

GUIA D'AMBIENTALITZACIÓ DE MENJADORS COL·LECTIUS

Versió 2020



**Generalitat
de Catalunya**

INDEX

1. INTRODUCCIÓ.....	3
2. CARACTERÍSTIQUES DELS SERVEIS DE RESTAURACIÓ PER A MENJADORS COL·LECTIUS	5
3. CRITERIS AMBIENTALS A INCORPORAR EN ELS PLECS DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS I DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGEIXEN ELS CONTRACTES DE SERVEIS DE RESTAURACIÓ PER A MENJADORS COL·LECTIUS	6
4. ANNEXES.....	30
4.1. CONSELLS PER A LES PERSONES GESTORES DELS SERVEIS .	30
4.2. CONSELLS PER A LES PERSONES TREBALLADORES.....	35
4.2.1. EN RELACIÓ AL CONSUM DE RECURSOS	35
4.3. LLISTAT DE PRODUCTES DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA.....	40
4.4. AMPLIACIÓ D'INFORMACIÓ REFERENT A L'ORIGEN I QUALITAT DELS ALIMENTS	41
4.5. AMPLIACIÓ D'INFORMACIÓ REFERENT A ECOETIQUETES.....	43
4.6. LLISTAT DE COMPROVACIÓ.....	46

1. INTRODUCCIÓ

La guia que es presenta a continuació pretén ser una eina per les administracions que vulguin disposar d'un servei de menjador per al seu personal, ja sigui contractant un servei de restauració extern, gestionant elles mateixes el servei o simplement habilitant un espai per a aquest ús, i per les administracions que organitzin esdeveniments amb servei de càtering. Addicionalment ha de ser útil també pels gestors i pels responsables dels establiments, així com pel personal i les persones usuàries. Té com a finalitat principal l'adopció de criteris ambientals en el desenvolupament de l'activitat a partir dels requeriments que es poden sol·licitar en el procés de contractació del servei.

Aquesta guia s'ha centrat en l'estudi de les activitats i els processos emmarcats dins del servei de restauració; sense analitzar l'obtenció dels recursos primaris, la gestió dels productes i subproductes o els elements constructius de l'establiment. Aquests aspectes, per la seva complexitat i l'ampli ventall d'actuacions que impliquen, necessiten d'un estudi particular i, a més, no depenen directament del servei i, per tant, no estan subjectes als plecs del contracte.

Quan es parla d'ambientalització es fa referència a la integració de consideracions ambientals en els processos de presa de decisions i desenvolupament de les activitats. Si es vol introduir la vessant ambiental en un servei per tal que aquest sigui més sostenible, cal que aquest aspecte s'integri des de l'inici al procés normal de disseny i organització del servei. Per tal que els criteris ambientals siguin implantats amb èxit, cal que els responsables del servei assumeixin el compromís de vetllar per les premisses de sostenibilitat marcades.

Els responsables del servei (tant de l'administració com de la pròpia empresa) hauran de treballar seguint les premisses següents:

- Integrar el projecte de sostenibilitat del servei a tots els nivells organitzatius, incloent els màxims responsables del servei, el personal i les persones usuàries.
- Destinar els recursos humans i econòmics necessaris per tal d'aconseguir els objectius fixats.
- Designar alguna persona responsable que vetlli pel compliment dels criteris de sostenibilitat i coordini les accions al respecte.
- Implicar en el projecte totes les parts que s'hi relacionen (personal de manteniment, gestor d'espais, personal propi, etc.).
- Fer visibles les iniciatives dutes a terme i informar al personal i a les persones usuàries al respecte i fomentar la seva implicació, dedicant esforços a la sensibilització sobre aspectes i problemàtiques ambientals.
- Fer visibles les iniciatives dutes a terme, organitzar actuacions de difusió, i crear espais de diàleg amb el personal i les persones usuàries.

La implantació de les millores ambientals comença per conèixer quins són els principals efectes ambientals que genera la prestació del servei, i per planificar després quins criteris ambientals i actuacions cal incorporar en el procés de

disseny i d'organització del servei per tal de minimitzar-los. A grans trets, el desenvolupament de qualsevol servei té una incidència sobre el medi ambient derivada dels desplaçaments generats i del consum de recursos, dels materials necessaris per al seu desenvolupament, i la generació de residus i d'emissions.

Si es consideren tres àmbits d'influència, els principals impactes ambientals són:

- **Derivats de l'ús de materials (consum de recursos i generació de residus)**

El desenvolupament d'un servei sempre comporta el consum de recursos, tant els utilitzats per elaborar els propis productes, com pel que fa als elements necessaris per les persones usuàries, o el propi manteniment de les instal·lacions, etc. El consum d'aquests productes té uns impactes ambientals associats al llarg de tot el seu cicle de vida, és a dir, des de l'adquisició de les matèries primeres, la producció i el seu ús o consum, fins que esdevenen residus, que hauran de ser gestionats correctament per a minimitzar l'impacte ambiental dels mateixos.

- **Derivats de l'ús dels espais (consum energètic i d'aigua)**

L'ús dels espais on s'ubica el servei comporta el consum de recursos energètics (principalment combustibles fòssils) per a la producció de l'energia necessària per a la climatització i la il·luminació dels recintes i per al funcionament dels aparells elèctrics i electrònics. El consum d'aquests recursos energètics comporta l'emissió a l'atmosfera de gasos d'efecte hivernacle, causants del canvi climàtic. Un altre recurs natural que es consumeix als espais és l'aigua, amb la conseqüent generació també d'aigües residuals.

- **Derivats de la mobilitat (transport de productes i de personal)**

Generalment els serveis de restauració generen una mobilitat, produïda pel transport dels productes i dels materials necessaris per desenvolupar l'activitat, i el desplaçament del personal. Aquests desplaçaments tenen un impacte ambiental, el grau del qual, varia en funció del mitjà de transport utilitzat i la distància recorreguda. Tots els mitjans de transport consumeixen energia, ja sigui de forma directa, de combustibles fòssils, com en el cas dels vehicles de tracció, o d'electricitat, com en el cas del transport ferroviari de productes elaborats, o de forma indirecta, associada a la disponibilitat dels materials necessaris per oferir el servei (infraestructura de l'empresa productora). El consum d'aquesta energia comporta unes emissions atmosfèriques que contribueixen al canvi climàtic.

El Govern de Catalunya s'ha compromès amb l'Agenda 2030 aprovada per les Nacions Unides mitjançant l'elaboració del Pla nacional per a la implementació de l'Agenda 2030 a Catalunya, amb la participació de tots els departaments, i l'impuls de l'Aliança Catalunya 2023, un partenariat entre actors públics i privats on es compartiran els compromisos de país per fer realitat els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) a assolir el 2030.

Contractar els serveis de menjadors col·lectius de forma ambientalment correcta contribueix de forma directa en l'assoliment de l'ODS 12. Consum i producció responsable.

2. CARACTERÍSTIQUES DELS SERVEIS DE RESTAURACIÓ PER A MENJADORS COL·LECTIUS

Per facilitar el procés d'introduir criteris de sostenibilitat en els serveis de restauració per a menjadors col·lectius, és recomanable treballar tenint en compte les següents característiques del servei:

- Existeixen diferents tipologies de servei:
 - Menjador amb microones i nevera: espai equipat amb una nevera i un microones per poder conservar i escalfar el menjar que cada persona porta individualment.
 - Cafeteria sense cuina: servei on, a més de servir cafès i tes, es prepara menjar fred, principalment entrepans i es serveixen begudes.
 - Cafeteria amb cuina: servei on es serveixen entrepans freds i calents, menjars senzills, i begudes.
 - Restaurant: servei on es preparen menjars i es serveixen a taula. El menjar passa de la cuina directament a taula.
 - Autoservei: servei on es preparen menjars a cuina que després són exposats perquè el client esculli el plat que desitja. Cal un manteniment del plat elaborat.
 - Càtering: servei que ofereix tant dinars freds com calents, coordinat per una empresa externa i que, en general, fa ús de les instal·lacions proporcionades pel receptor del servei.
 - Màquines expenedores de productes.
- El personal que presta el servei pot ser:
 - Propi de l'administració (en aquest cas, donat que no serà objecte de licitació, es recomana que es tinguin en compte els consells de l'annex 4.1)
 - Propi de l'empresa prestadora del servei.
- La contractació dels serveis de restauració per a menjadors col·lectius ha d'efectuar-se, en els termes i amb els requisits i les condicions previstes a la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic. Els plecs de clàusules administratives particulars i de prescripcions tècniques han de contenir els requeriments ambientals mínims (és recomanable realitzar revisions dels criteris ambientals per a cada nou contracte).

3. CRITERIS AMBIENTALS A INCORPORAR EN ELS PLECS DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS I DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques QUE REGEIXEN ELS CONTRACTES DE SERVEIS DE RESTAURACIÓ PER A MENJADORS COL·LECTIUS

A continuació es presenten les taules que recullen el conjunt de criteris ambientals a incloure en els plecs de clàusules administratives particulars i de prescripcions tècniques, en funció de les diferents prestacions que poden compondre l'objecte dels contractes.

Per diferenciar el tipus de criteris s'ha utilitzat el codi de colors següent:

- Criteris ambientals corresponents a l'origen i qualitat dels aliments (en verd)
- Criteris ambientals corresponents a la prevenció de les pèrdues i el malbaratament dels aliments i la gestió de residus (en groc)
- Criteris ambientals corresponents a l'equipament i maquinària (en violeta)
- Criteris ambientals corresponents a la comunicació i formació (en blau)
- Criteris ambientals corresponents a la neteja, en el cas que l'empresa adjudicatària hagi de realitzar les tasques de neteja (en marró)

Per tal de determinar com incloure cadascun dels criteris ambientals (com a requisits de solvència, com a prescripcions tècniques, com a criteris d'adjudicació o com a condicions especials d'execució dels contractes) s'ha seguit el criteri d'incloure els criteris ambientals més estesos entre les empreses del sector com a prescripcions tècniques i com a condicions especials d'execució dels contractes, i els criteris ambientals més innovadors i de difícil compliment per part de les empreses com a criteris d'adjudicació.

D'altra banda, s'ha optat perquè els criteris ambientals referents a disponibilitat de productes i maquinària s'incorporin com a prescripcions tècniques i els criteris de gestió s'inclouin com a condicions especials d'execució.

Cal tenir en compte que l'òrgan de contractació que elabori els plecs haurà de concretar la puntuació que atribuirà al compliment de cadascun dels criteris ambientals d'adjudicació, en funció de la resta de criteris d'adjudicació que incloguin i del pes que atribueixin al preu.

Així mateix, l'òrgan de contractació, atenent a criteris tècnics i de disponibilitat del mercat, pot determinar una caracterització de determinats criteris ambientals diferent a la proposada en la present guia (així, per exemple, un determinat criteri ambiental inclòs en aquesta guia com a prescripció tècnica es pot preveure, en una licitació determinada, com a criteri d'adjudicació o com a condició especial d'execució del contracte).

CAFETERIA SENSE CUINA

OBJECTE DEL CONTRACTE

La contractació del servei de cafeteria sense cuina que incorpori criteris ambientals.

SOLVENCIA TÈCNICA

L'empresa ha d'acreditar la seva capacitat tècnica i professional per dur a terme els aspectes ambientals del contracte, mitjançant:

- Un Sistema de Gestió Ambiental (SGA) pel servei de cafeteria sense cuina (per exemple, l'EMAS, la ISO 14001 o equivalent), o bé
- Una política ambiental amb les instruccions de treball i els procediments que es duen a terme en el servei de cafeteria sense cuina per ser respectuosos amb el medi ambient, o bé
- Experiència prèvia demostrable en l'aplicació de mesures de gestió ambiental en el contracte de servei de cafeteria sense cuina.

PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

CRITERI	VERIFICACIÓ
✓ S'hauran d'oferir com a mínim 3 productes, del llistat de l'Annex 4.2, produïts de forma ecològica.	<i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes ecològics que oferirà, justificant documentalment que estan certificats, d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.</i>
✓ El cafè haurà de ser d'agricultura ecològica i de comerç just.	<i>L'empresa haurà de justificar documentalment que el cafè ofert està certificat d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i que disposa d'un segell de comerç just, per exemple, el segell FAIRTRADE o equivalent.</i>
✓ La fruita de llavor i de pinyol, haurà de ser cultivada seguint els criteris de la producció integrada.	<i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes que oferirà, justificant documentalment que compleixen amb els requisits del Consell Català de Producció Integrada (CCPI), per exemple, amb el Distintiu de producció integrada de Catalunya o equivalent.</i>
✓ No es subministraran begudes en envasos de plàstic d'un sol ús, i no s'utilitzaran coberts, plats, gots, palles ni bastonets per remoure begudes de plàstic d'un sol ús.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest criteri, i detallant els sistemes alternatius al plàstic d'un sol ús que s'utilitzaran, per exemple, gerres, sortidors o sistemes de dipòsit, devolució i retorn, o productes de materials alternatius com vidre, metall, paper, fusta o plàstic compostable.</i>

<p>✓ Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum. Les bosses hauran de complir els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003. Sacs de plàstic per a la recollida de deixalles domèstiques.</p>	<p><i>Pel que fa a les bosses compostables, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, etc.) o bé declaració del fabricant amb referència al compliment de les normes UNE-EN 13432:2001 i UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.</i></p> <p><i>Pel que fa a les bosses de plàstic, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, Àngel Blau, etc.) o bé una declaració signada del fabricant sobre el percentatge de plàstic reciclat i el compliment de la norma UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.</i></p>
<p>✓ El productes de paper que s'utilitzaran seran de paper 100% reciclat o amb un 70% de fibres provinents de gestió forestal sostenible.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar els certificats d'una etiqueta Tipus I (Etiqueta ecològica de la Unió Europea, Distintiu de garantia de qualitat ambiental, FSC o PEFC, etc.) o bé una declaració signada del fabricant i les fitxes tècniques dels productes.</i></p>
CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	
CRITERI	VERIFICACIÓ
<p>✓ Oferir més productes de producció ecològica, que els exigits a les prescripcions tècniques.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes ecològics que oferirà, justificant documentalment que estan certificats, d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.</i></p>
<p>✓ Oferir més productes de producció integrada, que els exigits a les prescripcions tècniques.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes que oferirà, justificant documentalment que compleixen amb els requisits del Consell Català de Producció Integrada (CCPI), per exemple, amb el Distintiu de producció integrada de Catalunya o equivalent.</i></p>
<p>✓ Prioritzar l'ús de paper d'estrassa, evitant el paper d'alumini (sempre que no afecti les característiques de conservació del producte elaborat).</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.</i></p>
<p>✓ Utilitzar tèxtil per al parament de les taules (tovalles i tovallons).</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.</i></p>

✓ Utilitzar productes amb embalatges reutilitzables, compostables o amb un percentatge de material reciclat	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri i detallant els productes i el seu embalatge.</i>
✓ Evitar la compra de productes en envasos unitaris optant per la compra a granel.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri i detallant els productes que s'adquiriran a granel.</i>
✓ Disposar d'un programa de donació d'aliments a bancs d'aliments i entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments.	<i>L'empresa haurà de presentar el contracte o conveni de col·laboració amb l'entitat social.</i>
✓ (Si és objecte del contracte) Utilitzar, en la prestació del servei, electrodomèstics (neveres, congeladors, rentavaixelles, etc.) eficients en el consum d'aigua i d'energia, classe A, o superior, de l'etiqueta d'eficiència energètica europea.	<i>L'empresa haurà de presentar un llistat de tots els electrodomèstics que s'utilitzaran amb l'etiqueta energètica que disposen.</i>
✓ (Si és objecte del contracte) Disposar de mecanismes d'estalvi d'aigua (aixetes industrials, aixetes de pedal o amb airejadors, limitadors de pressió, etc.) als equipaments del servei.	<i>L'empresa haurà de presentar la descripció dels mecanismes d'estalvi d'aigua que disposen les aixetes que s'utilitzaran. Les aixetes que disposen del Distintiu de garantia de qualitat ambiental es consideren mecanismes d'estalvi d'aigua.</i>
✓ (Si és objecte del contracte) Utilitzar mecanismes d'eficiència energètica (lluminàries de baix consum, detectors de presència, etc.) en els equipaments del servei directe i indirecte de restauració.	<i>L'empresa haurà de presentar la descripció dels mecanismes d'eficiència energètica que s'utilitzaran.</i>
CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ	
CRITERI	VERIFICACIÓ
✓ Donar informació als clients sobre la gestió ambiental del servei.	<i>L'empresa haurà de presentar les mesures d'informació ambiental que durà a terme.</i>
✓ Realitzar formació al personal destinat a l'execució del contracte sobre gestió ambiental (reducció del malbaratament alimentari, gestió de residus, ús eficient de l'aigua i l'energia, etc.)	<i>L'empresa haurà de presentar el pla de formació ambiental que impartirà.</i>
✓ L'empresa ha d'informar de les característiques ambientals dels aliments servits.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada descrivint com es donarà compliment al criteri, per</i>

	<i>exemple, identificar els productes ecològics, de producció integrada, peix de llotja, etc. en els menús.</i>
✓ En cas d'utilitzar safates, no es podrà utilitzar paper d'un sol ús per protegir-les.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.</i>
✓ Dur a terme una gestió d'estocs i de comandes que permeti optimitzar l'ús de recursos i evitar la generació d'excedents i de residus alimentaris .	<i>L'empresa haurà de presentar la descripció del sistema de gestió d'estocs i de comandes implementat.</i>
✓ L'empresa ha d'assegurar que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament.	<i>L'empresa haurà d'informar sobre la correcta gestió dels residus que durà a terme.</i>
✓ Aplicar estratègies en l'elaboració d'aliments per tal d'aprofitar al màxim els productes i instruir al personal de cuina al respecte.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest criteri incloent la formació que s'impartirà.</i>

CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE SI L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA TAMBÉ HA DE FER LA NETEJA DE L'ESTABLIMENT

- ✓ En els plecs del darrer Acord marc de serveis de neteja de la Comissió Central de Subministraments es poden consultar criteris ambientals que poden servir de referència per la definició del servei de neteja del menjador col·lectiu. Cal tenir en compte que l'Acord marc de serveis de neteja està destinat a edificis d'ús d'oficina i, per tant, caldria adaptar-los a la neteja de menjadors col·lectius. Disponible a la pàgina web:

<https://contractacio.gencat.cat/ca/gestionar-contractacio/compra-centralitzada/catalog-bens-serveis/neteja/>

CAFETERIA AMB CUINA

OBJECTE DEL CONTRACTE

La contractació del servei de cafeteria amb cuina que incorpori criteris ambientals.

SOLVENCIA TÈCNICA

L'empresa ha d'acreditar la seva capacitat tècnica i professional per dur a terme els aspectes ambientals del contracte, mitjançant:

- Un Sistema de Gestió Ambiental (SGA) pel servei de cafeteria amb cuina (per exemple, l'EMAS, la ISO 14001 o equivalent), o bé
- Una política ambiental amb les instruccions de treball i els procediments que es duen a terme en el servei de cafeteria amb cuina per ser respectuosos amb el medi ambient, o bé
- Experiència prèvia demostrable en l'aplicació de mesures de gestió ambiental en el contracte de servei de cafeteria amb cuina.

PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

CRITERI	VERIFICACIÓ
✓ S'hauran d'oferir com a mínim 3 productes, del llistat de l'Annex 4.2, produïts de forma ecològica.	<i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes ecològics que oferirà, justificant documentalment que estan certificats, d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.</i>
✓ El cafè haurà de ser d'agricultura ecològica i de comerç just.	<i>L'empresa haurà de justificar documentalment que el cafè ofert està certificat d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i que disposa d'un segell de comerç just, per exemple, el segell FAIRTRADE o equivalent.</i>
✓ La fruita de llavor i de pinyol, haurà de ser cultivada seguint els criteris de la producció integrada.	<i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes que oferirà, justificant documentalment que compleixen amb els requisits del Consell Català de Producció Integrada (CCPI), per exemple, amb el Distintiu de producció integrada de Catalunya o equivalent.</i>
✓ No es subministraran begudes en envasos de plàstic d'un sol ús, i no s'utilitzaran coberts, plats, gots, palles ni bastonets per remoure begudes de plàstic similars d'un sol ús.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest criteri, i detallant els sistemes alternatius al plàstic d'un sol ús que s'utilitzaran, per exemple, gerres, sortidors o sistemes de dipòsit, devolució i retorn, o productes de materials alternatius com vidre, metall, paper, fusta o plàstic compostable.</i>

<p>✓ Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum. Les bosses hauran de complir els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003. Sacs de plàstic per a la recollida de deixalles domèstiques.</p>	<p><i>Pel que fa a les bosses compostables, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, etc.) o bé declaració del fabricant amb referència al compliment de les normes UNE-EN 13432:2001 i UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.</i></p> <p><i>Pel que fa a les bosses de plàstic, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, Àngel Blau, etc.) o bé una declaració signada del fabricant sobre el percentatge de plàstic reciclat i el compliment de la norma UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.</i></p>
<p>✓ El productes de paper que s'utilitzaran seran de ser paper 100% reciclats o amb un 70% de fibres provinents de gestió forestal sostenible.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar els certificats d'una etiqueta Tipus I, com l'Etiqueta ecològica de la Unió Europea, el Distintiu de garantia de qualitat ambiental, l'FSC o el PEFC, o bé, una declaració signada del fabricant i les fitxes tècniques dels productes.</i></p>
<p>✓ Es facilitarà a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit.</p> <p>Els envasos destinats al trasllat dels aliments no consumits seran aptes pel transport d'aliments, i no seran de plàstic d'un sol ús.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant com es donarà compliment al criteri especificant com s'informarà als clients i la tipologia d'envasos que oferirà.</i></p>
CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	
CRITERI	VERIFICACIÓ
<p>✓ Oferir més productes de producció ecològica, que els exigits a les prescripcions tècniques.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes que oferirà, justificant documentalment que estan certificats d'acord amb el Reglament CE 834/2007 sobre producció i etiquetat dels productes ecològics.</i></p>
<p>✓ Oferir més productes de producció integrada, que els exigits a les prescripcions tècniques.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes que oferirà, justificant documentalment que compleixen amb els requisits de la certificació de Producció Integrada.</i></p>
<p>✓ Disposar d'un programa de donació d'aliments a bancs d'aliments i entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar el contracte o conveni de col·laboració amb l'entitat social.</i></p>

	dediquin a la distribució d'aliments.	
✓	Prioritzar l'ús de paper d'estrassa, evitant el paper d'alumini (sempre que no afecti les característiques de conservació del producte elaborat).	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.</i>
✓	Utilitzar tèxtil per al parament de les taules (tovalles i tovallons).	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.</i>
✓	Utilitzar productes amb embalatges reutilitzables, compostables o amb un percentatge de material reciclat	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri i detallant els productes i el seu embalatge.</i>
✓	No adquirir productes en porcions individuals prioritzant la compra a granel.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri i detallant els productes que s'adquiriran a granel.</i>
✓	Disposar d'una estratègia per a l'aprofitament dels excedents alimentaris internament i reduir el malbaratament alimentari.	<i>L'empresa haurà de presentar el contracte o conveni de col·laboració amb l'entitat social.</i>
✓	(Si és objecte del contracte) Utilitzar, en la prestació del servei, electrodomèstics (neveres, congeladors, rentavaixelles, etc.) eficients en el consum d'aigua i d'energia, classe A, o superior, de l'etiqueta d'eficiència energètica europea.	<i>L'empresa haurà de presentar un llistat de tots els electrodomèstics que s'utilitzaran amb l'etiqueta energètica que disposen.</i>
✓	(Si és objecte del contracte) Disposar de mecanismes d'estalvi d'aigua (aixetes industrials, aixetes de pedal o amb airejadors, limitadors de pressió, etc.) als equipaments del servei.	<i>L'empresa haurà de presentar la descripció dels mecanismes d'estalvi d'aigua que disposen les aixetes que s'utilitzaran. Les aixetes que disposen del Distintiu de garantia de qualitat ambiental es consideren mecanismes d'estalvi d'aigua.</i>
✓	(Si és objecte del contracte) Utilitzar mecanismes d'eficiència energètica (lluminàries de baix consum, detectors de presència, etc.) en els equipaments del servei directe i indirecte de restauració.	<i>L'empresa haurà de presentar la descripció dels mecanismes d'eficiència energètica que s'utilitzaran.</i>
CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ		
	CRITERI	VERIFICACIÓ
✓	Donar informació als clients sobre la gestió ambiental del servei.	<i>L'empresa haurà de presentar les mesures d'informació ambiental que durà a terme.</i>

