

**INFORME**

# **LA COMPRA PÚBLICA ALIMENTÀRIA A EUROPA: REVISIÓ I RECOMANACIONS**

**DESEMBRE 2021**

Autoria: Justícia Alimentària



Justícia Alimentària  
C. Floridablanca, 66-72  
08015 Barcelona

Aquesta publicació s'emmarca dintre de l'encàrrec realitzat per la Subdirecció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentàries "Proposta tècnica del contingut que hauria de tenir la normativa de contractació pública a Catalunya tenint en compte la normativa europea i la d'altres països" desenvolupat en el 2021

# Contingut

01. INTRODUCCIÓ	_____	<b>04</b>
02. CRITERIS DE SELECCIÓ RECOMANATS A ESCALA EUROPEA	_____	<b>06</b>
03. PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES DELS PROCESSOS DE COMPRA PÚBLICA ALIMENTÀRIA A DIFERENTS PAÏSOS EUROPEUS	_____	<b>18</b>
04. CONCLUSIONS I RECOMANACIONS DE L'ANÀLISI DE LA COMPRA PÚBLICA EN DIFERENTS ESTATS I REGIONS EUROPEES	_____	<b>30</b>
05. UNA PROPOSTA PER A CATALUNYA	_____	<b>42</b>

# Introducció

Sota el paraigua del *Green Public Procurement* (GPP) o Compra Pública Verda en català, la Unió Europea ha anat generant en els darrers anys marcs normatius, recomanacions, propostes, guies i assessorament divers encaminat a aconseguir una societat més justa, saludable i sostenible. Parteix de la base que les diferents administracions que integren la Unió constitueixen el gruix més important de consumidors, i que, per tant, poden utilitzar el seu poder de compra per triar béns, serveis i obres que impulsin el canvi socioeconòmic.

El GPP va començar a agafar velocitat l'any 2016-2017 quan la Comissió Europea va establir la seva estratègia de contractació pública amb la comunicació *Fes que la contractació pública funcioni a Europa i per a Europa*<sup>1</sup>. A partir d'aquí es van generar diferents guies i documents amb l'intenció d'impulsar la GPP amb l'establiment de criteris comuns per a aquesta Compra Pública Verda, la publicació d'informació sobre el cost del cicle de vida dels productes o *Life Cycle Costing* (LCC), o incrementant la certesa legal per incloure criteris ambientals en els plecs, entre d'altres.

El darrer gran impuls al GPP es va produir el mes de desembre de l'any 2019 amb l'anomenat *European Green Deal* (Pacte Verd Europeu), que és el full de ruta de la Comissió que té per vocació fer més sostenible l'economia de la UE. D'aquí es desprenen diferents plans i estratègies com el Pla d'Acció d'Economia Circular i l'Estratègia *Farm to Fork*: per a un sistema alimentari just, saludable i respectuós amb el medi ambient.

Gran part de la informació relativa al GPP es pot trobar a [https://ec.europa.eu/environment/gpp/index\\_en.htm](https://ec.europa.eu/environment/gpp/index_en.htm)

A partir d'aquestes orientacions europees, els estats membres, així com les entitats administratives regionals o municipals, han anat avançant de manera desigual i amb característiques pròpies. El resultat actual és una diversitat de plantejaments i grau d'aprofundiment en el GPP. Aquest text fa una anàlisi (necessàriament breu) d'aquest panorama i en destaca les principals característiques per tal que serveixi d'element de presa de decisions en l'àmbit català.

Hem estructurat el present informe en tres parts. En la primera part farem una ràpida revisió dels criteris proposats per la UE a l'hora de plantejar-se una Compra Pública Sostenible que permeten tenir una base segura sobre la qual edificar una bateria de requisits a exigir als operadors que formin part de les compres públiques alimentàries. En la segona part farem un resum de la situació de la Compra Pública Alimentària (CPA) dels principals països de la UE, aturant-nos especialment en els requisits emprats i en altres aspectes organitzatius o normatius que puguin resultar d'interès. D'entre els requisits, hem prestat especial atenció als que fan referència a la localitat o *proximitat dels aliments* com a criteri de selecció.

---

<sup>1</sup>Vegeu el document: <https://ec.europa.eu/docsroom/documents/25612>

Finalment, oferirem una bateria de recomanacions partint de l'anàlisi de l'estat de la qüestió en els diferents països de la UE, així com dels aprenentatges obtinguts en aquelles regions que porten més temps treballant la CPA amb criteris socials, ambientals i de salut.

Com a corol·lari a tot l'anterior, fem una proposta de model de Compra Pública Alimentària per a Catalunya. Catalunya té l'oportunitat, la necessitat i el deure d'avançar cap a una compra pública sana, justa i sostenible que, aprofitant les experiències i marcs europeus existents, li permeti situar-se com a capdavantera d'aquest tipus de polítiques, esdevenint un model i un exemple per a altres territoris, regions o països. Una eina actualitzada i eficient que ajudi a impulsar la transició agroalimentària per tal que estigui en sintonia amb els nous reptes del segle XXI.

---

## A. Criteris de selecció recomanats a nivell europeu

En primer lloc, el document de treball de la Comissió Europea de 2019 *Criteris de compra pública verda de la UE per a aliments, serveis de càtering i màquines expendedores*<sup>2</sup>.

En segon lloc, el document sobre el grup de treball de suport basat en la Comunicació COM (2008) 400 *Contractació pública per a un millor medi ambient*<sup>3</sup> i a l'annex I del Reglament (CE) núm. 66/2010 del Parlament Europeu i del Consell de 25 de novembre de 2009 amb l'etiqueta ecològica de la UE<sup>4</sup> que inclou diversos documents i guies<sup>5</sup>.

A partir d'aquests documents, juntament amb altres que analitzen les recomanacions de la UE sobre la compra pública, podem assenyalar el següent:

Els criteris de contractació pública verds de la UE estan dissenyats per facilitar a les autoritats públiques l'adquisició de béns, serveis i obres amb un impacte mediambiental reduït.

Cada criteri es descriu detalladament en la documentació esmentada més amunt, incloent-hi indicadors qualitius i/o quantificatius, així com informació específica sobre com incloure els criteris a l'oferta i com verificar que el licitador que el licitador els ha abordat correctament.

La secció relativa a la contractació pública d'aliments inclou, entre d'altres, els següents criteris entre les especificacions tècniques o els criteris d'adjudicació:

1. Productes alimentaris ecològics i/o provinents de pràctiques més respectuoses amb el medi ambient
2. Productes alimentaris marins i provinents d'aqüicultura més respectuosos amb el medi ambient
3. Grasses vegetals més respectuoses amb el medi ambient
4. Benestar animal
5. Prevenció de residus
6. Comerç just
7. Aliments de temporada
8. Aliments territorialitzats (DOP, IGP, etc.)

---

<sup>2</sup> **Vegeu el document:** [https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/190927\\_EU\\_GPP\\_criteria\\_for\\_food\\_and\\_catering\\_services\\_SWD\\_\(2019\)\\_366\\_final.pdf](https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/190927_EU_GPP_criteria_for_food_and_catering_services_SWD_(2019)_366_final.pdf)

<sup>3</sup> **Vegeu el document:** <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2008:0400:FIN:EN:PDF>

<sup>4</sup> **Vegeu el web:** <https://susproc.jrc.ec.europa.eu/product-bureau//product-groups/433/home>

<sup>5</sup> **Vegeu el document:** <https://susproc.jrc.ec.europa.eu/product-bureau//product-groups/433/documents>

## Especificacions tècniques (ET):

### 01. Aliments ecològics

#### Opció A (més fàcil de verificar durant l'execució del contracte)

ET 1.1 Els productes alimentaris i begudes següents (l'òrgan de contractació els ha d'incorporar) s'han d'ajustar al que disposa el Reglament (CE) 2018/8481 o les modificacions posteriors.

