

■ GUIA

INCORPORACIÓ DE CRITERIS DE SOSTENIBILITAT ALIMENTÀRIA EN LA COMPRA PÚBLICA



Aquest llibre es distribueix amb una llicència «**Reconeixement -No comercial**», que es pot consultar a http://creativecommons.org/choose/?lang=es_ES. N'és permesa la reproducció dels continguts sempre que se n'esmenti la procedència i es faci sense fins comercials.



Justícia Alimentària

C. Floridablanca, 66-72
08015 Barcelona

Delegació de les Illes Balears

Camí des Castell, 53
07702 Maó. Menorca

Maig 2018

Autoria: Justícia Alimentària

Investigació a càrrec de: Maria José Plana. Observatori de Bioètica i Dret. Facultat de Dret de la Universitat de Barcelona.

Coordinació de la investigació i publicació: Jordi Menéndez i Núria Llabrés. Justícia Alimentària.

Dipòsit legal: B 14439-2018

Aquesta publicació compta amb la col·laboració de la Direcció General de Cooperació del Govern de les Illes Balears. El seu contingut és responsabilitat exclusiva de Justícia Alimentària i no reflecteix, necessàriament, la posició de la Direcció General de Cooperació.



G CONSELLERIA
O SERVEIS SOCIALS
I I COOPERACIÓ
B
/

NIF G-58429077 – Veterinaris Sense Fronteres,
declarada d'utilitat pública pel Ministeri de l'Interior
el 8 de març de 2000.

■ **GUIA**

INCORPORACIÓ DE CRITERIS DE SOSTENIBILITAT ALIMENTÀRIA EN LA COMPRA PÚBLICA

■ **María José Plana**



■ ÍNDEX

Introducció	7
Maria José Plana	7
Preàmbul	9
1- Què proposem?	11
A- Augmentar el consum de productes alimentaris i sostenibles de comerç just	13
B- Millorar la integració dels productors d'aliments al sistema alimentari	15
C- Augmentar el consum de productes alimentaris saludables	17
2- A quins instruments	19
A- Àrees de l'administració pública.....	19
B- Tipus de contracte	20
3- Com: la substanciació de les clàusules	22
A- Consideracions prèvies	22
B- Recomanacions relatives a l'objecte del contracte	27
C- Recomanacions relatives a la solvència tècnica de l'adjudicatari	31
D- Recomanacions relatives a es especificacions tècniques i condicions especials d'execució, d'obligat compliment.....	33
E- Recomanacions relatives als criteris d'adjudicació.....	39
Annex I - Exemples de clàusules que incorporen criteris de sostenibilitat alimentària com a condicions d'execució o condicions especials d'execució	42
A- Criteris aplicables a tot tipus de contractes.....	42
B- Criteris addicionals aplicables a màquines dispensadores d'aliments (<i>vending</i>).....	45
Annex II - Exemples de clàusules que incorporen criteris de sostenibilitat alimentària com a criteris d'adjudicació	47
A- Criteris aplicables a tot tipus de contractes.....	47
Proposta de definicions de conceptes clau	49

**INCORPORACIÓ
DE CRITERIS
DE SOSTENIBILITAT
ALIMENTÀRIA
EN LA COMPRA PÚBLICA**

■ INTRODUCCIÓ

QUI SOM?

Justícia Alimentària és una associació que promou des de la cooperació, l'educació i la mobilització un model alimentari saludable, sostenible i just, basat en els principis de la Sobirania Alimentària. El sistema alimentari actual és generador de desigualtat, fam i canvi climàtic. En aquest sentit, investiguem i ens mobilitzem per a la generació d'alternatives polítiques i socials basades en la sobirania alimentària, la justícia i l'equitat entre dones i homes.

DE QUÈ TRACTA AQUESTA GUIA?

Aquesta guia vol servir de document de referència per a les adjudicatores i el personal tècnic de les administracions públiques que estiguin implicades –o tinguin la possibilitat d'implicar-se– en els processos de compra i contractació pública. Mitjançant l'elaboració i difusió d'aquesta guia, adaptada a la nova Llei de contractació pública 9/2017, es pretén fomentar la compra pública saludable amb criteris de sostenibilitat alimentària.

QUÈ S'ESPERA ACONSEGUIR AMB AQUESTA GUIA?

A través del foment de la demanda d'aliments de proximitat, saludables i sostenibles es pretén generar un efecte multiplicador que fomenti l'economia local, tant l'estrictament productiva com les diverses connexions que genera. A més de la compra en si –i no menys important– s'hi afegeix l'empenta que representen els ens públics per al canvi de valors, educació i cultura alimentària en la societat, i per a la generació d'un nou model alimentari.

■ MARIA JOSÉ PLANA

Doctora en Dret i Ciència Política per la Universitat de Barcelona. Advocada i codirectora del Màster en Alimentació, Ètica i Dret de la Universitat de Barcelona. Investigadora de l'Observatori de Bioètica i Dret.

■ PREÀMBUL

La contractació pública constitueix aproximadament el 20% del Producte Interior Brut d'Espanya, però malgrat això fins ara els contractes s'han adjudicat primant el criteri econòmic immediat, l'oferta "econòmicament més avantajosa." Tret de comptades ocasions, a Espanya no s'ha explorat el caràcter exemplificador que poden adoptar els poders públics per impulsar millores en el sistema productiu incorporant criteris socials en la contractació pública.

Amb l'entrada en vigor de la nova Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per la qual s'adapten a l'ordenament jurídic espanyol les directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014 (d'ara en endavant, "Llei 9/2017"), Espanya per fi reconeix la necessitat de fomentar el paper social de la contractació pública com a motor de creixement més just, i per això els contractes passen a adjudicar-se "utilitzant una pluralitat de criteris d'adjudicació basats en el principi de més bona relació qualitat-preu¹."

La Llei estableix que

En tota contractació pública s'han d'incorporar de manera transversal i preceptiva criteris socials i mediambientals sempre que tinguin relació amb l'objecte del contracte, en la convicció que la seva inclusió proporciona una millor relació qualitat - preu en la prestació contractual, així com una major i millor eficiència en la utilització dels fons públics. També s'ha de facilitar l'accés a la contractació pública de les petites i mitjanes empreses, així com de les empreses d'economia social. (Article 1.3 Llei 9/2017)

Malgrat l'aparent rotunditat de la llei que exigeix que les consideracions socials i ambientals estiguin presents de forma preceptiva i transversal en la contractació pública, el mateix article indica que els criteris de sostenibilitat només són preceptius. "Sempre que guardi relació amb l'objecte del contracte." A més, la contractació ha de respectar en tot cas els principis bàsics del dret de la Unió Europea (igualtat de tracte, no discriminació, transparència, proporcionalitat i integritat). Per això, a l'hora d'introduir criteris de sostenibilitat alimentària s'han de tenir en compte les regles establertes a la normativa i justificar la relació entre els criteris i l'objecte del contracte.

Així, a l'hora de preparar una nova contractació que incorpori consideracions relatives

1 - Article 131 Llei 9/2017.

a la sostenibilitat alimentària és necessari conjugar oportunitat política i marc jurídic, cosa que no sempre resulta senzill.

L'objectiu d'aquesta guia és identificar criteris socials i mediambientals que puguin incorporar-se a la contractació pública amb la finalitat de millorar la sostenibilitat del sistema alimentari i el foment de dietes sostenibles, a través de la contractació pública.

Les dietes sostenibles són aquelles que generen un impacte ambiental reduït, que contribueixen tant a la seguretat alimentària i nutricional com al fet que les generacions actuals i futures duguin una vida saludable. A més, protegeixen i respecten la biodiversitat i els ecosistemes; són culturalment acceptables, accessibles, econòmicament justes i assequibles; són nutricionalment adequades, innòcues i saludables, i optimitzen els recursos naturals i humans.

FAO, 2010, Dietes sostenibles i biodiversitat.

Per tot això, aquesta guia pràctica ha de servir per determinar:

- Quins criteris de sostenibilitat alimentària han d'incorporar-se a la contractació i per què s'han de prioritzar els criteris triats en aquesta guia.
- A quin tipus de contractes poden incorporar-se aquests criteris.
- Com poden incorporar-se a la contractació, amb total respecte al marc jurídic actual.

Si bé les possibilitats són infinites, aquesta guia recull exemples l'efectivitat i legalitat dels quals han estat àmpliament reconegudes. L'objectiu és que el lector descobreixi una manera sistemàtica de configurar criteris que serveixin les seves polítiques públiques, de tal manera que sigui capaç de generar propostes complementàries que respectin el marc jurídic actual.

■ 1- QUÈ PROPOSEM?

Aquesta guia proposa fórmules per millorar la sostenibilitat alimentària a través de la contractació pública, amb el convenciment que per a això s'han de complir 3 elements:

- augmentar el consum de productes alimentaris sostenibles i de comerç just,
- millorar la integració dels productors d'aliments al sistema alimentari, i
- fomentar el consum d'aliments saludables per al manteniment de la salut pública.

Les propostes que es relacionen a continuació han d'incidir, per tant, en un o en diversos d'aquests punts d'impacte.

Aquests objectius estan alineats amb les prioritats de la Unió Europea enunciades al Nou consens europeu en matèria de desenvolupament «*El nostre món, la nostra dignitat, el nostre futur*» (adoptat el juny de 2017), que ressalta la necessitat de treballar “per garantir a totes les persones l'accés a uns aliments assequibles, segurs, suficients i nutritius” i de desenvolupar “una agricultura i uns sistemes alimentaris sostenibles, inclosa una pesca sostenible, amb els quals respondre a les necessitats d'una població mundial cada vegada més gran, a la vegada que es protegeixi el medi ambient.”