✓ Realitzar formació al personal destinat a l'execució del contracte sobre gestió ambiental (reducció del malbaratament alimentari, gestió de residus, ús eficient de l'aigua i l'energia, etc.)	<i>L'empresa haurà de presentar el pla de formació ambiental que impartirà.</i>
✓ L'empresa ha d'informar de les característiques ambientals dels aliments servits.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada descrivint com es donarà compliment al criteri, per exemple, identificar els productes ecològics, de producció integrada, peix de llotja, etc. en els menús.</i>
✓ En cas d'utilització de safates, no es podrà utilitzar paper d'un sol ús per protegir-les.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.</i>
✓ Dur a terme una gestió d'estocs i comandes, per optimitzar l'ús de recursos i evitar la generació d'excedents alimentaris i residus alimentaris.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.</i>
✓ L'empresa ha d'assegurar que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament.	<i>L'empresa haurà d'informar sobre la correcta gestió dels residus que durà a terme.</i>
✓ Aplicar estratègies en l'elaboració d'aliments per tal d'aprofitar al màxim els productes i instruir al personal de cuina al respecte.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest criteri incloent la formació que s'impartirà.</i>

CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE SI L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA TAMBÉ HA DE FER LA NETEJA DE L'ESTABLIMENT

En els plecs del darrer Acord marc de serveis de neteja de la Comissió Central de Subministraments es poden consultar criteris ambientals que poden servir de referència per la definició del servei de neteja del menjador col·lectiu. Cal tenir en compte que l'Acord marc de serveis de neteja està destinat a edificis d'ús d'oficina i, per tant, caldria adaptar-los a la neteja de menjadors col·lectius. Disponible a la pàgina web: <https://contractacio.gencat.cat/ca/gestionar-contractacio/compra-centralitzada/catalog-bens-serveis/neteja/>

RESTAURANT

OBJECTE DEL CONTRACTE

La contractació del servei de restaurant que incorpori criteris ambientals.

SOLVENCIA TÈCNICA

L'empresa ha d'acreditar la seva capacitat tècnica i professional per dur a terme els aspectes ambientals del contracte, mitjançant:

- Un Sistema de Gestió Ambiental (SGA) pel servei de restauració (per exemple, l'EMAS, la ISO 14001 o equivalent), o bé
- Una política ambiental amb les instruccions de treball i els procediments que es duen a terme en el servei de restauració per ser respectuosos amb el medi ambient, o bé
- Experiència prèvia demostrable en l'aplicació de mesures de gestió ambiental en el contracte de servei de restauració.

PRESCRIPCIONS TÈCNiques

CRITERI	VERIFICACIÓ
✓ S'hauran d'oferir com a mínim 3 productes, del llistat de l'Annex 4.2, produïts de forma ecològica.	<i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes ecològics que oferirà, justificant documentalment que estan certificats, d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.</i>
✓ El cafè haurà de ser d'agricultura ecològica i de comerç just.	<i>L'empresa haurà de justificar documentalment que el cafè ofert està certificat d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i que disposa d'un segell de comerç just, per exemple, el segell FAIRTRADE o equivalent.</i>
✓ La fruita de llavor i de pinyol, haurà de ser cultivada seguint els criteris de la producció integrada.	<i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes que oferirà, justificant documentalment que compleixen amb els requisits del Consell Català de Producció Integrada (CCPI), per exemple, amb el Distintiu de producció integrada de Catalunya o equivalent.</i>
✓ No es subministraran begudes en envasos de plàstic d'un sol ús, i no s'utilitzaran coberts, plats, gots, palles ni bastonets per remoure begudes de plàstic similars d'un sol ús.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest criteri, i detallant els sistemes alternatius al plàstic d'un sol ús que s'utilitzaran, per exemple, gerres, sortidors o sistemes de dipòsit, devolució i retorn, o productes de materials alternatius com vidre, metall, paper, fusta o plàstic biodegradable.</i>

<p>✓ Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum. Les bosses hauran de complir els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003. Sacs de plàstic per a la recollida de deixalles domèstiques.</p>	<p><i>Pel que fa a les bosses compostables, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, etc.) o bé declaració del fabricant amb referència al compliment de les normes UNE-EN 13432:2001 i UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.</i></p> <p><i>Pel que fa a les bosses de plàstic, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, Àngel Blau, etc.) o bé una declaració signada del fabricant sobre el percentatge de plàstic reciclat i el compliment de la norma UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.</i></p>
<p>✓ El productes de paper que s'utilitzaran seran de ser paper 100% reciclats o amb un 70% de fibres provinents de gestió forestal sostenible.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar els certificats d'una etiqueta Tipus I, com l'Etiqueta ecològica de la Unió Europea, el Distintiu de garantia de qualitat ambiental, l'FSC o el PEFC, o bé, una declaració signada del fabricant i les fitxes tècniques dels productes.</i></p>
<p>✓ Es facilitarà a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional els aliments que no hagi consumit.</p> <p>Els envasos destinats al trasllat dels aliments no consumits seran aptes pel transport d'aliments, i no seran de plàstic d'un sol ús.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant com es donarà compliment al criteri especificant com s'informarà als clients i la tipologia d'envasos que oferirà.</i></p>

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	
CRITERI	VERIFICACIÓ
<p>✓ Oferir més productes de producció ecològica, que els exigits a les prescripcions tècniques.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes ecològics que oferirà, justificant documentalment que estan certificats, d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.</i></p>
<p>✓ Oferir més productes de producció integrada, que els exigits a les prescripcions tècniques.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes que oferirà, justificant documentalment que compleixen amb els requisits del Consell Català de Producció Integrada (CCPI), per exemple, amb el Distintiu de producció integrada de Catalunya o equivalent.</i></p>

<p>✓ Oferir peix i marisc de proximitat, fresc i de temporada, amb una periodicitat determinada, per exemple, un producte al mes.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar un llistat dels productes de peix i marisc fresc amb l'etiqueta "Peix de Llotja" impulsat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, o de llotges de proximitat equivalent.</i></p>
<p>✓ Prioritzar l'ús de paper d'estrassa, evitant el paper d'alumini (sempre que no afecti les característiques de conservació del producte elaborat).</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.</i></p>
<p>✓ Utilitzar tèxtil per al parament de les taules (tovalles i tovallons).</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.</i></p>
<p>✓ Utilitzar productes amb embalatges reutilitzables, compostables o amb un percentatge de material reciclat.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri i detallant els productes i el seu embalatge.</i></p>
<p>✓ No adquirir productes en porcions individuals prioritzant la compra a granel.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri i detallant els productes que s'adquiriran a granel.</i></p>
<p>✓ Disposar d'un programa de donació d'aliments a bancs d'aliments i entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar el contracte o conveni de col·laboració amb l'entitat social.</i></p>
<p>✓ (Si és objecte del contracte) Utilitzar, en la prestació del servei, electrodomèstics (neveres, congeladors, rentavaixelles, etc.) eficients en el consum d'aigua i d'energia, classe A, o superior, de l'etiqueta d'eficiència energètica europea.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar un llistat de tots els electrodomèstics que s'utilitzaran amb l'etiqueta energètica que disposen.</i></p>
<p>✓ (Si és objecte del contracte) Disposar de mecanismes d'estalvi d'aigua (aixetes industrials, aixetes de pedal o amb airejadors, limitadors de pressió, etc.) als equipaments del servei.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar la descripció dels mecanismes d'estalvi d'aigua que disposen les aixetes que s'utilitzaran. Les aixetes que disposen del Distintiu de garantia de qualitat ambiental es consideren mecanismes d'estalvi d'aigua.</i></p>
<p>✓ (Si és objecte del contracte) Utilitzar mecanismes d'eficiència energètica (lluminàries de baix consum, detectors de presència, etc.) en els equipaments del servei directe i indirecte de restauració.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar la descripció dels mecanismes d'eficiència energètica que s'utilitzaran.</i></p>

CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ	
CRITERI	VERIFICACIÓ
✓ Donar informació als clients sobre la gestió ambiental del servei.	<i>L'empresa haurà de presentar les mesures d'informació ambiental que durà a terme.</i>
✓ Realitzar formació al personal destinat a l'execució del contracte sobre gestió ambiental (reducció del malbaratament, gestió de residus, ús eficient de l'aigua i l'energia, etc.)	<i>L'empresa haurà de presentar el pla de formació ambiental que impartirà.</i>
✓ L'empresa ha d'informar de les característiques ambientals dels aliments servits.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada descrivint com es donarà compliment al criteri, per exemple, identificar els productes ecològics, de producció integrada, peix de llotja, etc. en els menús.</i>
✓ En cas d'utilització de safates, no es podrà utilitzar paper d'un sol ús per protegir-les.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.</i>
✓ Dur a terme una gestió d'estocs i comandes, per optimitzar l'ús de recursos i evitar la generació d'excedents alimentaris i residus alimentaris.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.</i>
✓ L'empresa ha d'assegurar que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament.	<i>Per tal de garantir aquest fet, caldrà que l'empresa presenti els registres de conformitat segons el seu sistema de gestió ambiental.</i>
✓ Aplicar estratègies en l'elaboració d'aliments per tal d'aprofitar al màxim els productes i instruir al personal de cuina al respecte.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest criteri incloent la formació que s'impartirà.</i>
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE SI L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA TAMBÉ HA DE FER LA NETEJA DE L'ESTABLIMENT	
<p>En els plecs del darrer Acord marc de serveis de neteja de la Comissió Central de Subministraments es poden consultar criteris ambientals que poden servir de referència per la definició del servei de neteja del menjador col·lectiu. Cal tenir en compte que l'Acord marc de serveis de neteja està destinat a edificis d'ús d'oficina i, per tant, caldria adaptar-los a la neteja de menjadors col·lectius. Disponible a la pàgina web: https://contractacio.gencat.cat/ca/gestionar-contractacio/compra-centralitzada/catalog-bens-serveis/neteja/</p>	

AUTOSERVEI

OBJECTE DEL CONTRACTE

La contractació d'un autoservei que incorpori criteris ambientals.

SOLVENCIA TÈCNICA

L'empresa ha d'acreditar la seva capacitat tècnica i professional per dur a terme els aspectes ambientals del contracte, mitjançant:

- Un Sistema de Gestió Ambiental (SGA) per l'autoservei (per exemple, EMAS, ISO 14001 o equivalent), o bé
- Una política ambiental amb les instruccions de treball i els procediments que es duen a terme en l'autoservei per ser respectuosos amb el medi ambient, o bé
- Experiència prèvia demostrable en l'aplicació de mesures de gestió ambiental en contractes d'autoservei.