**Verificació:** El licitador haurà de presentar una declaració on s'especifiqui que tots els productes alimentaris i begudes enumerats anteriorment, i que se subministraran durant l'execució del contracte, s'ajusten al que disposa el Reglament (CE) 2018/848 o les seves modificacions posteriors. Així mateix, el licitador haurà de proporcionar una descripció de com es proposa assegurar que els productes assenyalats anteriorment es puguin obtenir de proveïdors ecològics durant l'execució del contracte (p. ex., cercant proveïdors per als diferents productes).

#### Opció B (més difícil de verificar durant l'execució del contracte)

ET 1.1 Com a mínim el X % de les compres totals de productes alimentaris i begudes s'ha d'ajustar al que disposa el Reglament (CE) 2018/8481 o a les modificacions posteriors.

**Verificació:** El licitador haurà de proporcionar informació (nom i quantitat) sobre els productes alimentaris i les begudes que se subministraran durant l'execució del contracte, indicant específicament els productes que compleixen els requisits ecològics.

### 02. Productes marins o d'aqüicultura

ET 2.1. No s'utilitzarà ni peix ni productes a base de peix de les espècies i poblacions identificades en una llista de "peixos que cal evitar", que reflecteixi l'estat de les poblacions de peixos a diferents regions.

**Verificació:** El licitador haurà de presentar una declaració on s'especifiqui que només se subministrerà peix i productes a base de peix que compleixin els requisits assenyalats prèviament. Així mateix, haurà de proporcionar una descripció de com es proposa assegurar-ne el compliment durant l'execució del contracte (p. ex., cercant proveïdors per als diferents productes).

#### Pesca

#### Opció A (més fàcil de verificar durant l'execució del contracte)

ET 2.2 El peix següent i els productes a base de peix (el llistat que defineixi l'òrgan de contractació) hauran de provenir de territoris o poblacions que es trobin dins de límits biològics segurs on s'abordin els impactes mediambientals, inclosa la sobrepesca o l'esgotament, s'estudii la biodiversitat i se'n faci un ús responsable i sostenible dels

---

recursos. Això implica que la ciència evidenciï que hi ha una alta probabilitat que la biomassa reproductora estimada superi els nivells en què la població estaria en perill de desaparèixer, i que es faci sobre la base de les avaluacions realitzades per organismes científics independents que proporcionen assessorament a la UE, en particular el Consell Internacional per a l'Exploració del Mar (CIEM), el Comitè Científic, Tècnic i Econòmic de Pesca (CCTEP) de la UE, o per organitzacions regionals de gestió de la pesca a tot el món.

**Verificació:** El licitador haurà de presentar una declaració on s'especifiqui que només se subministraran peix i productes a base de peix que compleixin els requisits assenyalats prèviament. Així mateix, el licitador haurà de proporcionar una descripció de com es complirà aquest requisit durant l'execució del contracte (p. ex., cercant proveïdors per als diferents productes).

### **Opció B (més difícil de verificar durant l'execució del contracte)**

ET 2.2. Com a mínim el Y % de les compres de peix i productes a base de peix s'ha d'haver produït en poblacions que es trobin dins de límits biològics segurs que abordin els impactes mediambientals, inclosa la sobrepesca o l'esgotament, la biodiversitat i l'ús responsable i sostenible dels recursos. Això implica que la ciència evidenciï que hi ha una alta probabilitat que la biomassa reproductora estimada superi els nivells en què la població estaria en perill de desaparèixer, i que es faci sobre la base de les avaluacions realitzades per organismes científics independents que proporcionen assessorament a la UE, en particular el Consell Internacional per a l'Exploració del Mar (CIEM), el Comitè Científic, Tècnic i Econòmic de Pesca (CCTEP) de la UE, o per organitzacions regionals de gestió de la pesca a tot el món.

**Verificació:** El licitador haurà de proporcionar informació (nom i quantitat) sobre els productes alimentaris marins i de l'aqüicultura que se subministraran durant l'execució del contracte, indicant específicament els productes que compleixen els requisits.

## **Aqüicultura**

### **Opció A (més fàcil de verificar durant l'execució del contracte)**

ET 2.3. Els productes alimentaris de l'aqüicultura (el llistat que defineixi l'òrgan de contractació) s'han d'haver produït de conformitat amb els requisits d'un sistema de certificació de producció sostenible basat en organitzacions multilaterals d'àmplia composició i que abordi els impactes ambientals, inclosa la biodiversitat i l'ús responsable i sostenible dels recursos.

**Verificació:** El licitador haurà de presentar una declaració on s'indiqui que només se subministraran productes alimentaris de l'aqüicultura que compleixin els requisits assenyalats prèviament. Així mateix, haurà de proporcionar una descripció de com complirà els requisits durant l'execució del contracte (p. ex., cercant proveïdors per als diferents productes).

### **Opció B (més difícil de verificar durant l'execució del contracte)**

ET 2.3. Com a mínim el Y % de les compres de productes alimentaris de l'aqüicultura s'ha

---



d'haver produït de conformitat amb els requisits d'un sistema de certificació de producció sostenible basat en organitzacions multilaterals d'àmplia composició i que aborda els impactes ambientals, inclosa la biodiversitat i l'ús responsable i sostenible dels recursos.

**Verificació:** El licitador haurà de proporcionar informació (nom i quantitat) sobre els productes alimentaris marins i de l'aqüicultura que se subministraran a l'execució del contracte, indicant específicament els productes que compleixen els requisits. Quan els sistemes de certificació estan basats en els principis esmentats prèviament, es podrien assenyalar com a prova.

### **03. Productes que garanteixin el benestar dels animals**

Cal esmentar que en aquest cas la documentació europea només fa referència als ous.

ET 3.1 Cap dels ous amb closca procedents de la cria convencional està etiquetat amb el codi 3 del Reglament (CE) núm. 589/2008.

**Verificació:** El licitador haurà de presentar una declaració on s'especifiqui que cap dels ous procedents de la cria convencional estarà etiquetat amb el codi 3 del Reglament (CE) núm. 589/2008 o les seves modificacions posteriors. Així mateix, el licitador haurà de proporcionar una descripció de complirà el requisit durant l'execució del contracte (p. ex., cercant proveïdors i assenyalant específicament els que subministraran els ous que compleixen el codi 1 o 2 de l'annex I, part A, del Reglament (CE) núm. 589/2008 respectivament).

### **04. Greixos vegetals més respectuosos amb el medi ambient**

ET 4.1. Si es compren aliments i/o begudes envasades que continguin greixos vegetals, com a mínim el X % de les unitats o articles de productes alimentaris envasats que continguin olis vegetals hauran d'haver-se produït a partir de cultius que s'ajustin als criteris mediambientals relatius al sòl, la biodiversitat, el canvi de l'ús del sòl i les reserves de carboni orgànic segons les exigències d'un sistema de certificació que inclogui aquestes qüestions, els requisits de l'article 93 del Reglament (CE) núm. 1306/2013, o mitjançant altres mitjans equivalents.

ET 4.2. Si es compra oli vegetal, com a mínim el Y % de l'oli vegetal adquirit com a ingredient en brut haurà d'haver-se produït a partir de cultius que s'ajustin als criteris mediambientals relatius al sòl, la biodiversitat, el canvi de l'ús del sòl i les reserves de carboni orgànic complint les exigències d'un sistema de certificació que inclogui aquestes qüestions, els requisits de l'article 93 del Reglament (CE) núm. 1306/2013, o mitjançant altres mitjans equivalents.

**Verificació:** ET 4.1. El licitador haurà de presentar una declaració on s'especifiqui que com a mínim el X % de tots els productes alimentaris que contenen greixos vegetals (com a unitats) i que se subministraran durant l'execució del contracte compleix el requisit assenyalat prèviament. El licitador haurà d'incloure una descripció de les mesures que adoptarà per assegurar-ne el compliment (p. ex., les fonts de subministrament que podrien utilitzar-se).

---

ET 4.2. El licitador haurà de presentar una declaració on s'especifiqui que com a mínim el Y % de tots els olis vegetals que subministra o els seus derivats (com ingredients crus o margarines) compleixen el requisit assenyalat prèviament. El licitador haurà d'incloure una descripció de les mesures que adoptarà per assegurar-ne el compliment (p. ex., les fonts de subministrament que podrien utilitzar-se).