Els criteris de sostenibilitat ambiental i social que integren aquesta concepció de la sostenibilitat alimentària, i que s'analitzen en aquesta guia, han estat seleccionats per haver demostrat la seva capacitat per millorar la sostenibilitat ambiental del sistema alimentari – actuant sobre l'impacte climàtic de l'ús de determinats productes i millorant la integració dels productors de la zona tot reduint la petjada de carboni del sistema – i per millorar la salut pública, de manera que es posen a disposició dels ciutadans aliments més saludables que previnguin l'obesitat, i finalment, es fomenta la configuració d'un sistema alimentari més just.

Aquesta guia analitza la inclusió de criteris de sostenibilitat alimentària a contractes de serveis, a concessió de serveis i de subministrament que tinguin a veure amb l'adquisició directa o indirecta d'aliments, o amb la posada a disposició dels usuaris d'aliments. Les propostes s'entenen realitzades igualment en relació amb les autoritzacions d'ús privatiu d'espais que siguin destinats, en tot o en part, a servir aliments.

S'inclou l'activitat de restauració, el subministrament d'aliments o de menús complets. L'Annex 1 inclou criteris de sostenibilitat per incloure en les especificacions tècniques de tots aquests contractes, i l'Annex 2 inclou criteris per a la valoració d'ofertes. A més, s'inclouen criteris específics per incloure als contractes relatius a màquines dispensadores o *vending*. És freqüent que als espais públics s'instal·lin màquines dispensadores d'aliments sòlids, begudes fredes o calentes. És necessari assegurar que el *vending* s'adjudica igualment segons criteris de sostenibilitat alimentària, per la qual cosa l'Annex 1 inclou una Taula 2, que fa referència a criteris de sostenibilitat addicionals per a màquines de *vending*.

A- AUGMENTAR EL CONSUM DE PRODUCTES ALIMENTARIS SOSTENIBLES I DE COMERÇ JUST:

QUÈ:

Volem reduir l'impacte ambiental augmentant el consum de productes sostenibles, tant respecte als aliments com al material i equipament utilitzat per a l'execució del contracte.

Volem afavorir l'augment de productes alimentaris de comerç just com a mecanisme pel qual el sistema alimentari respecti unes condicions mínimes de benestar de les persones implicades en la producció i la distribució d'aliments.

PER QUÈ:

La Comissió Europea considera que l'alimentació i els serveis de restauració són sectors clau de la compra pública ecològica.

De la mateixa manera, la importància d'incorporar productes de comerç just ha estat reconeguda, fins i tot de forma més recent, a la Llei 9/2017, que afirma el següent:

A més, amb la intenció d'afavorir el respecte envers els drets humans, i en especial envers els drets laborals bàsics de les persones treballadores i dels petits productors de països en via de desenvolupament, s'introdueix la possibilitat que tant els criteris d'adjudicació com les condicions especials d'execució incorporin aspectes socials del procés de producció i comercialització (...), i en especial es pot exigir que el procés esmentat compleixi els principis de comerç just.

ELEMENTS A VALORAR:

Dos són els àmbits en els quals es recomana incidir en la contractació pública:

- **Reducció de residus i reciclatge:**
 - Comprar a granel o amb envasos amb continguts elevats de materials reciclats.

- Utilitzar coberteries, vaixelles, cristalleries i tovalles reutilitzables.
 - Utilitzar productes de paper ecològic.
 - Recollir selectivament els residus i formar el personal.
 - Reduir al mínim l'ús de productes químics perillosos i l'ús de producte de neteja i rentaplats ecològics.
 - Comprar aparells de cuina amb consum reduït d'aigua i energia.
 - Millorar les rutes de transport i reducció del consum d'energia i de les emissions dels vehicles utilitzats per a prestar els serveis de restauració.
- **Aliments sostenibles**
- Comprar aliments de producció ecològica.
 - Comprar aliments produïts amb “sistemes de producció integrada”.
 - Comprar productes d'aqüicultura i de la mar obtinguts mitjançant mètodes de producció o captura ecològics.
 - Comprar productes animals amb nivells de benestar elevats.
 - Comprar productes de temporada.
 - Comprar productes de circuit curt.
 - Comprar productes de comerç just.

B- MILLORAR LA INTEGRACIÓ DELS PRODUCTORS D'ALIMENTS AL SISTEMA ALIMENTARI:

QUÈ:

Afavorir la incorporació dels petits productors i petites empreses locals al sistema alimentari i fomentar la producció agrícola digna.

PER QUÈ:

Mitjançant els contractes públics, en molts casos de duració plurianual, l'adjudicatari pot fer-se amb una demanda estable i a un preu relativament cert. Aquests dos elements són necessaris per poder organitzar la producció i configurar ofertes competitives. El manteniment de creixement econòmic i de l'ocupació no deixa de ser part del desenvolupament sostenible, per la qual cosa quan la compra pública d'aliment es nodreix de la producció local això contribueix de forma favorable al desenvolupament de l'economia rural.

ELEMENTS A VALORAR:

El Dret de la Unió Europea prohibeix discriminar a favor dels productors locals, per la qual cosa actualment no és legalment admissible licitar contractes reservats als productors o empreses locals, amb caràcter general. No obstant això, sovint no es tenen en compte obstacles que suposen una barrera perquè petits productors participin de la contractació pública i aquí és on vol incidir aquesta guia.

Per afavorir la seva participació en la compra pública alimentària, és necessari:

- Licitat els contractes dividits en lots de mida més reduïda perquè puguin assumir actors de mida més petita. La divisió per lots pot ser tant geogràfica (per exemple, per centres destinataris de la prestació) com per productes. En aquest sentit, al Llei 9/2017 converteix en regla general el que fins ara era una excepció, i estableix que l'expedient de contractació ha d'incloure una justificació a "la decisió de no dividir en lots l'objecte del contracte, si és el cas". Així, es vol fomentar l'accés dels

petits operadors a la contractació pública.

- Organitzar tallers de formació sobre contractació pública i el funcionament d'una licitació pública dirigits a petits productors i pimes, perquè aquests siguin capaços d'identificar oportunitats de negoci a través del perfil del contractant online i d'interpretar els plecs.
- Incorporar com a part del procés la visita de l'ens adjudicador a les cuines o establiments on l'adjudicatari prepararà el producte a servir.
- Limitar el nombre d'intermediaris a dos o menys, sol·licitant o valorant l'oferta de productes de circuit curt.

C- AUGMENTAR EL CONSUM DE PRODUCTES ALIMENTARIS SALUDABLES

QUÈ:

Millorar la qualitat nutricional dels aliments servits pels adjudicataris dels contractes de compra pública d'aliments.

PER QUÈ:

Afavorir el consum d'aliments saludables és un mecanisme per reduir l'obesitat i les malalties lligades a una mala alimentació. És necessari garantir i promoure l'alimentació saludable i millorar la qualitat dels aliments a disposició de la ciutadania, i, en aquest sentit, els poders públics poden tenir una funció exemplaritzant als seus actes i menjadors.

ELEMENTS A VALORAR:

Les normes i principis que regeixen la contractació pública requereixen que els plecs defineixin de forma precisa aquells conceptes clau per a l'adjudicació. És per això que no és suficient indicar que l'oferta d'aliments ha de ser saludable, sinó que és important poder establir als plecs de cada contracte què entén el poder adjudicador com a aliment saludable.

Atès que no existeix una definició legal de què és una aliment saludable, a la contractació pública és possible modular-ne el significat, si bé la definició triada ha de consignar-se de forma precisa al plec.

Així, per exemple, si el plec indica que les postres d'un menú oferides en un establiment públic han de ser saludables, ha d'indicar, a més, què entén per saludable. El poder adjudicador podrà utilitzar la definició que consideri oportuna sempre que la seva validesa sigui reconeguda. Per exemple, es podria utilitzar per definir aquest concepte els coneguts criteris nutricionals per porció identificats a l'estratègia NAOS per a l'alimentació a centres educatius que es reproduïx a la pàgina següent.

Dos són els àmbits en què es recomana incidir en la contractació pública:

■ Ús dels sistemes de cocció i aliments saludables

- Limitar la freqüència en l'ús dels fregits, arrebossats i plats precuinats.
- Augmentar el consum de fruites com a postres, limitant la freqüència dels postres làctics.
- Evitar la incorporació d'aliments amb baixa aportació nutricional en relació a productes similars; per exemple en el peix, es pot limitar o prohibir el de l'espècie *Pagasianodon hypophthalmus*.
- Establir presència mínima d'aliments que compleixin la definició de saludable incorporada al plec, per exemple la de l'estratègia NAOS que apareix a la pàgina següent.
- Exigir l'oferta de llet.
- Exigir la utilització d'oli d'oliva per a una cocció més saludable.
- Exigir la utilització de peix fresc.

CRITERIS PER A LA DETERMINACIÓ DE LA QUALIFICACIÓ DE SALUDABLE, EN BASE A UNA PORCIÓ:

- Valor energètic per porció màxim de 200 quilocalories.
- El 35%, com a màxim, de les quilocalories han de provenir del greix. Per a una porció amb menys de 200 quilocalories, això equival a un contingut màxim de 7,8 grams de greixos*.
- El 10%, com a màxim, de les quilocalories han de provenir dels greixos saturats. Per a una porció de 200 quilocalories, això equival a un contingut màxim de 2,2 grams de greixos saturats*.
- Absència d'àcids greixosos *trans*, excepte els presents de forma natural a productes lactis i carnis.
- El 30%, com a màxim, de les quilocalories han de provenir dels sucres totals. Per a una porció de 200 quilocalories, això equival a un contingut màxim de 15 grams de sucres**.
- Un màxim de 0,5 g de sal (0,2 g de sodi).
- No contindran edulcorants artificials.
- No contindran cafeïna o altres substàncies estimulants, excepte les presents de forma natural al cacau.