PRESCRIPCIONS TÈCNiques

CRITERI	VERIFICACIÓ
✓ S'hauran d'oferir com a mínim 3 productes, del llistat de l'Annex 4.2, produïts de forma ecològica.	<i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes ecològics que oferirà, justificant documentalment que estan certificats, d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.</i>
✓ El cafè haurà de ser d'agricultura ecològica i de comerç just.	<i>L'empresa haurà de justificar documentalment que el cafè ofert està certificat d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i que disposa d'un segell de comerç just, per exemple, el segell FAIRTRADE o equivalent.</i>
✓ La fruita de llavor i de pinyol, haurà de ser cultivada seguint els criteris de la producció integrada.	<i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes que oferirà, justificant documentalment que compleixen amb els requisits del Consell Català de Producció Integrada (CCPI), per exemple, amb el Distintiu de producció integrada de Catalunya o equivalent.</i>
No es subministraran begudes en envasos de plàstic d'un sol ús, i no s'utilitzaran coberts, plats, gots, palles ni bastonets per remoure begudes de plàstic similars d'un sol ús.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest criteri, i detallant els sistemes alternatius al plàstic d'un sol ús que s'utilitzaran, per exemple, gerres, sortidors o sistemes de dipòsit, devolució i retorn, o productes de</i>

	<p><i>materials alternatius com vidre, metall, paper, fusta o plàstic biodegradable.</i></p>
<p>✓ Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum. Les bosses hauran de complir els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003. Sacs de plàstic per a la recollida de deixalles domèstiques.</p>	<p><i>Pel que fa a les bosses compostables, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, etc.) o bé declaració del fabricant amb referència al compliment de les normes UNE-EN 13432:2001 i UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.</i></p> <p><i>Pel que fa a les bosses de plàstic, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, Àngel Blau, etc.) o bé una declaració signada del fabricant sobre el percentatge de plàstic reciclat i el compliment de la norma UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.</i></p>
<p>✓ El productes de paper que s'utilitzaran seran de ser paper 100% reciclats o amb un 70% de fibres provinents de gestió forestal sostenible.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar els certificats d'una etiqueta Tipus I, com l'Etiqueta ecològica de la Unió Europea, el Distintiu de garantia de qualitat ambiental, l'FSC o el PEFC, o bé, una declaració signada del fabricant i les fitxes tècniques dels productes.</i></p>
<p>Es facilitarà a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional els aliments que no hagi consumit.</p> <p>✓ Els envasos destinats al trasllat dels aliments no consumits seran aptes pel transport d'aliments, i no seran de plàstic d'un sol ús.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant com es donarà compliment al criteri especificant com s'informarà als clients i la tipologia d'envasos que oferirà.</i></p>
CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	
CRITERI	VERIFICACIÓ
<p>✓ Oferir més productes de producció ecològica, que els exigits a les prescripcions tècniques.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes ecològics que oferirà, justificant documentalment que estan certificats, d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.</i></p>
<p>✓ Oferir més productes de producció integrada, que els exigits a les prescripcions tècniques.</p>	<p><i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes que oferirà, justificant documentalment que compleixen amb els requisits del Consell Català de Producció Integrada (CCPI), per</i></p>

	<i>exemple, amb el Distintiu de producció integrada de Catalunya o equivalent.</i>
✓ Oferir peix i marisc de proximitat, fresc i de temporada, amb una periodicitat determinada, per exemple, un producte al mes.	<i>L'empresa haurà de presentar un llistat dels productes de peix i marisc fresc amb l'etiqueta "Peix de Llotja" impulsat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, o de llotges de proximitat equivalent.</i>
✓ Prioritzar l'ús de paper d'estrassa, evitant el paper d'alumini (sempre que no afecti les característiques de conservació del producte elaborat).	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.</i>
✓ Utilitzar tèxtil per al parament de les taules (tovalles i tovallons).	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.</i>
✓ Utilitzar productes amb embalatges reutilitzables, compostables o amb un percentatge de material reciclat.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri i detallant els productes i el seu embalatge.</i>
✓ No adquirir productes en porcions individuals prioritzant la compra a granel.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri i detallant els productes que s'adquiriran a granel.</i>
✓ Disposar d'un programa de donació d'aliments a bancs d'aliments i entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments.	<i>L'empresa haurà de presentar el contracte o conveni de col·laboració amb l'entitat social.</i>
✓ (Si és objecte del contracte) Utilitzar, en la prestació del servei, electrodomèstics (neveres, congeladors, rentavaixelles, etc.) eficients en el consum d'aigua i d'energia, classe A, o superior, de l'etiqueta d'eficiència energètica europea.	<i>L'empresa haurà de presentar un llistat de tots els electrodomèstics que s'utilitzaran amb l'etiqueta energètica que disposen.</i>
✓ (Si és objecte del contracte) Disposar de mecanismes d'estalvi d'aigua (aixetes industrials, aixetes de pedal o amb airejadors, limitadors de pressió, etc.) als equipaments del servei.	<i>L'empresa haurà de presentar la descripció dels mecanismes d'estalvi d'aigua que disposen les aixetes que s'utilitzaran. Les aixetes que disposen del Distintiu de garantia de qualitat ambiental es consideren mecanismes d'estalvi d'aigua.</i>

✓ (Si és objecte del contracte) Utilitzar mecanismes d'eficiència energètica (lluminàries de baix consum, detectors de presència, etc.) en els equipaments del servei directe i indirecte de restauració.	<i>L'empresa haurà de presentar la descripció dels mecanismes d'eficiència energètica que s'utilitzaran.</i>
CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ	
CRITERI	VERIFICACIÓ
✓ Donar informació als clients sobre la gestió ambiental del servei.	<i>L'empresa haurà de presentar les mesures d'informació ambiental que durà a terme.</i>
✓ Realitzar formació al personal destinat a l'execució del contracte sobre gestió ambiental (reducció de malbaratament alimentari, gestió de residus, ús eficient de l'aigua i l'energia, etc.)	<i>L'empresa haurà de presentar el pla de formació ambiental que impartirà.</i>
✓ L'empresa ha d'informar de les característiques ambientals dels aliments servits.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada descrivint com es donarà compliment al criteri, per exemple, identificar els productes ecològics, de producció integrada, peix de llotja, etc. en els menús.</i>
✓ En cas d'utilització de safates, no es podrà utilitzar paper d'un sol ús per protegir-les.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.</i>
✓ Dur a terme una gestió d'estocs i comandes, per optimitzar l'ús de recursos i evitar la generació d'excedents alimentaris i residus alimentaris.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.</i>
✓ L'empresa ha d'assegurar que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament.	<i>Per tal de garantir aquest fet, caldrà que l'empresa presenti els registres de conformitat segons el seu sistema de gestió ambiental.</i>
✓ Aplicar estratègies en l'elaboració d'aliments per tal d'aprofitar al màxim els productes i instruir al personal de cuina al respecte.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest criteri incloent la formació que s'impartirà.</i>
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE SI L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA TAMBÉ HA DE FER LA NETEJA DE L'ESTABLIMENT	

En els plecs del darrer Acord marc de serveis de neteja de la Comissió Central de Subministraments es poden consultar criteris ambientals que poden servir de referència per la definició del servei de neteja del menjador col·lectiu. Cal tenir en compte que l'Acord marc de serveis de neteja està destinat a edificis d'ús d'oficina i, per tant, caldria adaptar-los a la neteja de menjadors col·lectius. Disponible a la pàgina web:

<https://contractacio.gencat.cat/ca/gestionar-contractacio/compra-centralitzada/catalog-bens-serveis/neteja/>

CATERING

OBJECTE DEL CONTRACTE

La contractació d'un servei de càtering que incorpori criteris ambientals.

SOLVENCIA TÈCNICA

L'empresa ha d'acreditar la seva capacitat tècnica i professional per dur a terme els aspectes ambientals del contracte, mitjançant:

- Un Sistema de Gestió Ambiental (SGA) pel servei de càtering (per exemple, EMAS, ISO 14001 o equivalent), o bé
- Una política ambiental amb les instruccions de treball i els procediments que es duen a terme en el servei de càtering per ser respectuosos amb el medi ambient, o bé
- Experiència prèvia demostrable en l'aplicació de mesures de gestió ambiental en el contracte de servei de càtering.

PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

CRITERI	VERIFICACIÓ
✓ S'hauran d'oferir com a mínim 3 productes, del llistat de l'Annex 4.2, produïts de forma ecològica.	<i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes ecològics que oferirà, justificant documentalment que estan certificats, d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.</i>
✓ El cafè haurà de ser d'agricultura ecològica i de comerç just.	<i>L'empresa haurà de justificar documentalment que el cafè ofert està certificat d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i que disposa d'un segell de comerç just, per exemple, el segell FAIRTRADE o equivalent.</i>
✓ La fruita de llavor i de pinyol, haurà de ser cultivada seguint els criteris de la producció integrada.	<i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes que oferirà, justificant documentalment que compleixen amb els requisits del Consell Català de Producció Integrada (CCPI), per</i>

	<i>exemple, amb el Distintiu de producció integrada de Catalunya o equivalent.</i>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ No es subministraran begudes en envasos de plàstic d'un sol ús, i no s'utilitzaran coberts, plats, gots, palles ni bastonets per remoure begudes de plàstic similars d'un sol ús. 	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest criteri, i detallant els sistemes alternatius al plàstic d'un sol ús que s'utilitzaran, per exemple, gerres, sortidors o sistemes de dipòsit, devolució i retorn, o productes de materials alternatius com vidre, metall, paper, fusta o plàstic biodegradable.</i>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum. ✓ Les bosses hauran de complir els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003. Sacs de plàstic per a la recollida de deixalles domèstiques. 	<p><i>Pel que fa a les bosses compostables, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, etc.) o bé declaració del fabricant amb referència al compliment de les normes UNE-EN 13432:2001 i UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.</i></p> <p><i>Pel que fa a les bosses de plàstic, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, Àngel Blau, etc.) o bé una declaració signada del fabricant sobre el percentatge de plàstic reciclat i el compliment de la norma UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ El productes de paper que s'utilitzaran seran de ser paper 100% reciclats o amb un 70% de fibres provinents de gestió forestal sostenible. 	<i>L'empresa haurà de presentar els certificats d'una etiqueta Tipus I, com l'Etiqueta ecològica de la Unió Europea, el Distintiu de garantia de qualitat ambiental, l'FSC o el PEFC, o bé, una declaració signada del fabricant i les fitxes tècniques dels productes.</i>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ En cas d'utilització de safates, no es podrà utilitzar paper d'un sol ús per protegir-les. 	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.</i>
CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	
CRITERI	VERIFICACIÓ
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Oferir més productes de producció ecològica, que els exigits a les prescripcions tècniques. 	<i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes ecològics que oferirà, justificant documentalment que estan certificats, d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el</i>

	<i>Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.</i>
✓ Oferir més productes de producció integrada, que els exigits a les prescripcions tècniques.	<i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes que oferirà, justificant documentalment que compleixen amb els requisits del Consell Català de Producció Integrada (CCPI), per exemple, amb el Distintiu de producció integrada de Catalunya o equivalent.</i>
✓ Oferir peix i marisc de proximitat, fresc i de temporada, amb una periodicitat determinada, per exemple, un producte al mes.	<i>L'empresa haurà de presentar un llistat dels productes de peix i marisc fresc amb l'etiqueta "Peix de Llotja" impulsat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, o de llotges de proximitat equivalent.</i>
✓ Prioritzar l'ús de paper d'estrassa, evitant el paper d'alumini (sempre que no afecti les característiques de conservació del producte elaborat).	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.</i>
✓ Utilitzar tèxtil per al parament de les taules (tovalles i tovallons).	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.</i>
✓ Utilitzar productes amb embalatges reutilitzables, compostables o amb un percentatge de material reciclat.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri i detallant els productes i el seu embalatge.</i>
✓ No adquirir productes en porcions individuals prioritzant la compra a granel.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri i detallant els productes que s'adquiriran a granel.</i>
<p>✓ En el cas d'organització d'esdeveniments on s'ofereixi servei a més de 100 comensals:</p> <p>Facilitar a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional els aliments que no hagi consumit.</p> <p>Els envasos destinats al trasllat dels aliments no consumits hauran de ser aptes pel transport d'aliments, i no ser de plàstic d'un sol ús.</p>	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant com es donarà compliment al criteri especificant com s'informarà als clients i la tipologia d'envasos que oferirà.</i>