## **Criteris d'adjudicació (CA):**

### **1. Productes alimentaris ecològics addicionals**

#### **Opció A (més fàcil de verificar durant l'execució del contracte)**

De manera proporcional, es concediran punts a les licitacions que excedeixin la llista de productes alimentaris i begudes [enumerats a l'ET1, opció A] i compleixin les normes relatives als productes ecològics.

Verificació: Vegeu l'ET 1, opció A.

#### **Opció B (més difícil de verificar durant l'execució del contracte)**

De manera proporcional, es concediran punts a les licitacions en què més del X % de les compres totals de productes alimentaris i begudes hagi estat produït de conformitat amb el Reglament (CE) 2018/848 o les seves modificacions posteriors.

Verificació: Vegeu l'ET1, opció B.

### **2. Productes alimentaris marins i de l'aqüicultura addicionals**

#### **Pesca**

#### **Opció A (més fàcil de verificar durant l'execució del contracte)**

CA 2.1. De manera proporcional, es concediran punts a les licitacions que excedeixin la llista de peix i productes a base de peix [enumerats a l'ET 2.2, opció A] que hagin estat produïts en poblacions que es trobin dins de límits biològics segurs que abordin els impactes mediambientals, inclosa la sobrepesca o l'esgotament, la biodiversitat i l'ús responsable i sostenible dels recursos.

Verificació: Vegeu l'ET 2.2, opció A.

#### **Opció B (més difícil de verificar durant l'execució del contracte)**

CA 2.1. De manera proporcional, es concediran punts a les licitacions en què més de l'1 % de la quantitat de compres de peix i productes a base de peix procedeixi de poblacions que es trobin dins de límits biològics segurs. Això implica que la ciència evidenciï que hi ha una alta probabilitat que la biomassa reproductora estimada superi els nivells en què la població estaria en perill de desaparèixer, i que ho faci sobre la base de les avaluacions realitzades per organismes científics independents que proporcionen assessorament a

---

la UE, en particular el Consell Internacional per a l'Exploració del Mar (CIEM), el Comitè Científic, Tècnic i Econòmic de Pesca (CCTEP) de la UE, o per organitzacions regionals de gestió de la pesca a tot el món.

**Verificació:** Vegeu l'ET 2.2, opció B.

## **Aqüicultura**

### **Opció A (més fàcil de verificar durant l'execució del contracte)**

CA 2.2. De manera proporcional, es concediran punts a les licitacions que excedeixin la llista de productes alimentaris de l'aqüicultura [enumerats a l'ET 2.3, opció A] que hagin estat produïts de conformitat amb els requisits d'un sistema de certificació de producció sostenible basat en organitzacions multilaterals, d'àmplia composició i que aborda els impactes ambientals, inclosa la biodiversitat i l'ús responsable i sostenible dels recursos.

**Verificació:** Vegeu l'ET 2.3, opció A.

### **Opció B (més difícil de verificar durant l'execució del contracte)**

CA 2.2. De manera proporcional, es concediran punts a les licitacions en què més del X % de les compres de productes alimentaris de l'aqüicultura que no compleixen els criteris de producció ecològica hagi estat produït de conformitat amb els requisits d'un sistema de certificació de producció sostenible basat en organitzacions multilaterals d'àmplia composició i que aborda els impactes ambientals, inclosa la biodiversitat i l'ús responsable i sostenible dels recursos.

**Verificació:** Vegeu l'ET 2.3, opció B.

## **3. Major nivell de benestar dels animals**

CA 3.1. De manera proporcional, es concediran punts a les licitacions en què més del X % dels ous (exclosos els ous ecològics) estigui etiquetat amb el codi 1 del Reglament (CE) núm. 589/2008 o les seves modificacions posteriors.

**Verificació:** Vegeu l'ET 3.1.

CA 3.2. De manera proporcional, es concediran punts a les licitacions en què més del X % de les compres totals de productes carnis i lactis (exclosos aquells que són ecològics) hagi estat produït de conformitat amb els requisits d'un sistema de certificació de benestar animal basat en organitzacions multilaterals d'àmplia composició i que aborda aspectes generals.

**Verificació:** El licitador haurà de proporcionar informació (nom i quantitat) sobre els productes carnis que se subministraran durant l'execució del contracte, indicant aquells que compleixen el criteri.

Cal mencionar que és aquí, en els criteris d'adjudicació, on s'incorporen als ous els altres productes de la ramaderia com són els carnis i lactis.

#### **4. Productes de comerç ètic i just**

##### **Opció A (més fàcil de verificar durant l'execució del contracte)**

De manera proporcional, es concediran punts a les licitacions en què els productes alimentaris i begudes hagin estat produïts o comercialitzats de conformitat amb un sistema de certificació de comerç just i ètic que requereixi una quantitat mínima certificada del 90 %, estigui basat en organitzacions multilaterals d'àmplia composició i que inclogui les normes internacionals de comerç just i ètic, incloses les condicions de treball de la producció de conformitat amb els principals convenis de l'Organització Internacional del Treball (OIT), el comerç sostenible i la fixació de preus.

**Verificació:** El licitador haurà de proporcionar el llistat dels productes que se subministraran durant l'execució del contracte.

##### **Opció B (més difícil de verificar durant l'execució del contracte)**

De manera proporcional, es concediran punts a les licitacions en què més del X % de les compres totals dels productes hagi estat produït i comercialitzat de conformitat amb un sistema de certificació de comerç just i ètic que requereixi una quantitat mínima certificada del 90%, estigui basat en organitzacions multilaterals d'àmplia composició, i que inclogui les normes internacionals de comerç just, incloses les condicions de treball de la producció de conformitat amb els principals convenis de l'OIT, el comerç sostenible i la fixació de preus.

**Verificació:** El licitador haurà de proporcionar informació (nom i quantitat) sobre els productes que se subministraran durant l'execució del contracte, indicant aquells que compleixen el criteri.

A banda d'aquests criteris d'adjudicació, també es poden incorporar els següents:

#### **A. Producció de temporada**

L'impacte ambiental, sanitari, econòmic i social dels productes de temporada varia segons la seva procedència i destinació de consum. Els productes de temporada que es cultiven a l'aire lliure i són transportats a distàncies curtes poden produir un impacte ambiental menor que aquells que es cultiven en hivernacles o són transportats a llargues distàncies.

La fruita i els productes d'horta de temporada es caracteritzen per tenir millor sabor, qualitat i preu, fet que pot afavorir un canvi en el menú subministrat cap a opcions més vegetarianes o basades en productes alimentaris d'origen vegetal. Els òrgans de contractació poden decidir incloure a les licitacions, i de forma individualitzada, el criteri del producte de temporada, indicant quins productes alimentaris i begudes han de subministrar-se o oferir-se segons l'època de l'any.

---

## B. Producció integrada

A la majoria dels estats membres de la UE s'han elaborat normes relatives a la producció integrada, ja sigui a escala nacional o regional. Per tant, hi ha diferents normes i directrius sobre producció integrada per a cultius específics de fruita i hortalisses elaborades per sistemes públics o privats. Els òrgans de contractació poden decidir incloure en les licitacions, i de forma individualitzada, un criteri sobre la producció integrada indicant el percentatge de les compres totals que no compleix el criteri relatiu als productes alimentaris ecològics els quals sí s'han d'ajustar a les normes vigents al lloc on es produeixen o a un sistema privat específic. El percentatge es pot calcular en volum, pes o valor.

## C. Productes agrícoles etiquetats amb indicacions geogràfiques<sup>6</sup>

La ciutadania exigeix, cada cop més, qualitat i productes tradicionals amb característiques específiques identificables, en particular aquelles relacionades amb l'origen geogràfic. Tot producte agrícola o alimentari que tingui una indicació geogràfica d'aquest tipus ha de complir determinades condicions, com per exemple els requisits específics dirigits a, entre d'altres, protegir els recursos naturals o el paisatge de la zona de producció o a millorar el benestar dels animals de granja. Aquests requisits s'estableixen al plec de condicions de cadascun dels productes amb indicació geogràfica.