* Aquest límit no s'aplicarà a la llet sencera i iogurts ni a fruits secs sense greixos afegits, ja que es tracta de greix naturalment present, i són aliments que tenen un gran interès nutricional que no ha de desapropiar-se als escolars. En el cas dels fruits secs, aquesta excepció no els exclou de complir els criteris corresponents al valor energètic màxim (condicionat per la mida de la ració) i al contingut de sal i sucres.

** Aquest límit no s'aplicarà a les fruites i hortalisses, senceres o mínimament processades, als suc de fruita i suc de fruita a base de concentrats presents als aliments. A la llet i productes làctics no es comptabilitzarà, a l'hora d'aplicar aquest límit, el sucre naturalment present (lactosa), que aproximadament correspon a 4,8g/100ml.

Informació extreta del document de consens sobre alimentació a centres educatius, aprovat al 2010 pel Consell Interterritorial del Sistema Nacional de Salut d'Espanya.

■ 2- A QUINS INSTRUMENTS:

A - ÀREES DE L'ADMINISTRACIÓ PÚBLICA:

Existeixen serveis i àrees on la incorporació de criteris de sostenibilitat ambiental és especialment útil:

- Les màquines dispensadores de begudes fredes i calentes, així com les d'snacks, estan habitualment presents a totes les infraestructures públiques, per la qual cosa licitar-ne l'adjudicació d'acord a criteris de sostenibilitat alimentària pot suposar un canvi rellevant en els hàbits de consum. Juntament amb l'oferta de begudes calentes de comerç just (café i te, principalment), és possible incloure nous criteris que fomentin el consum de productes saludables.
- Les cafeteries i menjadors institucionals poden convertir-se en un model per a la ciutadania a l'hora de demostrar que l'alimentació sostenible i saludable és possible sense necessitat d'incrementar de forma substancial la despesa mensual en aliments.
- Els esdeveniments utilitzen, en moltes ocasions, serveis de càtering extern, o la pròpia institució n'elabora els aliments quan disposa de cuina. També és una oportunitat per mostrar la importància d'una alimentació sostenible i com a imatge de la mateixa institució.
- A més, és necessari incorporar el sistema educatiu a la compra sostenible alimentària per assegurar que la societat fa la transició a un sistema alimentari més saludable i just. L'adjudicació de contractes de menjadors escolars, però també de les cafeteries i menjadors universitaris, dels centres de formació professional i de qualsevol centre educatiu, ha de funcionar d'acord amb criteris de sostenibilitat alimentària. Segons el nombre de comensals i l'estabilitat de la demanda, aconseguir que petits operadors s'incorporin a la contractació a menjadors de centres educatius resulta molt interessant per a aquesta part del sector productiu que compleix criteris sostenibles i ecològics.
- Pels mateixos motius, incorporar el sistema de salut a la compra alimentària sostenible és clau. Hospitals, centres de salut o residències per a la tercera edat, entre d'altres, no només solen disposar de servei de cafeteria o de màquines de *vending*,

sinó que alimenten els pacients quan les seves circumstàncies ho requereixen com a part del tractament rebut.

- Els locals aptes per a la restauració que siguin objecte d'autoritzacions d'ús privatiu es poden igualment adjudicar d'acord amb criteris de sostenibilitat alimentària. Això inclou també quioscs freqüentats per la ciutadania en el seu temps lliure, si bé les especialitats d'aquest tipus de locals exigeixen que els criteris de sostenibilitat siguin modulats d'acord amb la funció i ús al qual està destinat.

B- TIPUS DE CONTRACTES:

Els criteris de sostenibilitat alimentària poden incorporar-se a qualsevol instrument de contractació que tingui a veure amb el consum d'aliments. En particular, s'ha de fer especial atenció a aquells contractes pels quals el poder adjudicador:

- Obté el subministrament de productes alimentaris, preparats o no. És el cas, per exemple, de la provisió d'aliments preparats com a càtering d'un esdeveniment, o d'aquells menjadors on la preparació i distribució dels aliments es duu a terme per personal propi però els aliments i productes necessaris són adquirits a un tercer. El poder adjudicador realitza una despesa per pagar el preu acordat per al subministrament puntual o periòdic.
- Obté un servei de restauració o hostaleria. És el cas, per exemple, dels menjadors institucionals o dels menjadors escolars. El poder adjudicador realitza una despesa per pagar el preu acordat pel servei, que s'adjudica a una empresa durant un termini de temps determinat.
- Permet a un tercer explotar un espai durant un temps determinat per oferir productes alimentaris. Això pot ser un local on es pot instal·lar un servei de cafeteria, però també, per exemple, una superfície per a la instal·lació de màquines de *ven-ding*. En aquest cas, el poder adjudicador obté un ingrés en lloc de realitzar una despesa.

Hi hagi despesa o ingrés, totes aquestes variants constitueixen compra pública alimentària.

Distingim entre contractes administratius i contracte privats. Mentre que per als primers són d'aplicació amb caràcter general totes les regles de la Llei 9/2017, els contractes privats solen regir-se per aquesta Llei només pel que fa a la seva preparació i adjudicació.

- Són contractes administratius rellevants per a aquesta guia:
 - **Contracte de concessió de serveis** (categoria que inclou l'anteriorment reconegut com a “contracte de gestió de serveis públics” però també la concessió de qualsevol servei, tot i que no sigui públic, caracteritzat perquè l'adjudicatari assumeix el risc en la concessió)
 - **Contractes de serveis de restauració/hostaleria**
 - **Contractes de subministrament d'aliments**
 - A més, s'han de tenir en compte els **contractes administratius especials**, que en defecte de normes específiques es regeixen per la Llei 9/2017, igual que qualsevol contracte administratiu. L'ús d'aquest tipus contractual és freqüent per adjudicar l'**explotació d'un establiment de cafeteria**, per exemple.
- Per altra banda, és igualment rellevant als efectes d'aquesta guia, l'**autorització d'ús privatiu d'espai de domini públic**, per exemple per instal·lar una cafeteria o bar en un local (per exemple un quiosc) titularitat del poder adjudicador. Aquestes concessions permeten fer ús privatiu d'un bé emparat per una concessió administrativa emesa pel seu titular a l'empara de la Llei 33/2003, de 3 de novembre, de patrimoni de les administracions públiques, que estableix que l'adjudicació d'aquests espais s'ha de fer en règim de concurrència. Igual que passa amb els contractes administratius, les concessions poden establir clàusules específiques que incorporin criteris de sostenibilitat alimentària.

Independentment de la figura jurídica davant la que ens trobem, amb caràcter general l'adjudicatari obtindrà aquesta condició després que es dugui a terme un procediment d'adjudicació previ.

PARTICULARITAT: ELS CONTRACTES MENORS

Són contractes menors aquells contractes de valor inferior a 15.000 euros per a subministraments i serveis.

Aquest tipus particular de contracte administratiu no s'adjudica en règim de concurrència, sinó que pot adjudicar-se de forma directa.

No obstant això, s'exigeix un informe de l'òrgan de contractació que motivi la necessitat del contracte, l'aprovació de la despesa i la incorporació a l'expedient de la factura corresponent.

A més, l'expedient ha de justificar que no s'està alterant l'objecte del contracte per evitar l'aplicació de les regles generals de contractació, i que el contractista no ha subscrit més contractes menors que de manera individual o conjunta superin la xifra indicada.

3- COM: LA SUBSTANCIACIÓ DE LES CLÀUSULES

A – CONSIDERACIONS PRÈVIES

SOBRE LA INICIACIÓ I SUBSTANCIACIÓ DEL PROCEDIMENT:

Si bé tradicionalment el procés d'adjudicació s'ha iniciat amb la publicació de l'anunci de la licitació al butlletí oficial corresponent, la Llei 9/2017 incorpora en el seu article 115 un pas previ identificat com “consultes preliminars de mercat”. L'objectiu d'aquest tràmit és assegurar la definició correcta de l'objecte del contracte, així com establir unes condicions d'execució que els adjudicataris puguin assumir, per tal d'evitar que la licitació quedi deserta.

Tal i com estableix la nova Llei, aquest mecanisme també ha de facilitar la tasca del poder adjudicador a l'hora de definir els plecs, per la qual cosa “podran valdre's de l'assessorament de tercers, que podran ser experts o autoritats independents, col·legis professionals o, fins i tot, amb caràcter excepcional, operadors econòmics actius al mercat”. Malgrat definir-se com a consultes preliminars, l'assessorament rebut pot mantenir-se al llarg de tot el procés d'adjudicació.

Les consultes preliminars permeten preparar correctament la licitació i informar els potencials licitadors sobre els requisits que exigiran per concórrer al procediment. El poder adjudicador pot contractar l'assessorament d'un tercer per assegurar el correcte desenvolupament d'aquestes consultes.

La possibilitat de realitzar aquestes consultes és especialment interessant pel que fa a la incorporació de criteris de sostenibilitat a la contractació pública, ja que en el diàleg amb els potencials adjudicataris poden identificar-se obstacles i oportunitats per assegurar l'èxit de la contractació.

SOBRE LA INCORPORACIÓ DE CRITERIS DE SOSTENIBILITAT ALIMENTÀRIA:

L'element central que articula la licitació el constitueixen els plecs. Els plecs es compo-

nen d'un plec de clàusules administratives (on s'indica, per exemple, l'objecte i la duració del contracte, les formes per acreditar la capacitat per a contractar i la solvència tècnica, entre d'altres aspectes) i d'un plec de prescripcions tècniques.

És al plec de prescripcions tècniques en què es detallen aspectes relatius a l'execució del contracte i, entre aquests, els elements de major interès per a aquest estudi: les especificacions que han de complir els productes i equipament necessaris per a la prestació, i fins i tot les pràctiques culinàries admissibles.