✓ Disposar d'un programa de donació d'aliments a entitats socials o una altra estratègia per a l'aprofitament dels excedents alimentaris internament, i reduir el malbaratament alimentari.	<i>L'empresa haurà de presentar el contracte o conveni de col·laboració amb l'entitat social.</i>
✓ (Si és objecte el contracte) Utilitzar, en la prestació del servei, electrodomèstics (neveres, congeladors, rentavaixelles, etc.) eficients en el consum d'aigua i energia, segons la tipologia A, o superior, de l'etiqueta d'eficiència energètica europea.	<i>L'empresa haurà de presentar un llistat de tots els equipaments que s'utilitzaran amb el seu nivell d'eficiència.</i>
CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ	
CRITERI	VERIFICACIÓ
✓ Donar informació als clients sobre la gestió ambiental del servei.	<i>L'empresa haurà de presentar les mesures d'informació ambiental que durà a terme.</i>
✓ Realitzar formació al personal destinat a l'execució del contracte sobre gestió ambiental (gestió de residus, ús eficient de l'aigua i l'energia, etc.)	<i>L'empresa haurà de presentar el pla de formació ambiental que impartirà.</i>
✓ L'empresa ha d'informar de les característiques ambientals dels aliments servits.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada descrivint com es donarà compliment al criteri, per exemple, identificar els productes ecològics, de producció integrada, peix de llotja, etc. en els menús.</i>
✓ En cas d'utilització de safates, no es podrà utilitzar paper d'un sol ús per protegir-les.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.</i>
✓ Dur a terme gestió d'estocs i comandes, per optimitzar l'ús de recursos i evitar la generació d'excedents alimentaris i residus alimentaris.	<i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.</i>
✓ L'empresa ha d'assegurar que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament.	<i>Per tal de garantir aquest fet, caldrà que l'empresa presenti els registres de conformitat segons el seu sistema de gestió ambiental.</i>
✓ Els vehicles que s'utilitzaran per realitzar el servei de càtering han de disposar de distintiu ambiental de la Direcció General de Trànsit.	<i>L'empresa haurà de presentar un llistat de les matrícules dels vehicles que s'utilitzaran amb el distintiu ambiental de la Direcció General de Trànsit que disposen.</i>

CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE SI L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA TAMBÉ HA DE FER LA NETEJA DE L'ESTABLIMENT

En els plecs del darrer Acord marc de serveis de neteja de la Comissió Central de Subministraments es poden consultar criteris ambientals que poden servir de referència per la definició del servei de neteja del menjador col·lectiu. Cal tenir en compte que l'Acord marc de serveis de neteja està destinat a edificis d'ús d'oficina i, per tant, caldria adaptar-los a la neteja de menjadors col·lectius. Disponible a la pàgina web: <https://contractacio.gencat.cat/ca/gestionar-contractacio/compra-centralitzada/catalog-bens-serveis/neteja/>

MÀQUINES EXPENEDORES

OBJECTE DEL CONTRACTE

La contractació d'un servei de màquines expenedores que incorpori criteris ambientals.

SOLVENCIA TÈCNICA

L'empresa ha d'acreditar la seva capacitat tècnica i professional per dur a terme els aspectes ambientals del contracte, mitjançant:

- Un Sistema de Gestió Ambiental (SGA) pel servei de màquines expenedores (per exemple, EMAS, ISO 14001 o equivalent), o bé
- Una política ambiental amb les instruccions de treball i els procediments que es duen a terme en el servei de màquines expenedores per ser respectuosos amb el medi ambient, o bé
- Experiència prèvia demostrable en l'aplicació de mesures de gestió ambiental en el contracte de servei de màquines expenedores.

PRESCRIPCIONS TÈCNiques

CRITERI	VERIFICACIÓ
✓ A les màquines d'aperitius i aliments, s'haurà d'oferir com a mínim un producte produït de forma ecològica.	<i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes ecològics que oferirà, justificant documentalment que estan certificats, d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.</i>
✓ A les màquines de begudes calentes, el cafè haurà de ser d'agricultura ecològica i de comerç just.	<i>L'empresa haurà de justificar documentalment que el cafè ofert està certificat d'acord amb el Reglament CE 834/2007 sobre producció i etiquetat del productes ecològics i disposa d'un segell de comerç just, per exemple, el segell FAIRTRADE.</i>

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Les màquines dispensaran, prioritàriament, aigua en envasos de plàstic d'un sol ús de gran capacitat, en un format superior o igual a un litre. 	<p><i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ No es dispensaran gots ni bastonets de plàstic d'un sol ús. 	<p><i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri i detallant el material alternatiu al plàstic d'un sol ús que s'utilitzarà.</i></p>
CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	
CRITERI	VERIFICACIÓ
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Oferir més productes de producció ecològica, que els exigits a les prescripcions tècniques. 	<p><i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes que oferirà, justificant documentalment que estan certificats d'acord amb el Reglament CE 834/2007 sobre producció i etiquetat dels productes ecològics.</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Oferir fruita de llavor i de pinyol cultivada seguint els criteris de la producció integrada. 	<p><i>L'empresa haurà de presentar el llistat de productes que oferirà, justificant documentalment que compleixen amb els requisits del Consell Català de Producció Integrada (CCPI), per exemple, amb el Distintiu de producció integrada de Catalunya o equivalent.</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Disposar de màquines de begudes calentes amb l'opció de servei bimodal (amb got i sense got), i amb cost afegit pel lliurament de got. 	<p><i>L'empresa haurà de presentar la fitxa tècnica de cada màquina, on s'hi especifiqui que disposa del servei bimodal.</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilitzar màquines que disposin d'enllumenat amb sistemes de baix consum tipus LED. 	<p><i>L'empresa haurà de presentar la fitxa tècnica de cada màquina, on s'hi especifiqui la tipologia de lluminària utilitzada.</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilitzar màquines que disposin de detectors de moviment mitjançant els quals l'enllumenat de la màquina s'encén i s'apaga automàticament. 	<p><i>L'empresa haurà de presentar la fitxa tècnica de cada màquina, on s'hi especifiqui la utilització de detector de moviment.</i></p>
CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ	
CRITERI	VERIFICACIÓ
<ul style="list-style-type: none"> ✓ L'empresa ha d'informar de les característiques ambientals dels productes. 	<p><i>L'empresa haurà de presentar una declaració signada descrivint com es donarà compliment al criteri, per exemple, identificar els productes ecològics, de producció integrada, etc.</i></p>

✓ L'empresa ha d'assegurar que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament.	<i>Per tal de garantir aquest fet, caldrà que l'empresa presenti els registres de conformitat segons el seu sistema de gestió ambiental.</i>
✓ Els vehicles que s'utilitzaran per realitzar el servei de càtering han de disposar de distintiu ambiental de la Direcció General de Trànsit.	<i>L'empresa haurà de presentar un llistat de les matrícules dels vehicles que s'utilitzaran amb el distintiu ambiental de la Direcció General de Trànsit que disposen.</i>
✓ Realitzar formació al personal destinat a l'execució del contracte sobre gestió ambiental (reducció del malbaratament alimentari, gestió de residus, ús eficient de l'aigua i l'energia, etc.)	<i>L'empresa haurà de presentar el pla de formació ambiental que impartirà.</i>

Finalment, es presenta la tipologia de servei de Menjador amb microones i nevera, una de les tipologies més esteses. Generalment, es tracta d'un espai que compta amb una nevera i un microones on s'escalfa el menjar que cada persona treballadora porta per compte propi. Per les característiques d'aquest servei, s'hauria de vehicular l'ambientalització en els contractes de compra de productes (nevera i microones).

MENJADOR AMB MICROONES I NEVERA

PRESCRIPCIÓ TÈCNICA

CRITERI	VERIFICACIÓ
✓ La nevera i microones per al menjador col·lectiu han de ser eficients energèticament, classe A, o superior, de l'etiqueta d'eficiència energètica europea.	<i>Fitxa tècnica de l'electrodomèstic que inclogui l'etiqueta energètica.</i>

En general, es recomana que, tant per l'ús dels equips (microones i nevera) com en l'aplicació de bones pràctiques ambientals (consum de recursos, gestió de residus, etc.), es tinguin en compte els consells especificats a l'annex 4.1.

Aquesta Guia ha estat aprovada per la Comissió de Seguiment de l'ambientalització de la contractació pública en la sessió duta a terme en data 28 de febrer de 2020.

4. ANNEXES

CONSELLS

Aquest apartat s'elabora amb l'objectiu de complementar de forma directa la guia d'ambientalització dels menjadors col·lectius a través d'una sèrie de consells adreçats als diferents agents que intervenen en aquesta activitat. En aquest sentit, els consells s'adrecen principalment als gestors, i al personal i a les persones usuàries del servei, i també a les empreses proveïdores. Cal remarcar que la variabilitat de la tipologia de servei: menjador, cafeteria, càtering, restaurant o autoservei, ha fet necessari considerar només aquells consells, que en cada cas, són més aplicables.

A continuació es fa un recull d'alguns d'aquests consells:

4.1. CONSELLS PER A LES PERSONES GESTORES DELS SERVEIS

✓ **Impulsar una correcta gestió ambiental**

La gestió ambiental fa referència a totes les actuacions que contribueixen a:

- Donar compliment als requisits de la legislació ambiental vigent, i
- Millorar la gestió ambiental, i reduir els impactes ambientals del servei.

És important, per tant, que la persona responsable del servei contempli sempre la perspectiva ambiental en la gestió del servei. En aquest sentit, cal que tingui coneixement de tots els aspectes ambientals del servei i sigui capaç de resoldre les incidències i prendre part en les decisions. Les funcions que hauria d'assumir són:

- Tenir coneixement de la normativa ambiental i les bones pràctiques que es poden aplicar al servei i exigir que es compleixin.
- Tenir un control dels consums del servei (energia, aigua, materials, envasos, etc.) i dels residus generats per tipologies.
- Resoldre les incidències i dubtes de caràcter ambiental que puguin aparèixer.
- En base als canvis en el context i resultats, prendre decisions per a la millora en la gestió ambiental efectuada.

✓ **Establir una política de compres ambientalment correctes**

Una bona política de compres permet escollir els proveïdors i els sistemes més eficients i evitar el consum de recursos procedents de fonts no sostenibles. La política de compres ambientalment correctes ha de seguir els següents criteris:

- Adquirir productes de temporada i de proximitat, productes procedents de l'agricultura ecològica, o altres certificacions que garanteixin el menor impacte ambiental.
- Comprar productes elaborats amb excedents alimentaris.
- A l'hora d'escollir un producte, en general, donar prioritat als que disposin d'alguna etiqueta ecològica tipus I d'acord amb la norma ISO 14024, per exemple, el Distintiu de garantia de qualitat ambiental,

- l'Etiqueta ecològica de la Unió Europea, el Cigne Nòrdic, l'Àngel Blau, etc.
- Quan s'escullin productes que no disposin d'ecoetiqueta, donar preferència als que incorporin materials reciclats, que es puguin reutilitzar o que siguin fàcilment reciclables. Entre d'altres, s'aconsella:
 - Amb l'objectiu de reduir la generació de residus és recomanable utilitzar material de parament (gots, vaixel·la, coberteria, tèxtil, etc.) reutilitzable.
Per exemple, utilitzar gots de vidre, així com gots d'altres productes com el policarbonat que amb prestacions semblants a les del vidre (transparència, aparença, etc.), resisteixen millor al trencament i permeten la reutilització.
 - En el cas dels productes de paper, optar per paper reciclat, per exemple tovallons de paper reciclat i paper de cuina reciclat.
 - Promoure la utilització de paper reciclat per a les cartes del restaurant, menú, etc.
 - Escollir productes de baixa toxicitat per l'entorn, sobretot pel que fa als productes de neteja. Els problemes ambientals lligats a la neteja són la càrrega ecotoxicològica de les aigües residuals per clor (lleixiu) i per altres substàncies agressives, la generació d'envasos de substàncies perilloses i possibles efectes sobre la salut. Cal prioritzar l'ús de detergents que disposin d'ecoetiqueta, que estiguin fets d'ingredients naturals (oli vegetal natural, llimona, vinagre, etc.), i que siguin biodegradables.
 - Contactar amb proveïdors que permetin el retorn dels envasos o la reducció de l'embalatge dels productes. És recomanable prioritzar la compra de productes frescos i a granel per reduir els embalatges. També és important, escollir les dimensions de l'envàs del producte en funció de la freqüència d'ús que se'n faci, és a dir, escollir productes en envàs gran si s'utilitzen molt i en envàs petit si no tenen gaire sortida.
 - Escollir preferentment proveïdors que disposin d'una certificació ISO 14001 o EMAS, o d'una política ambiental a l'empresa.