Els òrgans de contractació poden decidir incloure en les licitacions, de forma individualitzada, productes agrícoles i altres productes alimentaris etiquetats d'acord amb un criteri d'indicació geogràfica indicant el llistat de productes amb aquesta distinció que es poden subministrar o oferir.

## Criteris del servei de càtering:

Finalment, hi ha un tercer grup de criteris, a banda de les especificacions tècniques i els criteris d'adjudicació, que estan vinculats al que és pròpiament l'elaboració dels menús i que tenen a veure, per tant, amb el servei de cuina o càtering. Els més destacables són:

- a. La reducció del consum de carn i increment de les opcions vegetals
- b. La reducció del consum energètic i d'aigua
- c. La reducció de residus
- d. El transport d'aliments

D'aquests en destaquem dos:

El primer criteri és l'elaboració de **menús que convergeixin amb les recomanacions de salut alimentària**, especialment pel que fa a la presència de carn i derivats, així com amb la resta de recomanacions que es deriven de la darrera edició de la guia *L'alimentació saludable en l'etapa escolar*, elaborada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya<sup>7</sup>.

El segon és el **transport d'aliments**. La recomanació de la UE concreta que els criteris només s'aplicarien quan el lliurament d'aliments fos part del servei contractat i la flota de transport estés sota el control del licitador. Per lliurament d'aliments s'entén el transport

<sup>6</sup> Reglament (UE) núm. 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1-29).

<sup>7</sup> **Vegeu l'article:** <https://salutpublica.gencat.cat/ca/detalls/Article/Lalimentacio-saludable-en-letapa-escolar.-Edicio-2020>

d'aliments fins a la cuina de servei i des d'aquesta fins al lloc on es presta el servei, en cas de ser un lloc diferent.

## 1. Transport d'aliments

En forma de especificacions tècniques:

### ET. Disminució del consum de combustible

El licitador haurà d'aplicar un pla de reducció per minimitzar les emissions de gasos d'efecte hivernacle i de contaminants atmosfèrics procedents dels vehicles que s'utilitzen en el servei, tenint en compte l'optimització de les rutes, la càrrega que es transporta, etc.

**Verificació:** El licitador haurà de presentar el pla de transport orientat a minimitzar les emissions de gasos d'efecte hivernacle i de contaminants atmosfèrics, i un compromís signat que estableixi que els vehicles es compraran o llogaran durant els primers sis mesos del contracte.

### ET. Emissions de contaminants atmosfèrics

Es concediran punts als licitadors que incloguin una flota de prestació de serveis totalment composta per vehicles Euro 6 i Euro VI.

**Verificació:** El licitador haurà de presentar la llista de vehicles de la flota de serveis i els seus certificats de conformitat. Per als vehicles que hagin assolit el nivell esmentat anteriorment després d'una actualització tècnica, les mesures adoptades s'hauran de documentar i incloure a l'oferta, i això haurà de ser verificat per un tercer independent.

En cas de noves adquisicions, el licitador haurà de presentar un compromís signat que estableixi que els vehicles es compraran o llogaran durant els primers sis mesos del contracte.

O en forma de criteri d'adjudicació:

### CA. Emissions de gasos d'efecte hivernacle

Es concediran punts als licitadors que incloguin una flota de serveis de repartiment que estigui composta en la seva totalitat pels següents vehicles:

- Vehicles comercials lleugers amb un nivell d'eficàcia  $\leq 45$  g de CO<sub>2</sub>/km (valors de l'homologació).
- Vehicles híbrids de fabricació original (nou, sense conversions del mercat secundari) i de combustible dual de gas natural amb una ràtio de substitució d'almenys un 50%, injecció directa d'alta pressió, híbrid endollable, vehicles pesats elèctrics o d'hidrogen.
- Vehicles elèctrics de categoria L.

**Verificació:** El licitador haurà de proporcionar la fitxa tècnica del vehicle que s'utilitzarà per prestar el servei on s'indiqui l'homologació de tipus d'emissions de CO<sub>2</sub> per km. En cas de noves adquisicions, el licitador haurà de presentar un compromís signat que estableixi que els vehicles es compraran o llogaran durant els primers sis mesos del contracte.

En cas de noves adquisicions, el licitador haurà de presentar un compromís signat que estableixi que els vehicles es compraran o llogaran durant els primers sis mesos del contracte.

## CA. Ciclogística

Aplicable en aquelles ciutats on la topografia i la infraestructura urbana són adequades, i per a serveis que consisteixen en el lliurament de petites quantitats d'aliments (p. ex. els serveis per a reunions de pocs participants).

Es concediran punts als licitadors que incloguin una flota de serveis que incorpori bicicletes i remolcs per a bicicletes (podrà incloure bicicletes elèctriques). Les bicicletes i els remolcs per a bicicleta tindran per objecte donar resposta al problema de l'últim quilòmetre, segons preveu el pla de reducció d'emissions de gasos d'efecte hivernacle i de contaminants atmosfèrics establert a l'ET 7.1.

**Verificació:** El licitador haurà de proporcionar les fitxes tècniques i els números de sèrie de les bicicletes que es faran servir per prestar el servei. En cas de noves adquisicions, el licitador haurà de presentar un compromís signat que estableixi que l'equip es comprarà o llogarà durant els primers sis mesos del contracte.

En resum, de les guies i recomanacions de la UE es pot concloure que els criteris tècnics i d'adjudicació (en l'apartat i amb la redacció que escaigui) són perfectament aplicables a qualsevol programa, pla o estratègia que es pugui elaborar.

Quadre resum:

### Criteris

- Aliments ecològics
- Aliments de producció integrada o similar
- Pesca i aqüicultura sostenible
- Greixos sostenibles\*
- Benestar animal
- Comerç just\*
- Aliments de temporada
- Aliments procedents de DOP, IGP, ETG o similars
- Emissions en el transport d'aliments\*
- Menús amb poca carn i derivats, i més vegetals
- Reducció en la generació de residus en cuines
- Despesa energètica i d'aigua en cuines

## Observacions sobre els criteris de la Comissió Europea

Abans d'analitzar quina és la situació en els principals països europeus pel que fa als criteris de compra pública alimentària en el marc de la GPP europea, cal fer alguns comentaris sobre tres dels criteris abans esmentats (marcats amb\*).

## Greixos sostenibles

El document de la Comissió sobre els criteris de compra pública verda de la UE citat a la introducció d'aquest informe<sup>8</sup> estipula que es pot utilitzar el paràmetre *greixos sostenibles* en el marc dels criteris de la CPA. Defineix aquest tipus de producte de la següent manera:

Aquells olis vegetals produïts a partir de cultius que s'ajustin als criteris mediambientals relatius al sòl, la biodiversitat, el canvi de l'ús del sòl i les reserves de carboni orgànic complint les exigències d'un sistema de certificació que inclogui aquestes qüestions, els requisits de l'article 93 del Reglament (CE) núm. 1306/2013, o mitjançant altres mitjans equivalents (Comissió Europea [CE], 2019).

Els sistemes de certificació esmentats són, segons el mateix document:

Els basats en organitzacions multilaterals de composició diversa, incloses les ONG, la indústria i el govern, com Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), Palm Oil Novatito Group (POIG), Roundtable on Responsible Sòc (-RTRS), The Soybean Sustainability Assurance Protocol (SSAP) o Pro-Terra, els quals poden certificar que compleixen el criteri sempre que cobreixin els principis mediambientals assenyalats. Altres sistemes, inclosos aquells a escala nacional, s'han de considerar equivalents si respecten els principis mediambientals anteriorment esmentats (CE,2019).

En aquest cas s'intueix que el criteri fa referència a olis vegetals d'importació que són de risc, ja que existeix força evidència sobre els impactes ambientals negatius del seu cultiu a gran escala. En concret, es posa el focus en l'oli de palma i de soja.