SOBRE ELS LÍMITS A TENIR EN COMPTE A LA INCORPORACIÓ DE CRITERIS DE SOSTENIBILITAT AMBIENTAL:

A l'hora de redactar els plecs que regeixen el procediment d'adjudicació, és fonamental tenir en compte que:

- (i) La contractació pública ha de respectar en tot cas els principis de no discriminació, lliure concurrència i transparència establerts al dret de la Unió Europea.

El Dret de la Unió Europea, sobre el qual se basa la normativa espanyola de contractació pública, estableix que els contractes han d'adjudicar-se d'acord amb els principis de no discriminació, igualtat de tracte, lliure concurrència i transparència.

- Per això, s'ha de vetllar per donar compliment a les obligacions de publicitat durant tot el procediment de contractació (des de les consultes preliminars a la formalització del contracte). Vulnear els deures de publicació suposa dificultar l'accés al procés a potencials licitadors, ja que només és possible presentar ofertes a aquells processos que són coneguts.
- Els principis europeus suposen que, amb caràcter general, no és possible limitar la participació en la contractació pública a aquells licitadors que tinguin arrelament o estiguin situats al territori municipal o nacional. Això vulnera les regles del joc.

PRODUCTES ALIMENTARIS LOCALS O NACIONALS:

El principi de no discriminació suposa que no és possible limitar la contractació a aquells licitadors o a aquells productes d'un origen o localitat determinat. Per tant, amb caràcter general, establir que els productes alimentaris subministrats seran "locals" o "nacionals" per haver-se'n completat el procés de producció dins d'una àrea geogràfica determinada contradiu els principis europeus que regeixen la compra pública.

No obstant això, sí que és legalment admissible sol·licitar productes alimentaris amb denominacions d'origen o indicacions geogràfiques protegides que hagin estat reconegudes (i com a tal registrades) per la Unió Europea, ja que es tracta d'un esquema que identifica productes el consum dels quals es reconeix que s'ha de fomentar o protegir.

Igualment, sí que és possible sol·licitar productes alimentaris d'una localitat o

província si això es justifica segons l'objectiu últim del contracte. Per exemple, a esdeveniments de promoció turística es permetrà sol·licitar productes locals sempre que les condicions de la prestació acreditin que l'objectiu és promocionar aquests productes.

SOBRE LA COMPRA PÚBLICA DE PROXIMITAT O DE CIRCUIT CURT:

Si bé no és possible establir que únicament poden presentar-se a la licitació empreses locals, o preferir el subministrament d'aliments "locals," sí que és correcte requerir productes de circuit curt o de proximitat, sempre que aquests termes no corresponguin en realitat al concepte de "local" o "nacional".

El consum de productes de circuit curt s'ha recomanat per la Unió Europea, que considera que l'eliminació o limitació d'intermediaris afavoreix relacions justes al sistema alimentari, pot reduir l'impacte ambiental de la prestació, i pot afavorir el consum de productes frescs (considerats més saludables).

El concepte de proximitat, si es defineix com a circuit curt, és igualment admissible en la contractació pública. Proximitat no pot, en canvi, suposar que únicament aquells licitadors situats al municipi poden presentar la seva oferta.

El Plec ha de definir clarament el concepte de proximitat o de circuit curt de forma expressa. En el cas de circuit curt, la definició ha d'identificar el nombre d'intermediaris amb els quals es considera que el producte segueix sent de circuit curt.

- (ii) A més, el plec ha de prestar especial atenció a definir els conceptes clau que intervenen en la licitació (què ha d'entendre's per fresc, ecològic o beguda ensucrada, per exemple). Aquesta guia inclou definicions de productes clau, si bé les certificacions i etiquetes de sostenibilitat són un mecanisme idoni per definir aquests conceptes, ja que ofereixen una forma segura de verificar el compliment d'aquests requisits.
- (iii) No obstant això, és necessari reconèixer certificacions equivalents a les asenyalades en el plec (per exemple les expedides per organismes establerts a qualsevol estat membre de la Unió Europea), així com "altres proves de mesures equivalents de garantia de la qualitat que presenten els empresaris".

SOBRE ELS SISTEMES PARTICIPATIUS DE GARANTIA (SPG):

No serà possible, per mitjà del plec, establir que únicament un SPG pugui determinar el compliment dels requisits tècnics de l'etiqueta o de la certificació recollida en el plec.

S'ha d'oferir als licitadors la possibilitat d'acreditar que compleixen amb els requisits establerts en el plec mitjançant qualsevol altre mitjà de prova equivalent.

- (iv) Les possibilitats tècniques d'execució afecten la quantitat i varietat de criteris que és recomanable incloure en un mateix plec, en tant que sovint aquests criteris poden tenir repercussions tant en el cost de la prestació com en les possibilitats reals de l'entorn de complir amb totes les especificacions. Això pot afectar la viabilitat del contracte. Durant la fase de consulta preliminar, pot analitzar-se amb els potencials adjudicataris quines limitacions tècniques existeixen.
- (v) El plec ha d'incloure mecanismes per verificar que durant l'execució de la prestació l'adjudicatari compleix de forma efectiva amb el pactat, particularment pel que fa al tipus de productes emprats. Així, per exemple, s'han de considerar mesures com exigir la presentació periòdica de factures o una recopilació de la informació relativa al volum o pes trimestral de cada categoria i origen de l'aliment.
- (vi) Si hi ha condicions especials d'execució, això s'ha de fer constar des de l'anunci de licitació.
- (vii) Els plecs han d'identificar les penalitats associades a l'incompliment de les condicions especials d'execució.

Tal i com deixa clar el preàmbul de la Llei 9/2017, els criteris de sostenibilitat ambiental «es poden incloure quan es dissenyin els criteris d'adjudicació, com a criteris qualitatius per avaluar la millor relació qualitat-preu, o com a condicions especials d'execució, si bé introduir-los està supeditat al fet que es relacionin amb l'objecte del contracte que s'ha de subscriure.»

A més, «en el cas de les condicions especials d'execució, la Llei obliga l'òrgan de contractació a establir en el plec almenys una de les condicions especials d'execució de tipus mediambiental, social o relativa a l'ocupació que enumera l'article 202», com s'analitza més endavant.

Aquesta Guia formula propostes concretes de criteris per incorporar a cadascuna de les fases, i que es poden incloure en tota mena de contractes relacionats amb el consum d'aliments. Atinent a la naturalesa de la prestació o prestacions objecte del contracte, el redactat de les clàusules haurà de ser modulats.

A continuació indicam les propostes concretes en relació amb els següents elements del procediment de contractació:

- a) Objecte del contracte
- b) Solvència tècnica
- c) Condicions d'execució d'obligat compliment:
 - Condicions tècniques
 - Condicions especials de contractació
- d) Valoració d'ofertes:
 - Criteris d'adjudicació del contracte
 - Desempat

B- RECOMANACIONS RELATIVES A L'OBJECTE DEL CONTRACTE

D'acord amb legislació actual, incorporar criteris de sostenibilitat social i ambiental en els contractes públics és preceptiu «sempre que guardi relació am l'objecte del contracte». A més, la Llei 9/2017 estableix la necessitat que els criteris inclosos en la licitació tinguin relació amb l'objecte del contracte i que siguin proporcionals a la seva finalitat pública, import i duració.

És per això que per garantir l'èxit de la licitació sostenible és necessari concedir especial importància a la definició de l'objecte del contracte. Es podran incloure criteris socials sempre que l'objecte del contracte faci referència a la sostenibilitat o al criteri específic que interessa que s'incorpori.

És a dir, no és correcte incloure criteris de sostenibilitat específics si en la formulació de l'objecte del contracte no s'ha fet referència a la vocació sostenible (vegeu l'exemple 1).

EXEMPLE 1	
INCORRECTE	CORRECTE
Objecte del contracte: Contracte de subministrament de fruita i verdura per al centre de dia [...].	Objecte del contracte: Contracte de subministrament de fruita i verdura ecològica per al centre de dia [...].
Especificació tècnica: Tota la fruita subministrada serà ecològica .	Especificació tècnica: Tota la fruita subministrada serà ecològica .

La referència a la sostenibilitat pot ser genèrica, per donar entrada a diferents criteris de sostenibilitat ambiental i alimentària (exemple 2).

EXEMPLE 2	
INCORRECTE	CORRECTE
Objecte del contracte: Contracte de subministrament de fruita i verdura per al centre de dia [...].	Objecte del contracte: Contracte de subministrament de fruita i verdura per al centre de dia [...], amb criteris de sostenibilitat .
Especificació tècnica: Tota la fruita subministrada serà ecològica.	Especificació tècnica: Tota la fruita subministrada serà ecològica .

Igualment, es pot fer referència al caràcter saludable dels aliments o del servei objecte del contracte de forma genèrica. No obstant això, el concepte de saludable s'ha de definir després a les especificacions tècniques del plec (vegeu l'exemple 3).

EXEMPLE 3

INCORRECTE

Objecte del contracte:
Contracte de subministrament de menú saludable per al centre de dia situat al carrer [...].

Especificació tècnica:
Els aliments objecte de la prestació han de ser nutritius i saludables.

CORRECTE

Objecte del contracte:
Contracte de subministrament de menú saludable per al centre de dia situat al carrer [...].

Especificació tècnica:
Els aliments objecte de la prestació han de complir amb els criteris per a la qualificació com a saludable, segons una porció, establerts a l'estratègia NAOS, i que s'inclouen a l'annex.

La definició de l'objecte d'acord amb criteris de sostenibilitat alimentària específics ha de quedar en tot cas justificada d'acord amb la política pública de l'ens adjudicador, i els criteris utilitzats no han de ser arbitraris. Per exemple, la política de salut pública justifica mesures relatives a la limitació del consum d'àcids greixosos *trans* i begudes amb alt contingut en sucre, ja que aquests objectius apareixen a l'Estratègia NAOS (vegeu l'exemple 3).