✓ **Utilitzar mesures de control i reducció del consum de recursos**

És necessari i prioritari introduir mesures de control i reducció del consum de recursos naturals. En aquest sentit, cal implementar sempre que sigui possible les tecnologies que afavoreixin la reducció del consum.

- Aigua:
 - Es recomana instal·lar vàlvules reguladores de pressió, per tal de disminuir la pressió d'entrada.
 - És recomanable la utilització d'aixetes que afavoreixin l'estalvi en el consum d'aigua, per exemple: aixetes temporitzades, a pedal, o amb detector de presència, o aixetes amb sistemes d'optimització tals com els airejadors.
 - A la cisterna del vàter optar per aquelles que disposin de mecanismes de doble descàrrega o amb interrupció de descàrrega. En el cas dels urinaris, optar per urinaris que funcionin en sec.
 - El rentavaixelles es recomana que sigui un aparell eficient, que a més d'oferir un baix consum energètic, també utilitzi l'aigua de la forma més eficient possible.

- Energia:
 - Procurar afavorir al màxim l'aprofitament de la llum natural, i evitar obstaculitzar-ne l'accés. En qualsevol cas, cal planificar la il·luminació dimensionant-la a les característiques a la sala i el seu ús.
 - Optar per lluminàries el més eficients possibles (tipus LED, classe energètica A o superior). En el cas de fluorescents, optar pels trifòsfor i amb reactància electrònica. En general, evitar l'ús de bombetes convencionals i halògenes.
 - En espais d'entrada i sortida, i zones amb un ús generalment esporàdic (passadissos, cambres de banys, etc.) és recomanable la instal·lació de dispositius de control de l'enllumenat basat en detectors de presència per a l'encesa i apagada de llums, pulsadors temporitzats, etc.
 - Per evitar pèrdues de calor i fred, aïllar tèrmicament els edificis, i en especial les finestres i les conduccions de climatització.
 - En cas d'equips elèctrics cal tenir present l'etiqueta energètica i escollir els aparells més eficients. Tenint en compte que els equipaments elèctrics dels serveis de menjador (neveres, congeladors, etc.) són la principal font de consum energètic, és important prioritzar-ne la renovació dels més vells o dels que tinguin un consum energètic més important.
 - Sempre que sigui possible, optar per la instal·lació de sistemes d'energies renovables (solar tèrmica per a producció d'ACS i/o climatització, solar fotovoltaica, etc.).

✓ **Implantar mesures per a la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**

En un establiment de restauració malbaratar els aliments és perdre un dels recursos fonamentals del servei. No aprofitar el menjar o utilitzar-lo ineficaçment té un gran impacte econòmic, social i ambiental. És necessari, per tant, incidir en aspectes que assegurin la qualitat del producte i evitin la generació innecessària de residus alimentaris.

Es proposen els següents aspectes a tenir en compte per a minimitzar el malbaratament alimentari a l'establiment:

- Planificació dels menús i de les compres:

Si es volen aprofitar al màxim els aliments i evitar que es facin malbé és necessari planificar adequadament els menús i les compres. L'adquisició de les matèries primeres no es limita simplement a revisar l'estoc i reposar el que hi manqui, cal atendre també al tipus de plats que es volen posar a l'abast dels clients i al nombre de serveis que s'espera vendre.

 - Utilitzar noms oberts a l'hora de fer el menú: amanida de temporada, postres de fruita, crema del xef, peix del dia, etc.
 - Reduir l'oferta dels productes en estoc, augmentant així la rotació.
 - Reduir les opcions de plats al menú per reduir les restes de menjar i gestionar millor la quantitat de racions diàries.
 - Fer servir preparacions o ingredients com a comodí per a més d'un plat. Planificar part de la oferta amb les mateixes bases permet reduir els ingredients i les preparacions.

- Aprofitar la llarga durada del menjar congelat, adaptant l'oferta a productes congelats.
- Fer un seguiment de la quantitat i el tipus de menjar que sobra de les taules.
- La confiança mútua i una bona comunicació amb els proveïdors facilita conèixer millor els productes i optimitzar-ne l'ús i les possibilitats de conservació.
- Les quantitats que cal comprar s'han de calcular en funció de la previsió de vendes, l'estoc del magatzem i l'estoc de seguretat establert.
- Oferta de plats diaris especials amb els excedents d'aliments de dies anteriors.
- Oferir excedents d'aliments per al menjar del personal.

- Establir pràctiques per a disminuir el malbaratament generat per la persona consumidora

Les restes de menjar aprofitable que el client deixa al plat són el màxim exponent del malbaratament, s'aconsella:

- Diferenciar els plats de la carta per mides, o il·lustrar la carta.
 - Disposar d'una oferta d'opcions per adequar les porcions a la demanda dels clients a preus reduïts (mitja ració, mig menú, menú infantil, etc.).
 - Disposar del servei de pa a demanda.
 - En el cas de buffets, premiar als comensals que no deixen restes d'aliments sense consumir als plats.
 - Facilitar a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional els aliments que no hagi consumit. Els envasos destinats al trasllat dels aliments no consumits hauran de ser aptes pel transport d'aliments, i reutilitzables i/o compostables.
- Disposar d'un programa de donació d'aliments a entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments.

Donar el menjar sobrer té efectes positius sobre la gestió d'un establiment de restauració (aprofita l'excedent alimentari, redueix la quantitat de residus alimentaris generats, millora la percepció social, etc.) sempre que s'hi hagin implantat totes les mesures prèvies per evitar el malbaratament alimentari.

✓ **Implantar una correcta recollida selectiva de residus**

Cal establir estratègies de gestió de residus que busquin ser el més sostenibles possible, i en concret que donin prioritat a la reducció del volum de residus generats. En cas que la generació de residus sigui inevitable, cal dotar dels mitjans necessaris per a possibilitar una gestió ambiental correcta d'aquests. Cal:

- Dur a terme una previsió de les característiques i volum dels residus que es generaran.
- Estar al dia dels sistemes de gestió de residus existents, optant pel destí ambientalment més adequat, i treballant amb transportistes i gestors de residus autoritzats.
- Establir una segregació diferenciada, col·locant contenidors per cada tipus de residu, en els llocs adequats per facilitar la implicació de les persones treballadores en la correcta segregació.

- Col·locar els contenidors en zones ben ventilades, a cobert del sol i la pluja, i separats de focus de calor.
- Es recomana que els contenidors estiguin retolats de manera clara, pedagògica i visible, amb una identificació del tipus de residu que contenen. En el cas dels perillosos, amb la indicació de perill específica.
- Es recomana fer compost a partir dels residus de matèria orgànica, sempre que es vetlli per un funcionament correcte del procés i no es produeixin afeccions al medi o a les persones usuàries per motiu de producció de lixiviats o males olors.

✓ **Fomentar un transport eficient i més sostenible**

El transport és una de les fonts de contaminació local més important. A més dels impactes ambientals derivats del consum de combustibles fòssils, els problemes de trànsit creen ambients poc salubres i confortables. Es recomana:

- Dur a terme les compres a proveïdors de proximitat
- Optimitzar les rutes, i evitar la distribució dels productes del magatzem als establiments en hores punta.
- Disposar de vehicles híbrids, elèctrics, de gas natural o de GLP.
- És molt interessant des del punt de vista ambiental conèixer la quantitat de CO₂ que s'emet durant el servei, ja que es pot utilitzar aquesta dada com un indicador de l'impacte ambiental derivat d'aquesta activitat. Les emissions de CO₂ derivades del transport s'haurien de considerar, sobretot en serveis com el càtering o les màquines de vending. Hi ha nombroses calculadores que permeten calcular aquestes emissions d'una manera relativament senzilla.

✓ **Establir mecanismes d'informació i formació pel personal**

Les mesures de millora ambiental aplicades serveixen de poc si el personal les desconeixen o no les apliquen. Així, per assolir el màxim compromís cal invertir en informació i formació al personal sobre les línies ambientals de treball establertes (energia, aigua, residus, prevenció del malbaratament alimentari, mobilitat sostenible, etc.) i sobre la necessitat de comptar amb la seva col·laboració per a desenvolupar-les.

Aquesta difusió es pot realitzar mitjançant sessions formatives i/o amb materials de comunicació (rètols, tríptics explicatius, etc.).

✓ **Difusió de les bones pràctiques ambientals entre les persones usuàries**

També és important disposar d'informació dirigida a les persones usuàries o clients del servei per fer-los notar que es duen a terme bones pràctiques ambientals en la gestió del servei i que s'agraeix la seva col·laboració. A més, es pot aprofitar aquest canal de comunicació per a difondre també missatges ambientals, i així fomentar la sensibilització ambiental dels clients.

Aquesta difusió es pot realitzar mitjançant la informació directa de les persones treballadores del servei i/o amb materials de comunicació (rètols, tríptics explicatius, etc.).

4.2. CONSELLS PER A LES PERSONES TREBALLADORES

4.2.1. EN RELACIÓ AL CONSUM DE RECURSOS

✓ Evitar l'excés de consum d'aigua i d'energia, fent un ús eficient dels recursos

En qualsevol establiment de restauració l'aigua i l'energia son recursos àmpliament utilitzats i és necessari minimitzar el seu consum. Per tant, cal realitzar un ús responsable, essent l'estalvi d'aigua i energia un hàbit adquirit per qualsevol persona treballadora de l'establiment.

En aquest sentit, s'aconsella, entre d'altres:

- Aigua:
 - És important mantenir les aixetes tancades quan no se n'està fent ús (per exemple, mantenir les aixetes tancades mentre es frega, dur a terme la neteja de fruites i verdures en piles, gibrells, o altres recipients, etc.)
 - Cal utilitzar els equips, com el rentavaixelles, amb la càrrega completa.
 - No abocar residus (ni líquids ni sòlids) al vàter.
- Energia:
 - Reduir el consum d'energia, aprofitant al màxim la llum natural, i encenent els llums només quan sigui necessari (per exemple en els períodes de temps en què la cuina es manté tancada no utilitzar il·luminació).
 - En referència a la climatització:
 - Una variació d'1°C pot suposar en el consum una diferencia del 6%. Per tant, cal controlar la temperatura de la instal·lació de manera que la calefacció a l'hivern no sigui excessiva (no superar els 21°C) o la temperatura a l'estiu no sigui massa baixa (no baixar dels 26°C).
 - És recomanable netejar periòdicament els filtres dels aires condicionats.
 - Utilitzar tots els equipaments al màxim de la seva capacitat, aprofitant així la seva activitat.
 - En el cas dels frigorífics, es recomana:
 - No col·locar-los a prop d'una font de calor.
 - Situar-los mantenint un espai entre ells i les parets, per tal de garantir la circulació de l'escalfor i, per tant, afavorir el seu rendiment. La distància entre el frigorífic i la paret hauria de ser de 5-7 cm, tot i que això depèn del model.
 - Mantenir les portes perfectament tancades i minimitzar el temps d'obertura, no obrint les portes innecessàriament.
 - Les portes han de garantir un correcte tancament, disposant de les juntes de goma en bon estat. Per verificar el bon funcionament de l'equipament, es pot posar un full de paper, tancar la porta i provar de treure el full, si no fa resistència és que les juntes estan gastades.
 - Graduar la temperatura de les neveres (entre +3 i +5° a la banda més freda, i +8 i +10° a la banda menys freda). Disminuir la temperatura no provoca que els aliments es

conservin millor, però un grau menys de temperatura suposa un augment del consum d'un 5-7% i la formació de gel més ràpidament.