La segona part de la definició és més interessant, ja que fa referència a l'article 93 del Reglament (CE) núm. 1306/2013<sup>9</sup>. Aquest Reglament europeu és el que fa referència al finançament, gestió i seguiment de la Política Agrícola Comú (PAC), i l'article 93, concretament, al que es coneix com a *condicionalitat*, és a dir, a aquells requisits demandats per tal de poder accedir als ajuts de la PAC. En el seu primer punt, l'article 93 especifica el següent:

### Normes de condicionalitat

1. Les normes de condicionalitat seran els requisits legals de gestió, previstos per la legislació de la Unió, i les normes en matèria de bones condicions agràries i mediambientals de la terra, establertes a escala nacional, que figuren a l'annex II, relatives a els següents àmbits:

medi ambient, canvi climàtic i bones condicions agràries de la terra;  
salut pública i sanitat animal i vegetal;  
benestar animal.

És a dir, que el criteri de la CPA també faria referència a qualsevol altre greix vegetal (a banda dels d'importació) i que hauria de complir amb les exigències de la condicionalitat de la PAC (total o parcialment, en funció de la ponderació i puntuació del criteri). Els documents europeus només parlen del tema ambiental i climàtic, però res fa pensar que no es puguin incloure altres elements de la condicionalitat. És més, tampoc res fa pensar que no es pugui ampliar aquest criteri a altres productes alimentaris més enllà dels greixos vegetals, de fet, a tots ells.

<sup>8</sup> **Vegeu el document:** [https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/190927\\_EU\\_GPP\\_criteria\\_for\\_food\\_and\\_catering\\_services\\_SWD\\_\(2019\)\\_366\\_final.pdf](https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/190927_EU_GPP_criteria_for_food_and_catering_services_SWD_(2019)_366_final.pdf)

<sup>9</sup> Reglamento (UE) n°1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, sobre la financiación, gestión y seguimiento de la Política Agrícola Común: [www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2013-82901](http://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2013-82901)



Partint, per tant, del criteri dels greixos sostenibles, es podria igualment parlar d'aliments social i ambientalment responsables, vinculant la CPA als criteris de la condicionalitat de la PAC. Aquest punt pot esdevenir important, ja que actualment s'està reformant la PAC i també s'han modificat els criteris de condicionalitat, incorporant per primera vegada els criteris socials/laborals. A falta del redactat final i de veure com queda la transposició que en farà l'Estat espanyol, aquest podria esdevenir un nou criteri de selecció en la CPA que inclogui temes ambientals, climàtics, socials, laborals o de salut.

## Comerç just

Quan la Comissió Europea parla de comerç just en el seu document sobre criteris de compra pública verda de la UE, es refereix als aliments o begudes que han estat produïts o comercialitzats de conformitat amb un sistema de certificació de comerç just i ètic basat en organitzacions multilaterals d'àmplia composició, i que tracta les normes internacionals de comerç just i ètic, incloses les condicions de treball de la producció de conformitat amb els principals convenis de l'Organització Internacional del Treball (OIT)<sup>10</sup>, el comerç sostenible i la fixació de preus<sup>11</sup>.

Si bé està pensat per a productes d'importació, el mateix criteri o un d'equivalent es pot emprar per a productes europeus, estatals o regionals. De fet, veurem que hi ha diversos països que, explícitament, incorporen elements vinculats a temes laborals i de drets humans en els plecs de CPA i referits no només a països tercers, sinó també europeus.

Aquest, per tant, i en la mateixa línia de la condicionalitat social de la PAC, pot esdevenir un criteri a explorar per tal d'ampliar la lectura de la UE (lectura que, per altra banda, té ja uns quants anys i que segurament caldria actualitzar) i aplicar-lo a diferents productes i situacions de vulneració de drets laborals independentment d'on estigui situat geogràficament el procés productiu.

## Transport d'aliments

De nou ens trobem davant d'un cas en què es pot ampliar el requisit establert a la documentació europea per donar-li una interpretació més actual i transversal. Si bé aquest criteri només fa referència al procés de lliurament dels aliments (tenint com a punt de referència la cuina, i el transport que va del camp a la cuina i de la cuina al punt de consum), es podria emprar el criteri com a element afavoridor de la producció local, sempre que es pugui acreditar que les emissions de gasos d'efecte hivernacle, la despesa energètica o la contaminació ambiental són més grans en els sistemes alimentaris de llarga distància, fet que no sembla gaire difícil tenint en compte la literatura científica existent.

També es podria incorporar en aquest criteri el *transport d'inputs en l'àmbit productiu*: els elements necessaris per desenvolupar la producció d'un determinat aliment. Per exemple, el transport associat a la utilització de pinsos, fertilitzants, o altres *inputs* de gran importància en els processos productius agroramaders.

---

<sup>10</sup> Els requisits dels principals vuit Convenis de l'OIT estan explícitament escrits en els documents de l'organització: núm. 29- Treball forçós (1930), núm. 87- Llibertat sindical i protecció del dret de sindicació (1948), núm. 98- Dret de sindicació i de negociació col·lectiva (1949), n. 105- Abolició del treball forçós (1959), n. 138- Edat mínima (1973), n. 182- Pitjors formes de treball infantil (1999), n. 100- Igualtat de remuneració (1951) i III- Discriminació (1958).

<sup>11</sup> Els sistemes que es consideren conformes amb els requisits d'aquest criteri no necessiten ser part del moviment del comerç just.

## B. Principals característiques dels processos de Compra Pública Alimentària a diferents països europeus

En aquesta secció analitzarem els aspectes més significatius de la Compra Pública Alimentària en l'àmbit europeu. Es podrà trobar més informació en els annexos corresponents, aquí farem un breu resum dels elements que considerem més transcendents i de més ajuda en el procés d'elaboració de les diferents estratègies de CPA catalana. Hi ha països amb més aspectes destacables i d'altres que en tenen menys, la qual cosa no vol dir que siguin menys importants, simplement que són elements que es repeteixen en altres països, que són coneguts a nivell català o que han estat mencionats en el primer apartat.

Hem focalitzat la recerca en dues grans àrees: per una banda, els criteris que cada país fa servir o recomana en els seus plans o estratègies de CPA; i per l'altra, la resta d'aspectes vinculats als processos organitzatius, normatius, logístics o d'objectius polítics que transcendeixen els criteris d'adjudicació.

### Alemanya

En general la major part dels *Länder* alemanys implementen criteris de CPA agafant com a referència el marc federal i les seves recomanacions<sup>12</sup>.

Existeixen diferents marcs de referència que, d'una manera o altra, estan vinculats a la CPA. Cal destacar la **Comissió pel Futur de l'Agricultura a Alemanya (2021)**, on es fa al·lusió a la incorporació en la CPA d'opcions *climate friendly*; el **Programa Nacional de Consum Sostenible**; i l'**Informe sobre acció climàtica del Govern Federal (2018)**, que indica que es poden incorporar als plecs de compra pública aspectes ambientals. També existeix la guia *Pautes sobre l'organització d'esdeveniments sostenibles* elaborat pel Ministeri Federal alemany de Medi Ambient, Conservació de la Natura i Seguretat Nuclear, on s'indica que és recomanable l'ús de productes ecològics, de temporada, de *fair trade* o amb un alt pes de productes vegetals. Inclou aquí dos elements a destacar: que els aliments no hagin estat transportats amb avió o provinquin d'hivernacles que facin servir calefacció (molt habitual en els hivernacles de fruites i verdures actuals).

Els diferents documents consultats indiquen que la major part de criteris recomanats tant a escala federal com estatal o municipal segueixen clarament les recomanacions de les institucions europees que hem desgranat en el primer apartat sense incloure més aspectes destacables. A tall d'exemple, la Guia de Compra Pública Alimentària d'Hamburg (que és ciutat i estat federat) recull els següents criteris:

#### Especificacions del producte (obligatoris):

Es dona preferència a matèries primeres de temporada i productes frescos. Els productes de temporada en fresc han de suposar un 20 % del valor monetari total.

<sup>12</sup>Vegeu el web: <https://www.umweltbundesamt.de/en/topics/economics-consumption/green-public-procurement>

Per temporada s'adjunta un calendari i es verifica a partir d'una declaració pel proveïdor.

El peix és de ASC o MSC o Bio. Es garantitza amb els segells.

