat com es pugui, el primer que farem és organitzar una comissió mixta de menjador on hi haurà un representant de cada sector participant: personal de cuina, famílies, alumnat, mestres, equip directiu, equip de monitors, entitat gestora (si s'escau) o bé la persona que porta la gestió econòmica del menjador (que pot ser de l'AMPA o externa), representant del grup proveïdor d'aliments ecològics i la persona que coordina el menjador. Aquesta comissió és molt important per al bon funcionament i s'ha de valorar i intentar que els diferents representants de l'escola hi estiguin implicats.

Potser hi haurà qui no participi activament, però la seva assistència a les reunions i el fet d'anar rebent informació del que va passant és molt positiu de cara a animar les parts menys convençudes.

Entre tots els components de la comissió, la persona coordinadora del menjador té un paper clau per fer de pont entre l'escola, les famílies, les cuineres, els productors i els educadors de menjador. Ha de tenir un esperit comunicatiu, conèixer bé com funciona el servei i també habilitats per concretar a la pràctica les propostes que vagin sorgint del grup. En algunes escoles, aquesta persona rep una remuneració per al seu treball que, de vegades, pot incloure també la gestió econòmica.

La comissió de menjador s'ocuparà de dissenyar:

- Un decàleg amb els criteris conceptuals del menjador escolar, és a dir, descriurà quins criteris farà prevaldre en el servei.
- Un pla anual d'objectius amb el calendari d'introducció de canvis.
- Un sistema d'avaluació periòdic (enquestes, entrevistes amb els implicats...), mitjançant els indicadors d'avaluació.
- Un pla de formació i sensibilització continuada dels implicats en el menjador.

Com treballar amb les empreses gestores del menjador

Les empreses gestores, contractades per l'AMPA, el Consell Comarcal, l'Ajuntament o la mateixa direcció del centre, poden portar-nos el menjar ja preparat o bé poden dirigir el funcionament de la cuina del centre educatiu. Sigui un cas o bé un altre, si la nostra escola està interessada a introduir aliments ecològics haurà de comptar amb la participació d'aquesta empresa.

La diagnosi ens haurà servit per copsar en quina posició se situa davant de les nostres propostes i també ens haurà ajudat a veure quin grau de comunicació i acords podem establir. La seva disponibilitat és molt important. A Catalunya, ja hi ha empreses que gestionen menjadors amb un percentatge important d'aliments ecològics, cosa que demostra que és possible tirar endavant un projecte d'aquest tipus tot i que no portem la gestió del menjador des de l'AMPA.

Si l'empresa que ja està contractada no vol o no pot donar opcions, només podrem esperar la renovació del contracte per poder afegir clàusules noves.

A les escoles públiques, on el servei surt a concurs i es presenten diferents licitadors, podem proposar afegir clàusules ambientals en el plec de condicions tècniques; entre elles, la introducció d'aliments ecològics. Aquest document relaciona les condicions a complir per les empreses, tant les de compliment obligatori com les aconsellables –que posicionen millor les empreses. És important que ens assabentem de quina administració les redacta per poder exposar els nostres interessos.

Per exemple:

- Ús de pastisseria no industrial.
- Proveïment a través de línia calenta i no refrigerada, i preparació diària dels àpats.
- Ús de verdura fresca.
- Oli d'oliva per cuinar i per amanir.
- Presència mínima de verdura cuita i/o crua a cada menú.
- Presència mínima de llegums.
- Adaptació dels menús als productes de temporada.
- Inclusió de productes de comerç just que no es produeixin al nostre país, com el cafè, el te, la xocolata i el sucre.
- Inclusió d'un radi màxim de 60-100 quilòmetres per a alguns productes (a determinar segons la zona i la comarca).

Solucions per a cada escola

Cada centre educatiu pot trobar la manera més òptima de portar endavant el projecte de menjador ecològic. En alguns casos serà possible instal·lar tot l'equipament de cuina necessari, en altres, potser haurem de treballar estretament i portar un control molt acurat de l'empresa gestora, elegida segons unes clàusules que ens garanteixin un mínim d'implicació per part seva, i encara en algunes ocasions podrem trobar altres fórmules com ja han fet algunes escoles:

- Algunes escoles petites de zones rurals han acordat amb un restaurant del poble el proveïment del servei de menjador. D'aquesta manera, l'activitat econòmica repercuteix directament en la mateixa comunitat, genera llocs de treball i es poden establir llaços de confiança entre la comissió gestora del menjador i l'empresa proveïdora, en aquest cas el restaurant.
- Transportar l'alumnat cap a una escola que té cuina i capacitat per absorbir la demanda d'altres centres és una altra possibilitat que ja s'ha posat en pràctica. També es pot transportar el menjar des d'una escola a una altra. En aquests casos, és important que els dos centres educatius treballin junts, acordin criteris i plantegin el menjador escolar ecològic de manera conjunta.