- Preveure amb antelació l'ús dels aliments congelats, de manera que la descongelació es pugui efectuar posant-los primer a la nevera i, per tant, aportant fred al compartiment.
- Quan la nevera presenti un gruix de gel de més de 5 mm, cal descongelar l'aparell, perquè si aquest augmenta, es pot produir un sobreconsum de fins al 30%.
- Quan estigui previst l'ús dels forns, es recomana preescalfar els aparells un temps abans d'iniciar l'activitat i mantenir-los a temperatura mínima quan no s'hagin d'utilitzar, evitant obrir les portes innecessàriament (cada cop que s'obre es perd un 20% del calor acumulat).
- En el cas dels microones, es aconsellable:
 - No excedir-se en la potència i ajustar-la per cada aliment.
 - Comprovar periòdicament que el tancament de la porta és l'adequat i que no existeix cap defecte que provoqui un malbaratament de calor.
 - Tenir el microones sempre net de residus per tal de garantir el seu bon funcionament.

4.2.2. EN RELACIÓ A L'EMMAGATZEMATGE DE PRODUCTES, I A LA PREVENCIÓ DE LES PÈRDUES I EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

✓ Aplicar bones pràctiques per a la manipulació de productes i emmagatzematge:

El bon estat dels aliments és objectiu bàsic de qualsevol establiment que es dediqui a la restauració. Molts aliments necessiten, pel seu manteniment, temperatures adequades, especialment durant la temporada d'estiu en estar subjectes a un ambient exterior desfavorable. En aquesta línia es recomana:

- Garantir que no es trenqui la cadena del fred dels productes. Per aconseguir-ho és necessari:
 - Garantir que el magatzem d'origen manté les condicions idònies per conservar els aliments en bon estat.
 - Comptar amb un transport isotèrmic i, en el cas que es requereixi, amb sistema frigorífic.
 - Cal realitzar revisions periòdiques dels sistemes de climatització.
 - Les rutes de distribució han d'estar dissenyades de manera que s'estalviï temps i desplaçament.
 - Un cop els aliments arribin a l'establiment cal organitzar l'entrada a les neveres de forma que tinguin l'espai assegurat, que es minimitzi el temps que estan a l'exterior i establint prioritats. Per tant, periòdicament, s'ha de revisar l'adequació dels espais.
- Mantenir neveres i congeladors a temperatura adequada. Per tal de garantir la bona qualitat dels aliments i que els equipaments funcionin de forma eficient, és necessari que es minimitzin les pèrdues de

temperatura, evitant per tant, una despesa energètica innecessària (veure els punts detallats a l'apartat B.1).

- Organitzar els productes per garantir el seu correcte consum i evitar que compleixin la seva data de caducitat:
 - És necessari organitzar-los per data de caducitat, tant dins de les neveres com en els espais d'emmagatzematge, de manera que es trobin en primera posició aquells amb data de caducitat més curta (pràctica coneguda amb el nom de FIFO (first-in - first-out)). Per aquest motiu quan arribin les noves càrregues cal dedicar temps a redistribuir els productes.
 - Es recomana cobrir els plats cuinats i protegir bé els aliments per tal de reduir el risc de contaminació entre els aliments, la propagació d'olors i la formació de gel. També cal evitar col·locar aliments calents o tebis a la nevera o congelador, si sanitàriament és permès.
- L'espai disponible amb freqüència es reduït, si més no limitat, i existeixen poques zones d'emmagatzematge que permetin tenir els productes amb fàcil accés. Per tant, és necessari estructurar el magatzem per optimitzar l'espai. Cal tenir en compte:
 - No emmagatzemar productes perillosos junt als aliments.
 - Dissenyar la distribució dels productes i organitzar-los per mides i prioritat de consum en els diferents espais.
 - Planificació de l'ordre dels espais d'emmagatzematge per evitar caigudes i trencaments d'envasos.
 - És aconsellable evitar, sempre que sigui possible, els embalatges externs i emmagatzemar els productes en la forma que ocupin menys espai i que es faciliti el seu ús.

✓ **Millora de les pràctiques d'elaboració**

L'aprofitament del menjar demana una millora contínua de les pràctiques de manipulació i de preparació a la cuina. Algunes d'aquestes pràctiques recomanables son:

- Utilització de les eines específiques en cada cas, millorant contínuament les tècniques de neteja dels aliments minimitzant les minves de la preparació.
- Fer una dosificació correcta.
- Evitar la contaminació creuada entre el cru i el cuinat.
- Si no es conserven bé les preparacions, aquestes tindran menys vida útil (les preparacions destinades a conservar-se han de passar de la temperatura de cocció a menys de 5 °C en menys de dues hores).

✓ **Oferir a la persona consumidora poder endur-se a casa la beguda i els aliments que no hagi consumit.**

✓ **Segregar la fracció orgànica, detectant els excedents alimentaris amb potencial d'aprofitament**

Sempre que sigui possible i es doni compliment a la normativa de seguretat alimentària, reutilitzar els excedents d'elaboracions com a subproductes d'altres.

4.2.3. EN RELACIÓ A LA NETEJA I MANTENIMENT

La neteja en la majoria dels casos suposa un important consum d'aigua i energia i una generació de residus destacable. A més, la utilització en excés de productes de neteja pot generar problemes per contaminació. Per altra banda, el servei necessita d'un manteniment permanent que garanteixi que es troba en perfectes condicions per ser utilitzat. Es recomana:

✓ **Minimitzar el consum d'aigua, energia i productes de neteja**

Els encarregats de la neteja de l'establiment han de realitzar un servei el màxim eficient possible, garantint els resultats amb el major estalvi.

- Cal realitzar un ús de l'aigua i energia responsable, evitant el malbaratament.
- No és necessari mantenir una excessiva temperatura per l'aigua calenta, regulant la temperatura atenent a les necessitats i a les prescripcions sanitàries.
- Utilitzar la quantitat estricta i necessària dels productes de neteja que garanteixin uns resultats adequats, seguint les recomanacions del fabricant.

✓ **Gestionar adequadament els residus**

La neteja és una activitat que genera residus i el seu impacte principal deriva de l'ús de productes agressius.

- És necessari separar els residus generats per la neteja, assegurant que tots aquells que hagin estat en contacte amb els productes es portaran a la deixalleria o es gestionaran a través de gestors autoritzats.
- Els envasos que no han contingut cap producte perillós podran separar-se en el contenidor d'envasos general.

✓ **Garantir el correcte manteniment de les instal·lacions**

Una instal·lació que presenti desperfectes pot suposar pèrdues importants dels recursos i augmentar el consum, per tant:

- Cal realitzar un control periòdic de l'estat de les instal·lacions (canonades, aixetes, aires condicionats, equipaments, etc.).
- Cal comunicar a manteniment, en el menor termini possible, si es detecta qualsevol tipus de pèrdua o desperfecte.

✓ **Manteniment de bujols i cubells**

L'ús continuat dels bujols i cubells provoca que sovint presentin problemes de brutícia i males olors.

- Establir un control dels cubells i bujols per tal d'avaluar el seu estat i realitzar-ne la neteja.
- Detectar els desperfectes i substituir aquells cubells en mal estat.

4.2.4. EN RELACIÓ ALS RESIDUS:

Una recollida adequada facilitarà, sens dubte, la correcta gestió dels residus. El personal ha de contribuir el màxim per tal que aquesta tasca es realitzi amb èxit. En aquesta línia és necessari:

✓ **Adequar-se a les necessitats requerides pel sistema de recollida**

Cal que el personal estigui informat del sistema i circuit de recollida de residus. El personal s'haurà d'adaptar al sistema i conèixer les hores de recollida per tal de donar sortida als residus de la forma més eficient possible, i evitar acumulacions innecessàries.

✓ **Evitar els abocaments externs**

- Garantint que les bosses d'escombraries es trobin en bon estat i no deixant cap residu fora del bujol.
- Garantir l'ús dels bujols fins que s'assoleixi el màxim de la seva capacitat.

✓ **Gestionar adequadament els residus**

La persona treballadora ha de realitzar la separació de les diferents fraccions i vetllar pel correcte ús dels cubells i pel seu manteniment.

- No abocar en cap cas residus (líquids o sòlids) a l'aigüera o vàter (per exemple, les restes d'oli s'han de gestionar amb gestors autoritzats).

4.3. LLISTAT DE PRODUCTES DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA

Productes certificats en agricultura i ramaderia ecològica
Carn (oví, boví, cabrum, porcí, equí i aviram)
Ous
Mel, gelea i pròpolis
Hortalisses
Verdures
Plantes aromàtiques i medicinals
Fruita
Cereals i farines
Llegums
Germinats
Oli
Espècies
Vins i caves
Cervesa
Conserves
Pa i pastisseria
Pasta
Fruits secs
Preparats alimentaris
Xocolata i confiteria
Llet, formatge i derivats
Sucre
Te
Patates fregides (xips)
Embotit

4.4. AMPLIACIÓ D'INFORMACIÓ REFERENT A L'ORIGEN I QUALITAT DELS ALIMENTS

ASPECTES INCLOSOS COM A REQUISITS A LA CONTRACTACIÓ

4.4.1. PRODUCCIÓ AGROALIMENTÀRIA ECOLÒGICA

- ✓ La producció ecològica és un sistema general de gestió agrícola i ramadera, i de producció d'aliments que combina les millors pràctiques ambientals, un elevat nivell de biodiversitat, la preservació de recursos naturals, l'aplicació de normes exigents sobre benestar animal i una producció conforme a les preferències de determinades persones consumidores per productes obtinguts a partir de substàncies i processos naturals.
- ✓ Aquest sistema comprèn totes les activitats de producció, elaboració, manipulació i comercialització d'aquest tipus de productes, tant d'origen vegetal com animal.
- ✓ Cal que es compleixin les condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetat dels productes ecològics, que recull els objectius i principis generals de la producció agroalimentària ecològica, així com els principis específics i les normes de producció dels diferents tipus de productes agraris i aliments. També estableix la normativa general de l'etiquetat, controls i intercanvis comercials de productes ecològics amb països tercers.
- ✓ A Catalunya, el sistema de control de la producció agrària ecològica està encomanat al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), autoritat pública de control.
- ✓ Un producte ecològic pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat.
- ✓ La relació d'operadors ecològics certificats de Catalunya, es pot trobar a l'enllaç següent:
http://81.92.138.108/GD/guiaDirectorWebHome.action?request_locale=ca
A nivell d'Espanya, es disposa d'un registre d'operadors, que es pot consultar a l'enllaç: <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/produccion-ecologica/registro-general-operadores-agricultura-ecologica/>



Més informació a:

<http://pae.gencat.cat/ca/informacio-general/>

4.4.2. PRODUCCIÓ INTEGRADA

- ✓ Sistema agrari de producció i obtenció d'aliments de qualitat, frescos o transformats, i altres productes, que prioritza la utilització dels recursos i mecanismes de regulació naturals, amb l'objectiu d'optimitzar els mètodes

de producció, evitar les aportacions perjudicials al medi ambient i assegurar a llarg termini una agricultura i una ramaderia sostenibles.

- ✓ Els productes etiquetats amb el distintiu de la producció integrada han de complir amb les normes establertes pel Decret 241/2002, de 8 d'octubre, pel qual es regula la producció integrada a Catalunya, i el Decret 431/2006, de 31 d'octubre, pel qual s'estableixen les normes generals de la producció integrada a Catalunya.
- ✓ Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Integrada (CCPI) o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat.
 - El llistat d'elaboradors/productors que fan ús del logotip català, es pot trobar a l'enllaç: <http://producciointegrada.cat/empreses/>
 - A la resta d'Espanya, i països del món hi ha certificacions equivalents. Veure l'enllaç: http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/agricultura/produccio-integrada/dar_produccio_integrada_mon/



Més informació a:

<http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/agricultura/produccio-integrada/>

4.4.3. COMERÇ JUST

- ✓ El comerç just és una forma alternativa de comerç que mira d'aconseguir relacions comercials més equitables entre els països rics i els països pobres del planeta. Es basa en valors ètics i ambientals, en oposició als criteris exclusivament econòmics del comerç tradicional:
 - Preu que cobreix el cost de producció dels articles.
 - Retribució digna del treball necessari per a produir-los.
 - Respecte dels drets humans i laborals.
 - Erradicació de l'explotació infantil.
 - Beneficis socials per a les comunitats productores.
 - Respecte al medi ambient.
- ✓ El segell de comerç just és un distintiu de garantia que té com a objectiu afavorir el consum d'aquest tipus de productes.