Almenys el 10% dels productes en valor són ecològics amb certificació.

A partir d'aquí hi ha un gradient de puntuació que pot assolir màxim

30 punts quan el 100% productes son eco.

El cafè ha de ser tot de comerç just o equivalent

Per càterings: El 80% dels plats han de ser vegetarians.

En el cas de Baviera també es té en consideració el grau de frescor dels aliments en funció d'una classificació equivalent al seu grau de processament (amb una classificació per gammes<sup>13</sup> que atorga més puntuació a les gammes menys processades).

A banda d'això, cal remarcar tres elements interessants:

1. Existeix un projecte de certificacions i segells sostenibles impulsat pel Ministeri Federal de Cooperació i Desenvolupament Econòmic<sup>14</sup>

2. Alguns *Länder*, com el de Baden Württemberg, indiquen en les seves guies que “per a l'estudi de viabilitat econòmica, l'anàlisi de cicle de vida, incloent-hi les emissions de gasos d'efecte hivernacle, és un criteri de viabilitat vàlid en el contracte (costos d'adquisició, costos d'energia, costos de consumibles, costos de reparació o manteniment, costos externs [per exemple, a través d'emissions de CO2] o costos d'eliminació)”. Si bé no existeix una metodologia recomanada oficialment (ho veurem més endavant), sí que s'incentiva la incorporació d'aquesta clàusula.

3. La normativa federal remarca la importància del fet que la CPA tingui en compte els petits i mitjans proveïdors i que es posin en marxa, dins de les CPA, els elements necessaris per evitar la seva discriminació i/o afavorir la seva incorporació als processos de licitació. Fa referència a dividir el número de lots en una mida prou assumible per aquests actors i a limitar el número màxim de contractes que un proveïdor pot assolir.

## Bèlgica

Diferents iniciatives legislatives s'han succeït a nivell federal des de l'any 2005 a Bèlgica. La darrera d'elles és una Circular Interministerial<sup>15</sup> sobre la “Integració del desenvolupament sostenible”, incloses les clàusules socials i les mesures a favor de les petites i mitjanes empreses, en el marc de contractes públics adjudicats pels poders adjudicadors federals. A partir d'aquest any es va crear tota una estructura organitzativa per tal de posar en marxa i coordinar la CPA.

Una d'aquestes iniciatives és un òrgan de consultes i coordinació interdepartamental creat en constatar-se la necessitat de coordinació entre els diferents departaments federals. A més, es va crear la Comissió Interdepartamental de Desenvolupament Sostenible encarregada de desenvolupar estratègies per a la contractació pública sostenible, i un grup de treball tècnic (creat per mandat de la Conferència Interministerial sobre Desenvolupament Sostenible) per coordinar la política que du a terme en aquest àmbit el govern federal i les tres regions. Aquest grup de treball també garanteix la

<sup>13</sup> **Vegeu el web:** <https://g-se.com/gamas-de-alimentos-bp-Q57cfb26e83d90>

<sup>14</sup> **Vegeu el web:** <https://www.siegelklarheit.de/#lebensmittel>

<sup>15</sup> **Vegeu el document:** [https://guidedesachatsdurables.be/sites/default/files/content/download/files/omzendbrief\\_16\\_mei\\_2014\\_bs\\_21\\_mei\\_2014.pdf](https://guidedesachatsdurables.be/sites/default/files/content/download/files/omzendbrief_16_mei_2014_bs_21_mei_2014.pdf)

presència de Bèlgica als fòrums de consulta més importants d'Europa sobre compra pública responsable des d'un punt de vista ètic i mediambiental.

Existeixen diferents guies i s'han executat diferents treballs d'avaluació i monitoratge al respecte. Un dels principals portals federals amb informació sobre la CPA a Bèlgica és [www.developpementdurable.be](http://www.developpementdurable.be).

Pel que fa als criteris recomanats a nivell federal, aquests es basen en els proposats per la UE ja explicats anteriorment. Es recomana incloure en les CPA els aliments ecològics, els de producció integrada o similars, els criteris de benestar animal i pesca sostenible, els aliments de temporada, el comerç just i la gestió de residus.

Es posa especial atenció a procurar no incloure mesures que discriminin els petits proveïdors i que es faciliti la seva incorporació a la CPA.

### Regió de Valònia

La regió de Valònia compta amb una estratègia alimentària anomenada *Cap a un sistema alimentari sostenible a Valònia*<sup>16</sup> (2016) que incorpora elements de CPA. Existeix documentació pròpia i guies de suport a la CPA<sup>17</sup>

El més destacable del document no té a veure amb els criteris de Compra Pública Alimentària (són bàsicament els mateixos que a escala federal), sinó amb aspectes organitzatius. Per exemple, Valònia dona importància als circuits curts i a la venda directa de la producció agroramadera. Compten amb una plataforma que posa en contacte aquesta producció agroramadera amb els compradors formant una xarxa de circuit curt i de proximitat<sup>18</sup>. Aquesta plataforma fou creada a partir d'un grup de treball per a l'agricultura valona anomenat l'Agència Valona per a la Promoció de l'Agricultura de Qualitat (APAQ-W)<sup>19</sup>. Existeix un banc de proveïdors i diferents grups de treball. Tota aquesta promoció i treball en la venda directa i de proximitat s'inclou i és utilitzada en els plans de CPA per tal de facilitar la incorporació d'aquest tipus de proveïdors i aliments als plec de CPA.

### Regió de Brussel·les

De nou, els criteris utilitzats són els mateixos que es recomanen a la UE i a escala federal. Existeixen guies, models de plec i diversos documents d'informació sobre la CPA. Destacar, en tot cas, que incorporen els productes de temporada i que inclouen també el grau de frescor alimentària prohibint i/o limitant tots aquells aliments que no siguin de primera gamma.

Els altres dos elements interessants del procés a la regió de Brussel·les són la construcció participada de l'estratègia alimentària *Good Food* i la creació d'una certificació pròpia vinculada a aquesta estratègia. Pel que fa al procés de *co-construcció de l'estratègia*, va durar uns quants mesos i va reunir al voltant d'un centenar de participants. El resultat va donar lloc a una visió comuna per al 2035 i a un programa compost per diferents eixos estratègics, entre els que destaquen:

<sup>16</sup> **Vegeu document:** [https://developpementdurable.wallonie.be/sites/dd/files/2019-05/Referentiel\\_AD\\_WEB\\_compressed.pdf](https://developpementdurable.wallonie.be/sites/dd/files/2019-05/Referentiel_AD_WEB_compressed.pdf)

<sup>17</sup> **Vegeu el web:** <https://marchespublics.wallonie.be/home/pouvoirs-adjudicateurs/passer-un-marche-public-responsable/quels-sont-les-clauses-et-outils-specifiques-a-chaque-type-de-marche/marches-de-services.html>

<sup>18</sup> **Vegeu el web:** [www.lecllocal.be/mobile/index.php](http://www.lecllocal.be/mobile/index.php)

<sup>19</sup> **Vegeu el web:** <https://www.apaqw.be/fr>

- Augmentar la producció alimentària local i sostenible.
- Donar suport a la transició alimentària sostenible per a tothom.
- Desenvolupar una cultura del *Good Food* sostenible i desitjable.
- Reduir el malbaratament alimentari.
- Generar la governança que asseguri la implementació de l'estratègia.

La CPA s'incorpora en aquesta estratègia.

Pel que fa al segell *Good Food*<sup>20</sup>, es pot fer servir com a element a incorporar en els criteris de contractació. És lliurat pel departament de medi ambient i energia de la regió de Brussel·les capital (Bruxelles Enviroment). El criteris<sup>21</sup> tracten aspectes vinculats a l'alimentació ecològica, de temporada, no processada, vegetariana, de circuit curt i de gestió de residus.

## Escòcia

Una de les principals estratègies alimentàries d'Escòcia és la *Good Food Nation* (2018), que es va elaborar a través d'un procés participatiu i de consulta pública i on es recull, entre d'altres propostes, la necessitat de reforçar la compra pública amb eleccions sostenibles.