Al contrari, no resulta recomanable excloure del subministrament aliments que inclouin additius en els ingredients, ja que es tracta d'ingredients segurs d'acord amb la Unió Europea. Segons la Comissió Europea, «tenint en compte el fet que els additius estan estrictament regulats a la UE, així com el fet que sembla difícil eliminar tots els additius, no se definiran criteris²» de sostenibilitat en aquest sentit (vegeu l'exemple 4).

EXEMPLE 4

INCORRECTE

Objecte del contracte:
Contracte de subministrament d'aliments lliures d'**additius** per a càtering de l'esdeveniment [...].

CORRECTE

Objecte del contracte:
Contracte de subministrament d'aliments lliures de **greixos trans** per a càtering de l'esdeveniment [...].

2 - European Commission (2008) *Green Public Procurement (GPP) Training Toolkit - Module 3: Purchasing Recommendations, Food and Catering Services Background Product Report*, pág. 12. El document complet (en anglès) es pot descarregar aquí: http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/toolkit/food_GPP_background_report.pdf

Com hem indicat anteriorment, el principi de no discriminació implica que, amb caràcter general, no és possible limitar la contractació als productes locals. Tanmateix, sí que es pot limitar l'origen dels productes si hi ha objectius legítims del contracte que ho justifiquen, com per exemple la promoció dels productes locals en un esdeveniment obert al públic o com a part de la política de promoció del turisme

EXEMPLE 5

INCORRECTE

Objecte del contracte:
Contracte de subministrament d'aliments de la província de [...] per al càterring de l'esdeveniment [...].

CORRECTE

Objecte del contracte:
Contracte de subministrament d'aliments de la província de [...], per al càterring de l'esdeveniment [...], **organitzat per a la promoció dels productes de la zona.**

Atenció: No és suficient que l'objecte del contracte faci referència a la finalitat promocional del càterring, sinó que el contracte ha de definir altres elements que confirmin aquesta finalitat promocional. Per exemple, es pot establir que en el càterring s'identifiqui l'origen del producte amb informació addicional sobre el producte, la zona i les seves particularitats.

EXEMPLES PER A LA FORMULACIÓ DE L'OBJECTE DEL CONTRACTE:

■ Fórmula genèrica:

- Contractació de servei / concessió de servei de restauració d'acord amb criteris de sostenibilitat i vida saludable.
- Contractació de servei *vending* amb productes alimentaris saludables.
- Contractació de subministrament d'aliments, d'acord amb criteris de sostenibilitat i vida saludable.
- Autorització d'ús privatiu del quiosc situat al carrer [direcció] perquè sigui explotat com a cafeteria, d'acord amb criteris de sostenibilitat i vida saludable.

El plec ha d'incloure una definició dels conceptes clau «sostenible» i «saludable».

→ Es pot utilitzar una definició pròpia, encara que es recomana emprar una definició que hagi estat avalada prèviament (per exemple, una definició legal o emprada en polítiques públiques específiques o per organitzacions internacionals), tal i com apareix a l'exemple 3 d'aquesta Guia.

■ Fórmula específica:

- Contractació de servei / concessió de servei de restauració per a la cafeteria de la Conselleria [...], que provinguin en cert percentatge de la producció integrada.
- Contractació de servei de *vending*, amb cert percentatge de productes alimentaris de comerç just i producció ecològica.
- Contracte de subministrament de [tipus d'aliments / menú a adquirir], que procedixin, almenys parcialment [introduir percentatge], de la producció ecològica.
- Autorització d'ús privatiu del quiosc situat al carrer [direcció] perquè sigui explotat com a cafeteria lliure d'aliments amb greixos *trans* i begudes amb alt contingut de sucre.

El plec ha d'incloure una definició dels conceptes clau «comerç just», «producció ecològica», «begudes amb alt contingut de sucre» i «aliments sense greixos *trans*».

→ Es pot utilitzar una definició pròpia, si bé recomanem emprar una definició que ha estat avalada prèviament (per exemple, una definició legal o emprada en polítiques públiques específiques o per organitzacions internacionals).

C- RECOMANACIONS RELATIVES A LA SOLVÈNCIA TÈCNICA DE L'ADJUDICATARI

La Llei 9/2017 exigeix, com la que la precedia, que els potencials adjudicataris acreditin que no només tenen capacitat econòmica i financera per executar la prestació durant tota la vigència del contracte, sinó que també han d'acreditar-ne la solvència tècnica. La introducció d'aquests criteris en la valoració de la solvència tècnica es justifica per la necessitat d'assegurar el desenvolupament correcte del contracte, a la vegada que permet *de facto* que empreses especialment compromeses amb l'objecte del contracte hi participin.

Els criteris no han de fer referència als valors o compromisos del candidat en la seva política interna, sinó que han d'anar relacionats directament amb la valoració de la seva capacitat per a la correcta execució de l'objecte del contracte.

Es pot exigir un nivell mínim d'equipament o de mitjans adscrits a la prestació. Si l'execució de la prestació requereix coneixements tècnics mediambientals, segons la legislació vigent es pot valorar la solvència tècnica dels candidats exigint experiència i coneixements acreditats en aquesta àrea per garantir l'èxit durant l'execució del contracte.

EXEMPLE 6

INCORRECTE

Serà necessari comptar amb un sistema EMAS per considerar acreditada la capacitat tècnica.

CORRECTE

L'adjudicatari que compti amb un sistema EMAS tindrà acreditada la capacitat tècnica, igual que aquells que facilitin un certificat equivalent (per exemple, ISO 14001).

Si el contracte requereix aptituds específiques (per exemple, elaboració de tallers per a l'alumnat d'un centre docent vinculat a un servei de menjador escolar), és igualment legal que la solvència tècnica dels candidats es valori segons si els mitjans humans adscrits a la prestació del servei tenen experiència concreta en aquest àmbit. L'experiència sol·licitada ha de ser necessària per a l'execució correcta del contracte (vegeu l'exemple 7).

EXEMPLE 7

INCORRECTE

L'adjudicatari ha d'acreditar que l'especialista en dietètica del menjador escolar està en possessió del títol de Tècnic Superior en Medicina.

CORRECTE

L'adjudicatari ha d'acreditar (mitjançant aportació del títol i contracte laboral/mercantil) que l'especialista en dietètica del menjador escolar està en possessió del títol de Tècnic Superior en Dietètica (segons Reial decret 536/1995) o títol superior equivalent.

EXEMPLES PER A LA FORMULACIÓ DE LA SOLVÈNCIA TÈCNICA DE L'ADJUDICATARI

■ Acreditació relacionada amb la sostenibilitat ambiental

EXEMPLE 8

El contractista haurà de demostrar la seva capacitat tècnica i professional per assumir els aspectes ecològics del contracte mitjançant:

- Un sistema de gestió mediambiental dels serveis de restauració (com EMAS, ISO 14001, [introduir el nom d'altres sistemes oficials nacionals o regionals]), o
- Una política mediambiental d'operacions de restauració i instruccions i procediments de treball per a dur a terme el servei de manera ecològica, o
- Experiència prèvia en l'aplicació de mesures de gestió mediambiental en contractes similars.

■ Acreditació relacionada amb sostenibilitat alimentària

EXEMPLE 9

El contractista haurà de demostrar la seva capacitat tècnica i professional per assumir els aspectes de política alimentària del servei de menjador, que inclou activitats per a l'alumnat relacionades amb l'alimentació saludable, mitjançant:

- Experiència prèvia en la definició i desenvolupament d'activitats educatives de foment de l'alimentació saludable.

D- RECOMANACIONS RELATIVES A LES ESPECIFICACIONS TÈCNiques I CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ, D'OBLIGAT COMPLIMENT:

Les especificacions tècniques i les condicions especials d'execució que es defineixen en el plec identifiquen com s'ha de complir la prestació, independentment de qui en resulti adjudicatari. Són elements que no són negociables per al poder adjudicador. Tot el que s'estableixi com a tal, s'haurà de satisfer.

La millor manera de fomentar la transició a un sistema de consum d'aliments sostenibles, saludables i ètics a través de la compra pública és incloure una part significativa dels criteris com a condicions d'execució del contracte per garantir (independentment de qui en resulti adjudicatari) uns nivells suficients de qualitat del servei/subministrament/exploitació. Així, la fase de valoració d'ofertes permet que els licitadors millorin el nivell de sostenibilitat ambiental i social a través de criteris d'adjudicació que puntuïn aquestes propostes favorablement i d'acord amb criteris objectius.

SOBRE LES ESPECIFICACIONS TÈCNiques

D'acord amb la Llei 9/2017, les prescripcions (o «especificacions») tècniques dels contractes de subministrament o de serveis són aquelles especificacions per les quals

es defineixen les característiques exigides d'un producte o d'un servei, com ara els nivells de qualitat, els nivells de comportament ambiental i climàtic, el disseny per a totes les necessitats (inclosa l'accessibilitat universal i el disseny universal o disseny per a totes les persones) i l'avaluació de la conformitat, el rendiment, la utilització del producte, la seva seguretat o les seves dimensions; així mateix, els requisits aplicables al producte pel que fa a la denominació de venda, la terminologia, els símbols, les proves i els mètodes de prova, l'envasament, el marcatge i l'etiquetatge, les instruccions d'ús, els processos i mètodes de producció en qualsevol fase del cicle de vida del subministrament o servei, així com els procediments d'avaluació de la conformitat.

Es tracta de les obligacions que tot potencial adjudicatari ha d'assumir que complirà durant la vigència del contracte. Tot el que aparegui en les especificacions tècniques s'ha

de considerar obligació contractual.

És legalment admissible incloure criteris de sostenibilitat alimentària a les especificacions tècniques, sempre que aquestes estiguin vinculades a l'objecte del contracte. A més, és altament recomanable ja que així, sigui qui sigui l'adjudicatari, aquestes s'hauran de satisfer.