Els distintius principals són:

- **Segell Fairtrade:** Entitat sorgida del compromís d'organitzacions de comerç just d'arreu del món. Productes certificats que estan disponibles a Espanya: <https://sellocomerciojusto.org/es/productos/>
- **Segell de l'Organització Mundial del Comerç Just:** Comunitat global d'empreses socials. El seu sistema de garanties acredita que els seus membres són veritables empreses de comerç just. Empreses de comerç just de tot el món: <https://wfto.com/buy-fair-trade>



4.5. AMPLIACIÓ D'INFORMACIÓ REFERENT A ECOETIQUETES

Una etiqueta ecològica és una indicació o distintiu que té la finalitat d'identificar aquells productes o serveis que compleixen uns criteris de "bondat ambiental" en el procés de fabricació, ús, comercialització o finalització de la seva vida útil.

L'objectiu global de l'etiquetatge ecològic radica a utilitzar els mecanismes del mercat per estimular la millora contínua del medi ambient. Fomenta, a través de la comunicació de dades contrastables, exactes i no tendencioses relatives als aspectes ambientals de productes i serveis, la demanda d'aquells que són preferibles des del punt de vista ambiental.

D'acord amb les normes ISO, existeixen tres sistemes d'ecoetiquetatge, i es classifiquen en:

- Etiqueta ecològica tipus I (norma ISO 14024) - Ecoetiquetes
- Etiqueta ecològica tipus II (norma ISO 14021) - Autodeclaracions ambientals
- Declaracions ambientals tipus III (norma ISO 14025)

Aquestes normes ISO defineixen els principis generals, els objectius i els procediments que han de regir per als diferents tipus d'etiquetes ecològiques i declaracions ambientals.

En general, més informació a:

http://mediambient.gencat.cat/ca/05_ambits_dactuacio/empresa_i_produccio_sostenible/ecoproductes_i_ecoserveis/

Les ecoetiquetes tipus I son les més utilitzades en contractació pública ja que son sistemes voluntaris de qualificació ambiental que identifiquen i certifiquen de manera independent que certs productes o serveis tenen una afectació menor sobre el medi ambient tenint en compte tot el seu cicle de vida. Els productes i els serveis ecoetiquetats compleixen criteris ambientals estrictes establerts prèviament.

Les ecoetiquetes les atorga una tercera part independent, que exerceix com a entitat certificadora. En l'àmbit de la Generalitat de Catalunya, la Direcció General de Qualitat Ambiental i Canvi Climàtic del Departament de Territori i Sostenibilitat és organisme competent per la gestió i concessió del Distintiu de garantia de qualitat ambiental i l'Etiqueta ecològica de la Unió Europea.

EXEMPLES D'ECOETIQUETES



Etiqueta Ecològica de la Unió Europea (EU ECOLABEL)

La Unió Europea va crear, l'any 1992, el sistema voluntari de l'Etiqueta ecològica. Inicialment, el seu àmbit d'aplicació es limitava als productes, i a partir del mes de setembre del 2000, aquest mecanisme comunitari s'amplia als serveis i garanteix a les persones consumidores la correcció ambiental tant dels

productes com dels serveis, amb independència de les afirmacions publicitàries. L'any 2010 es va publicar un nou reglament: Reglament (CE) núm. 66/2010 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 de novembre de 2009, relatiu a l'Etiqueta ecològica de la UE.

Per a més informació:

http://mediambient.gencat.cat/ca/05_ambits_dactuacio/empresa_i_produccio_sostenible/ecoproductes_i_ecoserveis/etiquetatge_ecologic_i_declaracions_ambientals_de_producte/etiqueta_ecologica_de_la_ue/



Distintiu de garantia de qualitat ambiental

El Distintiu de garantia de qualitat ambiental és un sistema d'etiquetatge ecològic que es va crear a través del Decret 316/1994, de 4 de novembre, de la Generalitat de Catalunya. Inicialment, l'abast del Distintiu es concretava en garantir la qualitat ambiental de determinades propietats o característiques dels productes. Mitjançant el Decret 296/1998, de 17 de novembre, es va ampliar l'àmbit del Distintiu de garantia de qualitat ambiental als serveis, de forma que es completa aquest sistema oficial de certificació ambiental.

El Distintiu atorga, d'una banda, una informació millor i més fiable a les persones consumidores i usuàries i, d'altra banda, promou el disseny, la producció, la comercialització, l'ús i el consum de productes i de serveis que superen determinats requeriments de qualitat ambiental més enllà dels establerts com a obligatoris per la normativa vigent.

Per a més informació:

http://mediambient.gencat.cat/ca/05_ambits_dactuacio/empresa_i_produccio_sostenible/ecoproductes_i_ecoserveis/etiquetatge_ecologic_i_declaracions_ambientals_de_producte/distintiu_de_garantia_de_qualitat_ambiental/



ÀNGEL BLAU

L'Àngel Blau és una certificació ambiental alemanya molt estesa i amb criteris molt exigents relatius a diferents productes i serveis. Va ser la primera ecoetiqueta que es va crear, ja que existeix des de l'any 1978. Els estàndards fixats fan referència a criteris ambientals i socials i s'hi té en compte tot el cicle de vida del producte o servei. La certificació considera aspectes com ara l'ús de la matèria primera i els recursos naturals. A més, l'Àngel Blau també garanteix aspectes de qualitat, durabilitat, consum d'energia limitat, salut i benestar.

Per a més informació:

<https://www.blauer-engel.de/en>

	<p>CIGNE NÒRDIC</p> <p>Els criteris ecològics estan basats en el cicle de vida del producte, incloent criteris com el consum de recursos naturals i energia, les emissions a l'aire, aigua i sol. Aquesta etiqueta té una especial importància a la indústria paperera dels països nòrdics.</p> <p>Per a més informació: http://www.nordic-ecolabel.org/</p>
	<p>FSC</p> <p>El FSC (<i>Forest Stewardship Council</i>) és un organisme internacional que certifica que els boscos s'han gestionat respectant el medi ambient i els drets humans. Està integrat per associacions ecologistes, silvicultors, indústries de la fusta, organitzacions indígenes i institucions de certificació. L'etiqueta FSC certifica fusta, mobles, paper, suro, etc. que provenen d'aquests boscos certificats.</p> <p>Per a més informació: https://es.fsc.org/es-es</p>
	<p>PEFC</p> <p>El PEFC (Pan European Forest Certification Council) és un organisme internacional que certifica que els boscos s'han gestionat de forma sostenible. Està integrat per silvicultors i productors forestals. L'etiqueta PEFC certifica fusta i productes elaborats amb fusta: paper, mobles, etc. que provenen de boscos de gestió forestal sostenible.</p> <p>Per a més informació: https://www.pefc.es/</p>
	<p>Etiqueta d'eficiència energètica</p> <p>Informa mitjançant un codi de lletres (de la A a la G, de més a menys eficiència) el consum de l'aparell en relació al consum mitjà d'un aparell de similars característiques.</p> <p>Depenent de l'electrodomèstic de què es tracti informa també sobre altres aspectes i paràmetres de l'electrodomèstic com ara l'eficàcia d'assecat, de centrifugat, capacitat en quilos, volum d'aliments, soroll, etc.</p> <p>Per a més informació: http://www.controlastuenergia.gob.es/consumo-inteligente/paginas/etiquetado-energetico.aspx</p>

4.6. LLISTAT DE COMPROVACIÓ

És important que els responsables del servei de menjador col·lectiu puguin avaluar les seves activitats i pràctiques per poder detectar aquells punts on caldria intervenir per millorar la seva qualitat ambiental.

A continuació es presenta un llistat de preguntes que han de servir perquè el mateix responsable de l'activitat pugui mesurar en quin grau estan implementades algunes pràctiques ambientalment responsables.

Aquelles respostes del llistat de comprovació que es contestin negativament (NO) denotaran la necessitat de buscar alternatives per aconseguir la millora en aquell concepte en concret.

COMPROVACIÓ DE TASQUES					
Etapa / vector	Aspecte a considerar	SI	NO	No aplica	Observacions
Planificació	Es disposa d'un sistema de gestió ambiental i de qualitat				
	Existeix un programa de manteniment preventiu de les instal·lacions i aparells, i s'aplica segons periodicitats establertes				
	En les compres, es tenen en compte criteris ambientals sempre que és possible				
	✓ Compra a granel, evitant petits envasos				
	✓ Ampolles i caixes retornables, evitant envasos i embalatges d'un sol ús				
	✓ Productes amb embalatges reutilitzables, compostables o de material reciclat				
	✓ Productes ecoetiquetats				
	✓ Productes de material reciclat				
	✓ Productes compostables				
	✓ Productes locals i de temporada				
	✓ Productes de producció integrada.				
	✓ Productes de Comerç Just				
✓ Productes ecològics					
	S'ajusta la quantitat de menjar al nombre de persones usuàries, per evitar excedents alimentaris.				
Aigua	Existeix un control del consum mensual de l'establiment				
	Es disposa de mecanismes d'estalvi d'aigua				

	La maquinària té sistemes d'eficiència en el consum d'aigua				
Energia	Existeix un control del consum mensual de l'establiment				
	S'aprofita al màxim la llum natural als espais				
	Es disposa de mecanismes d'estalvi energètic				
	Es disposa de maquinària d'alta eficiència energètica (etiqueta energètica)				
	Es realitza un ús correcte de la llum (apagar els llums al sortir d'una sala, maquinària apagada si no se'n fa ús, ús de rentavaixelles en fred i a plena càrrega, etc.)				
Atmosfera	Existeix un control del soroll produït dins de les instal·lacions				
	Es disposa de mecanismes de control de fums a la cuina				
Residus	Existeix un control del volum de residus generat				
	Es disposa de contenidors per a recollir selectivament els residus				
	Es recullen selectivament els residus que es generen				
	✓ Matèria orgànica				
	✓ Vidre				
	✓ Envasos				
	✓ Paper				
	✓ Cartró				
	✓ Oli de cuinar				
	✓ Fluorescents, piles				
	✓ Altres				
	Es reutilitzen productes				
	S'utilitzen sistemes alternatius al plàstic d'un sol ús per al subministrament de begudes				
	✓ Gerres				
	✓ Sortidors				
✓ Sistemes de dipòsit, devolució i retorn					
✓ Altres					
S'utilitza vaixel·la, cobrateria, gots, etc. en productes de materials alternatius al plàstic d'un sol ús (vidre, metall, paper,					

	fusta o plàstic compostable)				
	Es duen a terme accions per prevenir el malbaratament alimentari				
	✓ Es segrega la fracció orgànica, detectant els excedents alimentaris que tenen encara potencial d'aprofitament.				
	✓ Es duen a terme estratègies per a l'aprofitament dels excedents alimentaris internament, i reduir el malbaratament alimentari.				
	✓ Es facilita a la persona consumidora poder endur-se a casa les begudes i aliments emplatats que no hagi consumit, sense cap cost afegit.				
Informació i comunicació	Es realitzen cursos de formació pel personal en temes ambientals				
	Existeix senyalització pel personal sobre les bones pràctiques ambientals aplicades a l'establiment				
	Existeix senyalització per les persones usuàries sobre les bones pràctiques ambientals aplicades a l'establiment				
	Es disposa d'un canal de comunicació amb les persones usuàries per rebre propostes de millora o queixes				