La CPA escocesa porta ja un cert temps incorporant elements que emanen de les propostes i recomanacions europees. La normativa base és el document *Procurement Reform (Scotland) Act* del 2016. També existeix el document *Càtering per al canvi: Compra d'aliments sostenibles del sector públic*<sup>22</sup> que serveix com a guia d'orientació político-tècnica.

Existeix una plataforma anomenada *The Sustainable Public Procurement Prioritisation Tool*<sup>23</sup> (SPPPT) que té com a funció ajudar les autoritats a complir la legislació referent a la CPA, assessorar en la introducció criteris i recomanacions en els plecs, així com en el desenvolupament dels plans de CPA. També s'ha creat tota una arquitectura organitzativa i procedimental per donar suport als processos de CPA sostenibles.

Actualment, s'està duent a terme un procés consultiu per tal d'actualitzar la CPA sostenible a través del projecte *Local Food for Everyone* (2021), que busca impulsar la compra local i de proximitat a través de la CPA. En particular, s'assenyala que per menjar local s'entén:

- Produït com a màxim a Escòcia
- A través de canals de circuit curt
- Produït amb criteris de sostenibilitat
- Produït posant èmfasi en la relació de confiança, informació i justícia entre la producció i el consum

A més, el programa *Food for Life Scotland* (FFLS) convida autoritats locals a fer servir ingredients locals i ecològics. En aquest document s'enumeren diversos programes que s'impulsen a Escòcia des del 2014, com el *Scottish Government's Better Eating, Better Learning* (per a centres educatius), el programa *Catering for Change: buying food sustainably in the public sector* o el programa *Food for Life Programme*, que dona suport

<sup>20</sup> **Vegeu el web:** <https://goodfood.brussels/fr/contributions/label-good-food-resto>

<sup>21</sup> **Vegeu el web:** <https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/label-good-food-resto/les-criteres-good-food-resto>

<sup>22</sup> **Vegeu el web:** <https://www.gov.scot/publications/catering-change-buying-food-sustainably-public-sector/>

<sup>23</sup> **Vegeu el web:** <https://sustainableprocurementtools.scot/>

a 15 institucions locals per a la compra local per a centres educatius i que va augmentar a 32 institucions l'any 2021-2022.

El govern escocès disposa d'una web<sup>24</sup> on s'indiquen els criteris específics i estàndards per a aliments i càterings. Els criteris de selecció que es fan servir<sup>25</sup> són molt similars als proposats per les instàncies europees, però hi ha alguns aspectes a destacar:

- Entre els criteris que es puntuen favorablement apareixen els que tenen efectes positius sobre àrees protegides i similars o els que afavoreixen, en diferents aspectes, a la comunitat local (apareixen annexats a la normativa base de 2016).
- S'utilitzen els anomenats criteris d'exclusió (que s'enumeren en un annex de la normativa base de 2016 i que solen anar relacionats amb la vulneració d'aspectes laborals, socials o ambientals).
- Es proposa també la inclusió de les emissions de gasos d'efecte hivernacle com a criteri de selecció. Per facilitar la seva inclusió, es recomana la utilització de la documentació i metodologia recollida en el repositori de l'organització WRAP ([wrap.org.uk](http://wrap.org.uk)) que permet al comprador establir criteris que premien la selecció dels productes més idonis per al contracte en relació a les emissions. Aquest criteri també comporta que sigui el mateix proveïdor qui, en cas de voler optar a la puntuació extra que ofereix el criteri climàtic, hagi de justificar com la seva proposta redueix les emissions i quin estalvi suposa.
- Pel que fa al criteri de proximitat, s'explicita que no es pot emprar de manera directa (establint distàncies, territoris, etc.), però sí de manera indirecta a través d'una combinació dels altres criteris (estacionalitat, frescor, temps transcorregut entre collita i consum, menors emissions associades al transport, etc.). Això sense tenir en compte l'impuls que es pretén aconseguir a través del programa *Local Food for Everyone* abans esmentat.

Finalment, existeix un projecte per crear la marca *Sustainably Scottish* ("Sosteniblement escocès") per a tots els productors i proveïdors que compleixin criteris alimentaris de baixes emissions en gasos d'efecte hivernacle, i que es podria incorporar als criteris de selecció de la CPA.

## Finlàndia

Com la resta de països nòrdics, la compra pública finlandesa té un pes molt important directament relacionat amb la mida de l'administració pública. Existeixen directrius i guies a escala estatal, però qui realment executa la majoria de la compra pública són els municipis. Concretament, aquest nivell administratiu és responsable del 75% de la compra pública d'aliments.

L'actual reglamentació de la CPA a Finlàndia es basa en la Llei de Contractes Públics i de Concessions (1397/2016) que és transposició de les regulacions i recomanacions de la UE i orienta totes les compres realitzades per municipis, entitats governamentals i empreses estatals. Aquestes són les instàncies implicades:

<sup>24</sup> **Vegeu el web:** <https://www.gov.uk/government/publications/sustainable-procurement-the-gbs-for-food-and-catering-services/government-buying-standard-for-food-and-catering-services>

<sup>25</sup> **Vegeu el web:** <https://www.gov.uk/government/publications/sustainable-procurement-the-gbs-for-food-and-catering-services/government-buying-standard-for-food-and-catering-services>

- **Ministeri de Finances:**  
Pressupost de l'Estat  
Responsabilitat d'implementar la contractació pública  
Estratègia  
Manual de contractació pública
- **Ministeri de Comerç i Ocupació:**  
Implementació i compliment de la llei nacional de contractació pública  
L'estratègia de canvi climàtic i eficiència energètica  
La política nacional d'innovació i el Pla d'Acció per a la política d'innovació impulsada pels usuaris i la demanda
- **Associació de Municipis:**  
Unitat assessora d'adquisicions públiques finançada pel Ministeri d'Ocupació i Comerç que ofereix assessoria legal en matèria de compres públiques  
Manual d'adquisicions per a municipis
- **La Tresoreria de l'Estat:**  
Depenent del Ministeri de Finances *Hansel Ltd*, la central de compres del Govern.  
Convoca licitacions de subministraments i serveis, establint i mantenint acords marc relatius als articles licitats en nom dels poders adjudicadors del Govern central.
- **El Tribunal del Mercat:**  
Tribunal especial encarregat dels casos de contractació pública. Els licitadors poden remetre al Tribunal del Mercat els assumptes relatius als contractes públics mitjançant una petició escrita.

Com es veu en altres països, la política de CPA sostenible està coordinada amb altres polítiques agrícoles i alimentàries, entre les quals destaca el Programa Nacional d'Alimentació Local (*Lähiruokaohjelma*). I és que l'alimentació de proximitat és una de les prioritats del país des de fa anys. S'entén per local, els aliments que es produeixen a l'interior de les *Maakunta*, les divisions administratives bàsiques finlandeses que es podrien assimilar a les comunitats autònomes.

Existeixen múltiples accions que busquen, també, potenciar els circuits alimentaris curts, fomentant una cooperació estreta entre els diferents actors de la cadena, impulsant les ajudes a l'economia local i facilitant el contacte entre productors i consumidors. Aquesta política es retroalimenta de la CPA.

Un altre programa interessant que es vincula a la CPA és el Programa d'aliments respectuosos amb el clima, que depèn del Ministeri d'Agricultura i Silvicultura, i que està destinat a donar suport a la transició cap a un sistema alimentari sostenible des del punt de vista climàtic. Té com a objectiu aconseguir una Finlàndia neutra en carboni per al 2035 a través de la reducció de les emissions derivades del consum i producció d'aliment.

Finalment, existeix la iniciativa *Ekohankintaverkosto*<sup>26</sup>, una xarxa de nou ciutats per afavorir les d'eco-adquisicions en compra pública. La xarxa actua com a fòrum de discussió per als responsables d'adquisicions. L'objectiu d'aquesta xarxa és promoure la cooperació entre

---

<sup>26</sup>Vegeu el web: [www.motiva.fi/julkinen\\_sektori/kestavat\\_julkiset\\_hankinnat/ekohankintaverkosto/ekohankintaverkoston\\_jasenet](http://www.motiva.fi/julkinen_sektori/kestavat_julkiset_hankinnat/ekohankintaverkosto/ekohankintaverkoston_jasenet)

compradors públics per a la contractació de projectes respectuosos amb el medi ambient. La xarxa recopila exemples i comparteix informació sobre els criteris ambientals utilitzats a les adquisicions, les bones pràctiques d'adquisicions i estudis de mercat. La xarxa també s'esforça per influir en el desenvolupament de productes i serveis.