Els criteris de sostenibilitat introduïts en forma d'especificació tècnica tenen l'avantatge que s'han de complir en tot cas, independentment de qui en sigui l'adjudicatari.

Les especificacions tècniques es poden referir a la presència de determinats productes alimentaris durant l'execució de la prestació (vegeu els exemples 10 i 11).

EXEMPLE 10

Almenys tres dies a la setmana se servirà al menú un plat (primer, segon o postres) en què almenys l'ingredient primari sigui ecològic.

S'entendrà per ingredient primari el que estableix la definició establerta a l'article 2.2 del Reglament 1169/2011, sobre informació alimentària al consumidor:

"Ingredient primari: un ingredient o ingredients d'un aliment que representa més del 50% del producte."

Es considera aliment ecològic aquell que compleixi amb les especificacions del Reglament (CE) núm. 834/2007, del Consell, de 28 de juny de 2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics.

EXEMPLE 11

Almenys el 45% de la fruita servida de postres serà de circuit curt.

S'entendran de circuit curt aquells productes que no tinguin més de dos intermediaris entre el cultiu i el consum al menjador.

El percentatge es calcularà en volum.

Es pot exigir la presència de determinats aliments o categories d'aliments que s'hagin reconegut com a saludables dintre de la política pública (vegeu l'exemple 12).

EXEMPLE 12

El peix servit com a plat principal serà exclusivament fresc.

Es considera peix fresc aquell que, sencer o preparat, no està transformat. S'inclouen els productes envasats al buit o en atmosfera modificada, que no s'hagin sotmès a cap tractament diferent de la refrigeració per garantir-ne la conservació.

Les especificacions tècniques també poden fer referència a activitats que formen part de la prestació, si bé resulten complementàries a la prestació principal d'entrega d'aliments o servei de restauració. L'objecte del contracte ha de justificar aquestes prestacions complementàries.

EXEMPLE 13

Objecte del contracte:

Contracte de subministrament d'aliments frescs a la cafeteria de la Facultat de Ciència i Tecnologia dels Aliments de la Universitat de [--].

Durant el curs acadèmic, l'adjudicatari organitzarà conjuntament amb el centre docent una visita de l'alumnat al seu centre logístic. Aquesta visita es durà a terme dins l'horari lectiu i tindrà un contingut de caràcter educatiu establert, amb acord previ amb el centre i amb l'associació d'alumnes. El nombre màxim de participants serà de [--] alumnes.

SOBRE LES CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ:

És especialment interessant introduir a les prescripcions tècniques condicions especials d'execució. Les condicions especials d'execució són aquelles que, si no es compleixen, suposen la resolució del contracte o la imposició de penalitats a l'adjudicatari.

En aquest àmbit la Llei 9/2017 planteja una important novetat respecte de la seva antecessora, ja que obliga que el plec reculli almenys una condició especial d'execució que respongui a criteris ambientals, socials o laborals “que es recullen a l'article 202”. Aquest article 202 fa referència al fet que les condicions “podran referir-se, en especial” a qüestions econòmiques relacionades amb la innovació, el medi ambient o les qüestions socials.

La norma planteja diversos exemples de criteris mediambientals i socials (estretament relacionats, generalment, amb l'àmbit laboral). L'òrgan de contractació pot optar per incloure com a condició d'execució altres criteris diferents, per exemple relatius a la sostenibilitat alimentària. Així, seguint amb els exemples citats anteriorment, relatius a la presència mínima d'aliments ecològics, podrà establir-se que si no es compleix amb aquest percentatge (de forma absoluta o en part) podrà resoldre's el contracte (veure exemples 14 i 15).

EXEMPLE 14

CONDICIÓ ESPECIAL D'EXECUCIÓ:

Almenys tres dies a la setmana se servirà al menú (primer, segon o postres), com a mínim, l'ingredient primari ecològic. S'entendrà ingredient primari, d'acord amb la definició establerta a l'article 2.2 del Reglament 1169/2011, sobre informació alimentària al consumidor:

“Ingredient primari: un ingredient o ingredients d’un aliment que representa més del 50% del producte.”

Es considera aliment ecològic aquell que compleixi amb les especificacions del Reglament (CE) n° 834/2007, del Consell, de 28 de juny de 2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics.

L’incompliment d’aquesta condició especial d’execució durant 2 mesos o més sense causa justificada suposarà la resolució del contracte.

EXEMPLE 15

CONDICIÓ ESPECIAL D’EXECUCIÓ:

El menú no podrà incloure fregits més d’una vegada a la setmana.

L’incompliment d’aquesta condició especial d’execució durant 2 mesos o més sense causa justificada suposarà la resolució del contracte.

El límit per a aquestes clàusules és, com s’ha indicat anteriorment, que siguin compatibles amb el dret comunitari (en particular, que no resultin discriminatòries), que la definició de l’objecte del contracte les justifiqui, que es comuniquin a l’anunci de licitació i que apareguin correctament identificades com a tal als plecs (veure exemple 16).

EXEMPLE 16

INCORRECTE

És condició especial d’execució que la fruita s’adquireixi, exclusivament, a comerços de la província.

CORRECTE

És condició especial d’execució que la fruita sigui, exclusivament, de producció ecològica.

L’incompliment d’aquesta condició sense causa justificada suposarà la resolució del contracte.

SOBRE LA IMPORTÀNCIA DELS MECANISMES DE VERIFICACIÓ

És fonamental que els plecs indiquin clarament quins mecanismes s’utilitzaran per realitzar-ne el seguiment i per detectar possibles incompliments, així com per corregir desviacions i avaluar els resultats.

Per això, és necessari que el plec faci referència a la documentació que el poder adjudicador ha de sol·licitar a l’adjudicatari per verificar el compliment (vegeu exemples 17 i 18).

EXEMPLE 17

ESPECIFICACIÓ TÈCNICA:

El 50% de les verdures serà de producció ecològica.

Alternativament, el 50% de les verdures serà de producció integrada.

VERIFICACIÓ:

El subministrador haurà de presentar una declaració signada en què indicarà quins d'aquests criteris pot complir. L'autoritat contractant verificarà el compliment durant el període contractual i s'imposaran penalitzacions adequades per incompliment.

Per a la verificació, l'adjudicatari posarà a disposició del poder adjudicador, amb caràcter trimestral, una relació de les factures dels productes adquirits, on s'indiqui el seu caràcter ecològic o de producció integrada.

Es considerarà que els productes que duguin una etiqueta de producció ecològica, integrada o equivalent respecten aquesta condició. Si els productes no estan certificats, el licitador haurà de presentar proves adequades del compliment dels requisits establerts a les normes de producció.

EXEMPLE 18

Els vehicles que s'utilitzin en la prestació del servei hauran de complir com a mínim els requisits d'emissió de gasos d'escapament establerts a la norma EURO 4 o IV (o justificant equivalent).

Els proveïdors hauran de presentar una llista dels vehicles que s'utilitzin en la prestació del servei i les seves corresponents fitxes tècniques, en les quals constaran els respectius nivells d'emissió

És igualment possible incloure una clàusula de verificació aplicable a més d'un criteri de sostenibilitat (veure exemple 19). Això té l'avantatge d'agrupar en una única clàusula tota la informació sobre verificació, perquè els oferents puguin identificar més clarament quina informació han de posar a disposició del poder adjudicador.

EXEMPLE 19

L'empresa adjudicatària haurà de posar a disposició del poder adjudicador, amb caràcter trimestral, una recopilació de la informació següent:

- volum/pes trimestral de les següents categories d'aliments: [...]
- preu trimestral per volum/pes de cada categoria d'aliments identificada en el punt anterior, i
- relació i factures dels productes ecològics i de qualitat diferenciada adquirits.

L'**Annex I** d'aquesta guia inclou exemples de clàusules que recullen criteris de sostenibilitat que poden ser incorporats a la contractació, ja sigui com a condicions d'execució o com a condicions especials d'execució per a tot tipus de contractes (Taula 1) o per a màquines dispensadores (Taula 2).

E- RECOMANACIONS RELATIVES ALS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

Superada la fase d'admissió d'ofertes (únicament s'admeten aquelles que assumeixen complir totes les condicions d'execució anteriorment indicades), s'han de valorar.

Tal i com recull l'article 145 de la Llei 9/2017, l'adjudicació dels contractes es realitzarà utilitzant una pluralitat de criteris d'adjudicació d'acord amb la millor relació qualitat-preu. Deixem enrere l'adjudicació a "l'oferta econòmicament més avantatjosa," com a criteri principal d'adjudicació dels contractes.

El preu ja no és el criteri decisiu a l'hora de triar l'oferta a qui s'ha d'adjudicar el contracte. L'avaluació ha de fer-se analitzant la relació qualitat-preu de l'oferta.

La valoració es fa d'acord amb els criteris d'adjudicació (anteriorment coneguts com a "criteris de valoració d'ofertes") que s'hagin establert de forma detallada en el plec. Per tant, el poder adjudicador ha d'informar (a través del plec) de com valorarà les ofertes perquè els potencials adjudicataris puguin considerar com obtenir una millor valoració. Aquests criteris han d'estar, de nou, vinculats amb l'objecte del contracte.

En aquest punt del procediment, es tracta de guiar els candidats cap a aquelles mesures que són prioritàries per a l'Administració i que seran valorades com a tal. Una vegada seleccionat l'adjudicatari, les millores oferides passen a convertir-se en obligacions essencials del contracte.

No només poden valorar-se qüestions relatives als criteris de sostenibilitat alimentària que proposi el potencial adjudicatari, sinó també "l'organització, qualificació i experiència del personal adscrit al contracte que executarà aquest, sempre que la qualitat del personal pugui afectar de manera significativa la seva millor execució". Aquesta valoració de la capacitat tècnica va més enllà de la solvència tècnica que s'exigeix a tots els potencials adjudicataris per admetre la seva oferta, i es refereix al personal que executarà el contracte.

