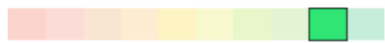
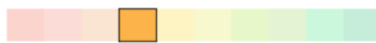


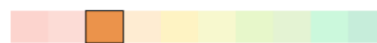
Serveis d'alimentació



Serveis de menjador



Càtering



Venda automàtica

Indicador/s de seguiment



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

Durant l'any

2020, a causa de la situació d'emergència sanitària, el servei de menjador de les escoles bressol municipals ha estat alterat diverses vegades: pel tancament de les escoles al principi (57 dies dels 192 dies lectius), a finals del curs 2019-20 s'ha reobert amb limitacions d'assistència i durant el 1r trimestre del curs 2020-21 s'han tancat grups per afectacions COVID-19. Així, a les escoles bressol municipals s'ha servit una **mitjana de 4.225 d'àpats diaris**, tot i que en període no COVID-19 el nombre d'àpats diaris seria de **7.650**.

La situació pel que fa a la qualitat ambiental, però, no ha estat afectada, ans el contrari: dels aliments servits més del **90% són aliments d'agricultura ecològica**: el pollastre, la vedella, les fruites bàsiques de les escoles bressol (poma, pera, plàtan i taronja), les verdures segons l'estacionalitat, les patates, la pasta, els llegums, la llet i el pa. A més s'han introduït a la totalitat de les escoles (prova pilot del curs anterior) els iogurts procedents d'empreses d'inserció social i en algunes escoles també altres aliments com la carabassa, el bròquil i l'enciam.

S'ha potenciat el consum de determinats productes de proximitat - les cebes, la carabassa, les pastanagues, el tomàquet per amanida, l'enciam, l'arròs, els cigrons, les llenties, la mongeta seca, la taronja, la poma, la pera i el plàtan amb IGP *Plátano de Canarias*.

Per tal de permetre adaptar-se a l'estacionalitat i a l'oferiment de producte de temporada, s'ha deixat oberts els menús, amb indicació únicament de la combinació d'aliments que s'han de donar.

Per avançar en la reducció de residus s'ha demanat que s'eliminin els formats individuals als iogurts i s'ha deixat de servir aigua embotellada.

A més del que són els aliments, el plec del servei també incorpora criteris ambientals relatius altres aspectes com el parament de taula, la neteja de les instal·lacions i la gestió dels residus.

Plecs ambientaltzats

Òrgan contractant	Contracte/s	Criteris ambientals
Mercabarna	Adjudicació mitjançant contracte de lloquer de 5 parades del Mercat Majorista de producte ecològic de Mercabarna "Biomarket"	<p>Requisits</p> <ul style="list-style-type: none"> ● producte ecològic <p>Criteris de valoració:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● valoració de mesures de responsabilitat ambiental: <ul style="list-style-type: none"> ○ tipus de vehicles

- mesures contra malbaratament alimentari

Institut Municipal
de Serveis
Socials

[Contracte del servei de menjador diürn amb 240 places/dia de mitjana, tots els dies de l'any](#)

Criteris de valoració:

- verdures ecològiques
- reducció residus per aigua de fonts connectada a xarxa (5 punts)

Reptes i objectius pel 2021

- Mantenir que en el 100% dels contractes de serveis de menjadors d'escoles bressol municipals s'incorporin aliments frescos, de temporada i d'agricultura ecològica, d'acord amb els criteris definits en la Instrucció tècnica de sostenibilitat en els serveis d'alimentació.
- Estendre l'aplicació de la Instrucció en altres serveis d'alimentació municipals: menjadors socials i serveis d'àpats a domicili.
- Seguir treballant per la incorporació de criteris ambientals en la contractació de serveis de càtering puntuals.
- Incidir en la millora ambiental en els serveis de vending dels edificis municipals, via la incorporació de criteris en l'Acord marc de vending.
- Aprovar la revisió de la Instrucció, iniciada el 2020 i realitzada en col·laboració amb l'equip de Polítiques alimentàries que organitza i coordina la Capitalitat de l'Alimentació Sostenible de Barcelona 2021.

Més informació:

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