Si bé la normativa permet introduir criteris d'adjudicació la "quantificació dels quals depèn d'un judici de valor", es recomana utilitzar, sempre que sigui possible, fórmules

que permetin convertir aquests criteris en elements ponderables automàticament, ja que afavoreixen la transparència en l'adjudicació.

Per assegurar una correcta valoració, s'han d'assignar punts a un element concret (veure exemples del 20 al 22).

EXEMPLE 20

INCORRECTE

S'assignaran [...] punts a aquelles ofertes en què els productes frescs siguin de major qualitat.

CORRECTE

S'assignaran [...] punts a aquelles ofertes en què el peix servit sigui exclusivament fresc.

Es considera peix fresc aquell que no ha sofert des de la seva captura cap operació dirigida a la seva conservació, excepte l'addició de gel trossejat pur o mesclat amb sal, o que hagin estat conservats a bord dels pesquers amb aigua de la mar o salmorra refrigerada.

EXEMPLE 21

Es valorarà la inclusió de més plats amb ingredient primari ecològic segons la següent ponderació:

- o 1 plat més a la setmana / mes [--] punts
- o 2 plats més a la setmana / mes [--] punts
- o 3 plats més a la setmana / mes [--] punts.

EXEMPLE 22

- o Es valorarà que els ous siguin exclusivament ecològics en [--] punts.
- o Es valorarà que els ous siguin exclusivament del Grup 1 en [--] punts.
- o Es valorarà que l'oli d'oliva utilitzat a la prestació del servei sigui ecològic en [--] punts.

La valoració de cada criteri té un nombre de punts assignats segons el volum, el pes o l'import econòmic que constitueixin aquestes millores. Igual que en el cas de les condicions d'execució, és molt important que els plecs i l'anunci de licitació incloguin la informació respecte de com es ponderarà el valor d'aquestes millores, així com els mecanismes per assegurar-ne el compliment durant l'execució del contracte.

Finalment, és possible incloure de forma addicional criteris específics que funcionin

com a normes per al desempat quan dues o més ofertes hagin obtingut la mateixa valoració. Tot i així, la nova Llei ja proposa diversos criteris que s'aplicaran a qualsevol contracte que no estableixi els seus propis criteris d'adjudicació per desempatar (relatiu, en general, a les condicions laborals del personal adscrit a la prestació).

EXEMPLE 23

Quan dues o més ofertes obtinguin la mateixa valoració, s'adjudicarà el contracte segons la major quantitat de plats amb ingredient primari ecològic.

L'**Annex II** d'aquesta guia inclou exemples de criteris d'adjudicació relatiu a la sostenibilitat alimentària de l'oferta, i que poden ser incorporats a la contractació de qualsevol dels tipus de contractes referits en aquesta guia.

ANNEX I: EXEMPLES DE CLÀUSULES QUE INCORPOREN CRITERIS DE SOSTENIBILITAT ALIMENTÀRIA COM A CONDICIONS D'EXECUCIÓ O CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ

ATENCIÓ: el lector ha de tenir present que el plec ha d'incloure clàusules de verificació del compliment dels criteris inclosos en el plec.

Tal i com s'indica anteriorment, és fonamental que els plecs indiquin clarament quins mecanismes s'utilitzaran per seguir-ne el compliment i detectar possibles incompliments, així com per corregir desviacions i avaluar-ne els resultats. Per això és necessari que el plec faci referència a la documentació que el poder adjudicador sol·licitarà a l'adjudicatari per verificar el compliment. És possible incloure una clàusula de verificació aplicable a més d'un criteri de sostenibilitat, que té l'avantatge d'agrupar en una única clàusula tota la informació sobre la verificació, perquè els oferents puguin identificar més clarament quina informació han de posar a disposició del poder adjudicador (vegeu els exemples del 17 al 19 d'aquesta guia)

A- CRITERIS APLICABLES A TOT TIPUS DE CONTRACTES:

ÀMBIT	CRITERI
Reducció de residus i reciclatge	<ol style="list-style-type: none">1. L'empresa adjudicatària haurà de presentar un pla de feina en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització de residus, que inclourà, com a mínim:<ul style="list-style-type: none">L'avaluació dels aspectes ambientals més significatius del servei prestat.o La descripció del sistema de selecció, manipulació i conservació dels aliments.o La reducció al mínim dels residus i la recollida selectiva.o La reducció de l'ús de l'aigua i energia tant en la preparació com en el transport d'aliments.o La formació al seu personal en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització dels desfets produïts en la gestió del servei.2. L'entrega dels productes alimentaris a l'empresa adjudicatària per part dels seus proveïdors, que només podrà fer-se en envasos individuals quan no hi hagi alternativa possible al mercat i sempre que la normativa sobre seguretat i higiene alimentària ho permeti.3. La condició que els productes de paper, com el paper de cuina o els tovallons de paper hagin de ser fabricats amb fibra reciclada o fibra verge de gestió sostenible.4. La condició que els productes de neteja utilitzats hagin de gaudir d'etiqueta ecològica europea o equivalent.5. L'especificació que, en el cas de ser necessària la compra d'electrodomèstics, aquests comptaran amb l'etiqueta energètica comunitària de classificació A o equivalent.

ÀMBIT	CRITERI
Aliments ecològics	<p>Almenys tres dies a la setmana se servirà al menú un plat (primer, segon o postres) que en tenguí, almenys, l'ingredient primari ecològic. S'entendrà com a ingredient primari, d'acord amb la definició establerta a l'article 2.2 del Reglament 1169/2011, sobre informació alimentària al consumidor, el següent:</p> <p>"Ingredient primari: un ingredient o ingredients d'un aliment que representa més del 50% del producte."</p> <p>Es considera aliment ecològic aquell que compleix amb les especificacions del Reglament (CE) núm. 834/2007, del Consell, de 28 de juny de 2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics.</p> <p><i>Criteri no aplicable a màquines dispensadores</i></p> <p>El [--] % de les verdures serà de producció ecològica. Alternativament, el [--] % de les verdures seran de producció integrada.</p> <p>Es considerarà que els productes que duguin una etiqueta de producció ecològica, integrada o equivalent respecten aquesta condició. Si els productes no estan certificats, el licitador haurà de presentar proves adequades del compliment dels requisits establerts a les normes de producció.</p>
Productes de temporada	<p>La fruita i les verdures servides com a plat principal seran exclusivament de temporada.</p> <p>Es consideren productes de temporada els que es cultiven a l'aire lliure a la regió on es duu a terme la contractació, d'acord amb el calendari adjunt a aquest plec. No obstant això, no és necessari que els productes procedixin de la regió.</p>
Productes de circuit	<p>Almenys el 45% de la fruita servida de postres serà de circuit curt.</p> <p>S'entendrà com a productes de circuit curt, aquells que no tinguin més de dos intermediaris entre el cultiu i el consum al menjador .</p> <p>El percentatge es calcularà en volum.</p>
Ús dels sistemes de cocció saludables	<p>S'oferirà suc de taronja elaborat in situ per l'adjudicatari seguint les normes d'higiene aplicables.</p> <p>El peix servit com a plat principal serà exclusivament fresc.</p> <p>Es considera peix fresc aquell que no ha sofert des de la seva captura cap operació dirigida a la conservació, excepte l'addició de gel trossejat pur o mesclat amb sal, o que hagi estat conservat a bord dels pesquers amb aigua de la mar o salmorra refrigerada.</p>

ÀMBIT	CRITERI
Ús dels sistemes de cocció saludables	<p>No es servirà peix de les següents espècies:</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Panga”, corresponent al gènere <i>Pangasianodon hypophthalmus</i>. - “Tilàpia”, corresponent al gènere <i>Oreochromis</i>. - “Perca del Nil”, corresponent al gènere <i>Lates niloticus</i>.
	<p>Les fruites i verdures hauran de ser triades en funció de la temporada, d'acord amb el calendari adjunt al plec (o d'acord amb el document de referència, citat en el plec i de lliure accés).</p>
	<p>L'oli utilitzat a les preparacions en cru serà sempre d'oliva verge extra.</p>
	<p>No podran servir-se “menjars preparats” més de tres vegades al mes, d'acord amb la definició del Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats:</p> <p>“Menjar preparat: elaboracions culinàries resultat de la preparació en cru o del cuinat o del precuinat, d'un o diversos productes alimentaris d'origen animal o vegetal, amb o sense l'addició d'altres substàncies autoritzades, i en el seu cas, condimentada. Podrà presentar-se envasada o no i disposada pel seu consum, bé directament, o bé després d'un escalfament o tractament culinari adicional”.</p>
	<p>Les verdures, fruites, peix, carn, ous adquirits per a l'execució del contracte hauran de ser “no elaborats”, d'acord amb la definició que en fa el Reglament 1333/2008:</p> <p>“Aliment no elaborat: un aliment que no hagi estat sotmès a cap tractament que doni lloc a un canvi substancial del seu estat original; no es considera a aquests efectes que cap de les següents accions doni lloc a un canvi substancial: dividir, partir, trossejar, desossar, picar, escorxar, pelar, triturar, tallar, netejar, retallar, ultracongelar, congelar, refrigerar, moldre, envasar o desenvasar”.</p>
Cocció saludable a centres educatius	<p>Se seguiran les indicacions de freqüència a l'ús dels fregits, arrebossats i plats precuinats segons els criteris establerts al <i>Document de Consens sobre l'Alimentació als Centres Educatius</i>, aprovat el 21 de juliol de 2010 pel Consell Interterritorial del Sistema Nacional de Salut.</p>
	<p>Les fruites se serviran 4 dies i el 5è se servirà un iogurt natural. El iogurt natural podrà ser substituït per suc de taronja elaborat <i>in situ</i> per l'adjudicatari seguint les normes d'higiene aplicables.</p>

ÀMBIT	CRITERI
Productes de qualitat diferenciada	<p>Quan se serveixin, en execució de la prestació, els següents productes alimentaris, hauran de ser de la Denominació Geogràfica o Indicació Geogràfica que s'indica a continuació (o equivalent):</p> <ul style="list-style-type: none"> o Taronges, IGP Cítrics Valencianos; o Oli, DOP Aceite de la Comunidad Valenciana o Xufra, DOP Chufa Valenciana. o Arròs, DOP Arroz de Valencia.
Cafè/Cacau	<p>El cafè i el cacau hauran de ser de comerç just, que s'acreditarà mitjançant un dels dos sistemes de garantia reconeguts a nivell internacional (WFTO, atorgada per l'Organització Mundial de Comerç Just, o el Segell <i>Fairtrade</i>, atorgat per l'Organització del Segell de Comerç Just).</p> <p>Haurà d'oferir-se una opció de llet semidesnatada i una opció d'origen vegetal (civada, arròs o soja), sense que això suposi un augment del preu.</p>

B- CRITERIS ADDICIONALS APLICABLES A MÀQUINES DISPENSADORES D'ALIMENTS (VENDING)

ÀMBIT	CRITERI
Reducció de residus i reciclatge	El subministrament dels productes es farà, com a norma general, en recipients reutilitzables.
Alimentació saludable	Les begudes amb alt contingut en sucre no podran constituir més del 30% de l'oferta. S'entendran com a tals aquelles en què almenys el 30% de les quilocalories per porció procedeixen dels sucres totals.
	Les màquines contindran almenys dues opcions de suc de fruita sense sucre afegit.
	El cafè i el te hauran de ser de comerç just, que s'acreditarà mitjançant un dels dos sistemes de garantia reconeguts a nivell internacional (WFTO, atorgada per l'Organització Mundial de Comerç Just, o el Segell <i>Fairtrade</i> , atorgat per l'Organització del Segell de Comerç Just).
	S'haurà d'oferir una opció de llet semidesnatada i una opció d'origen vegetal (civada, arròs o soja), sense que això suposi un augment del preu.
	El 80% de l'oferta estarà constituïda per aliments que compleixin, per porció, els criteris de l'estratègia NAOS que siguin considerats saludables, i dels quals es fa referència a l'annex del plec.
Les màquines contindran almenys dues opcions de fruita, així com un làctic de baix contingut en greix d'acord amb el que s'estableix al Reglament 1924/2006, del Parlament Europeu i del Congrés, de 20 de desembre de 2006 relatiu a les declaracions nutricionals i de propietats saludables als aliments.	

ÀMBIT	CRITERI
Alimentació ecològica	<p>Les fruites servides seran exclusivament ecològiques, d'acord amb les especificacions del Reglament (CE) núm. 834/2007, del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics.</p>
	<p>Almenys un aperitiu basat en cereals o làctic serà ecològic, d'acord amb les especificacions del Reglament (CE) núm. 834/2007, del Consell, de 28 de juny de 2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics.</p>

ANNEX II: EXEMPLES DE CLÀUSULES QUE INCORPOREN CRITERIS DE SOSTENIBILITAT ALIMENTÀRIA COM A CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

ATENCIÓ: el lector ha de tenir present que el plec ha d'incloure clàusules de verificació del compliment dels criteris inclosos al plec.

Tal i com indica anteriorment, és fonamental que els plecs indiquin clarament quins mecanismes s'utilitzaran per seguir-ne el compliment i detectar possibles incompliments, així com per corregir desviacions i avaluar-ne els resultats. Per això és necessari que el plec faci referència a la documentació que el poder adjudicador sol·licitarà a l'adjudicatari per verificar el compliment. És possible incloure una clàusula de verificació aplicable a més d'un criteri de sostenibilitat, que té l'avantatge d'agrupar en una única clàusula tota la informació sobre la verificació, perquè els oferents puguin identificar més clarament quina informació ha de posar a disposició del poder adjudicador. (vegeu exemples del 17 al 19 d'aquesta Guia)

A- CRITERIS APLICABLES A TOT TIPUS DE CONTRACTES:

ÀMBIT	CRITERI
Reducció de residus i reciclatge	Es valorarà amb [--] punts la utilització d'envasos secundaris i/o de transport amb un contingut reciclable superior al 45%.
Aliments ecològics	<p>Es valorarà la inclusió de més plats segons, per exemple, la següent ponderació:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 plat més a la setmana / mes [--] punts- 2 plats més a la setmana / mes [--] punts- 3 plat més a la setmana / mes [--] punts <p>Es valorarà el fet que els ous siguin exclusivament ecològics en [--] punts.</p> <p>Es valorarà el fet que els ous siguin exclusivament del Grup 1 en [--] punts.</p> <p>Es valorarà el fet que l'oli d'oliva utilitzat a la prestació del servei sigui ecològic en [--] punts.</p> <p>Per verificar el compliment d'aquest criteri, els oferents hauran d'especificar el percentatge de plats amb ingredient primari ecològic que utilitzaran a la prestació del servei, així com la periodicitat d'ús per afavorir una presència regular d'aquests aliments als menús</p>

ÀMBIT	CRITERI
Productes de circuit curt	<p>Es valorarà en [--] punts la inclusió d'aliments d'origen vegetal de circuit curt.</p> <p>S'entendrà com a productes de circuit curt, aquells que no tinguin més de dos intermediaris entre el cultiu i el consum al menjador .</p>
Productes de temporada	<p>Es valorarà en [--] punts el fet que totes les verdures servides com a plat principal siguin de temporada, d'acord amb el calendari adjunt a aquest plec.</p>
Cocció saludable	<p>Es valorarà en [--] punts el fet que al menú setmanal no s'incloquin aliments arrebossats.</p>
Criteris de desempat	<p>Quan dues o més ofertes obtinguin la mateixa valoració, s'adjudicarà el contracte segons la major quantitat de plats amb ingredient primari ecològic.</p>

PROPOSTA DE DEFINICIONS DE CONCEPTES CLAU

Producció ecològica: l'ús de mètodes de producció conformes a les normes establertes en el present Reglament en totes les etapes de la producció, preparació i distribució.³

Producció integrada: sistema agrícola d'obtenció dels vegetals que utilitza al màxim els recursos i els mecanismes de producció naturals, que assegura a llarg termini una agricultura sostenible, i que introdueix mètodes biològics i químics de control i altres tècniques que compatibilitzin l'exigència de la societat, la protecció del medi ambient i la productivitat agrícola, així com les operacions realitzades per a la manipulació, l'envasat, la transformació i l'etiquetatge de productes vegetals aollits al sistema.⁴

Productes de temporada: d'acord amb la Comissió Europea, els productes de temporada són els que es cultiven a l'aire lliure a la regió on es duu a terme la contractació. Cada autoritat contractant haurà d'adjuntar a la documentació de la licitació, en annex, un calendari dels aliments de temporada de la regió que haurà desenvolupat o que ja existeixi prèviament, en què estigui marcat en quins mesos es cultiven a l'aire lliure o es pesquen a la regió els principals productes (principalment fruites i hortalisses, però també productes de la mar). No obstant això, no és necessari que els productes procedeixin de la regió⁵

Circuit Curt de Comercialització (CCC): cadena de subministrament formada per un nombre limitat d'agents econòmics, compromesos en la cooperació, el desenvolupament econòmic i local i les relacions socioeconòmiques entre productors i consumidors en un àmbit geogràfic proper.⁶ A efectes de definició funcional per a un plec, és necessari indicar el nombre d'intermediaris, (per exemple, CCC: aquell que entre el consum al menjador i el cultiu no existeixin més de dos intermediaris.)

Peix o “producte de la pesca” fresc: es considera peix fresc aquell que, sencer o pre-

3 Article 2 del Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics.

4 Article 2 del Reial decret 1201/2002, de 20 de novembre, pel qual es regula la producció integrada de productes agrícoles.

5 Comissió Europea (2008) *Alimentació i serveis de restauració – Fitxa de producte per a la Contractació Pública Ecològica*, pàg. 12.

6 Reglament (UE) núm. 1305/2013 del Parlament Europeu i del Consell, de 17 de desembre de 2013, relatiu a l'ajuda al desenvolupament rural a través del Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural (Feader).

parat, no està transformat. S'inclouen els productes envasats al buit o en atmosfera modificada, que no s'hagin sotmès a cap tractament diferent de la refrigeració per garantir-ne la conservació.⁷

Carn fresca: la carn que no ha estat sotmesa a processos de conservació diferents de la refrigeració, la congelació o la ultracongelació, inclosa la carn envasada al buit o envasada en atmosfera controlada.⁸

Aliment no elaborat: aliment que no ha estat sotmès a cap tractament que suposi un canvi substancial del seu estat original; no es considera a aquests efectes que cap de les següents accions donen lloc a un canvi substancial: dividir, partir, trossejar, desossar, picar, espellar, pelar, triturar, tallar, netejar, retallar, ultracongelar, congelar, refrigerar, moldre, envasar o desenvasar.⁹

Menjar preparat: elaboracions culinàries resultat de la preparació en cru o del cuinat o del precuinat, d'un o diversos productes alimentaris d'origen animal o vegetal, amb o sense l'addició d'altres substàncies autoritzades i, en el seu cas, condimentada. Podrà presentar-se envasada o no i disposada per al seu consum, bé directament o bé després d'escalfar-se, o amb un tractament culinari addicional.¹⁰

7 Annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

8 Annex I del Reglament (CE) núm. 853/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

9 Article 3 del Reglament (CE) núm. 1333/2008, del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008 sobre additius alimentaris.

10 Article 2 del Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