### Criteris de la CPA

Són similars als recomanats per la UE amb especial atenció al benestar animal, la proximitat i el canvi climàtic. Existeix una *guia de compra pública alimentària*<sup>27</sup>. A nivell d'estructures de suport, Finlàndia va crear el Consorci KEINO, una participació públicoprivada a nivell acadèmic que té com a objectiu donar suport i fer recomanacions en els processos licitadors públics.

## Noruega

A Noruega la contractació pública ecològica es considera una eina política fonamental per assolir els objectius climàtics i mediambientals.

Existeix la Llei de Contractació Pública de 1999, modificada el 2016, que deriva de les directives europees anteriorment esmentades. D'aquesta llei sorgeix la Normativa sobre Contractació Pública del Ministeri de Comerç i Indústria, publicada el 2006 i modificada el 2016, que és la base que guia les CPA.

Existeix un Centre de Contractació Pública<sup>28</sup> que gestiona i executa la compra pública de les empreses estatals. La Direcció d'Administracions Públiques i Gestió Financera (DFØ)<sup>29</sup> s'encarrega d'ajudar i donar suport a les CPA sostenibles.

També és interessant un projecte conjunt de *Buy sustainable* a Oslo metropolitana i 12 municipis més<sup>30</sup>.

### Criteris de la CPA

Existeixen uns criteris d'exclusió i d'altres d'adjudicació.

Pel que fa als d'exclusió, s'apliquen als proveïdors que hagin infringit la legislació mediambiental, social o laboral. El marc legal permet aquestes exclusions. Segons la llei, la càrrega de la prova recau en l'autoritat contractant.

Sobre els criteris d'adjudicació cal destacar (a banda dels que ja anem enumerant reiteradament que sorgeixen de les recomanacions europees) el següent:

- Es permeten els criteris basats en l'Anàlisi del Cicle de Vida, tot i que s'admet que no es té encara una metodologia única i recomanada per a les autoritats públiques. Noruega explicita que no està permesa la CPA basada en circuits curts i en proximitat.
- Existeixen guies específiques sobre productes amb etiquetatges ecològics i com incorporar-los als processos de contractació. Ens referim a les eco-etiquetes, certificats ambientals diversos, etc.<sup>31</sup>

<sup>27</sup> **Vegeu el document:** [https://www.motiva.fi/files/18215/Opas\\_vastuullisiin\\_elintarvikehankintoihin\\_-\\_suosituksia\\_vaatimuksiksi\\_ja\\_vertailukriteereiksi.pdf](https://www.motiva.fi/files/18215/Opas_vastuullisiin_elintarvikehankintoihin_-_suosituksia_vaatimuksiksi_ja_vertailukriteereiksi.pdf)

<sup>28</sup> **Vegeu el web:** <https://anskaffelser.no/>

<sup>29</sup> **Vegeu el web:** <https://dfo.no/>

<sup>30</sup> **Vegeu el web:** <https://oda.oslomet.no/oda-xmlui/handle/20.500.12199/3112>



- Existeix una guia i altres recomanacions nutricionals i dietètiques per incorporar aquests aspectes a la CPA<sup>32</sup>.
- Un tret diferencial, tant de Noruega com de Suècia (i també en menor grau Alemanya), és la importància que es dona, en la CPA, al tema laboral, tant pel que fa referència a les condicions laborals de les empreses de càtering com, especialment, els aspectes laborals de les cadenes alimentàries.

## La qüestió laboral i els drets humans. Contractació pública socialment responsable (CPSR)

Existeix tot un protocol i informació que el proveïdor ha de subministrar abans, durant i després del contracte per tal d'assegurar que no existeixen vulneracions laborals ni de drets humans ni en l'elaboració dels seus productes alimentaris ni entre els seus proveïdors.

En aquest protocol apareix informació sobre els riscos de violació dels drets humans a les cadenes de subministrament mundials d'aliments i begudes, i s'assenyalen els casos específics d'Espanya i Itàlia a la UE, amb casos ben documentats d'immigrants que treballen en condicions d'esclavitud moderna, amb salaris il·legalment baixos, jornades excessivament llargues i episodis d'abusos sexuals a les dones immigrants. Són aliments que es cataloguem com a d'alt risc i es posen en marxa tot un seguit de mesures per controlar aquesta vulneració en la CPA noruega. Es parla de *social dumping*.

Més informació a [https://anskaffelser.no/sites/default/files/food\\_and\\_drink\\_risk\\_assessments\\_final.pdf](https://anskaffelser.no/sites/default/files/food_and_drink_risk_assessments_final.pdf)

I en el següent enllaç s'expliquen les clàusules específiques sobre temes laborals en les cadenes de subministrament alimentari per incorporar a la CPA i a la redacció de la licitació per a la compra de productes d'alt risc: <https://anskaffelser.no/verktoy/maler/contract-performance-clauses-safeguarding-basic-human-rights-supply-chain>

## Suècia

Suècia és un dels països que porta més anys treballant la incorporació de criteris ecològics en la compra pública i té una amplíssima experiència.

L'any 1995, l'Agència Sueca de Protecció Ambiental va estimar que la majoria de les adquisicions públiques ja incloïen requisits ambientals, i l'any 2005 el 60 % de totes les compres públiques a Suècia incloïen diversos criteris ambientals d'adjudicació. A finals dels noranta, es va crear el Comitè d'Adquisicions Ecològiques Sostenibles. Un dels principals treballs d'aquest comitè va ser l'eina nacional de Compra Pública Sostenible que ja contenia els principals criteris ambientals.

El 2006, el govern va establir una meta nacional segons la qual el 25% del menjar servit als menjadors públics havia de ser orgànic. Tenim, doncs, que la inclusió de criteris ecològics a la contractació pública sueca s'ha practicat durant més de dues dècades.

<sup>31</sup> **Vegeu les webs:** <https://svanemerket.no/miljokrav/engangsartikler-som-kaffefilter-take-away-emballasje-og-annen-engangsservise/> i <https://www.miljofyrtam.no/>

<sup>32</sup> **Vegeu la web:** <https://www.helsedirektoratet.no/veiledere/ernaeringsshensyn-i-offentlige-anskaffelser-av-mat-og-drikkeprodukter-og-maltider/anbefalinger-for-a-ta-ernaeringsshensyn-i-offentlige-anskaffelser-av-mat-og-drikkeprodukter-og-maltider>

A Suècia, com a la majoria de països nòrdics, els municipis tenen una independència significativa a l'hora d'establir les seves polítiques locals i s'encarreguen majoritàriament de fer les CPA. Amb tot, hi ha diverses normatives i guies estatals que orienten aquestes compres.

Així tenim que l'any 2013, l'Agència Nacional d'Aliments (*Livsmedelsverket*) va publicar les directrius nacionals per als *bons àpats escolars*. Aquest marc s'ha actualitzat recentment. L'any 2016 es va publicar l'Estratègia Nacional de Contractació Pública, l'Estratègia Nacional d'Aliments per a Suècia, i la Llei de Contractació Pública (2017), essent aquesta última la llei de referència a escala nacional que transposa la Directiva 2014/24/UE.

L'Agència Nacional de Contractació Pública (UHM) és un organisme creat l'any 2015, en el marc de l'Estratègia Nacional de Contractació Pública, amb la missió de treballar per a una contractació pública legalment segura, eficient i sostenible en benefici dels ciutadans i del desenvolupament de les empreses i demés actors econòmics.

L'Agència proporciona orientació als municipis i regions sobre les normes i les ajudes estatals, avalua si és possible establir requisits que van més enllà de la legislació de la UE i dona suport per ajudar les autoritats contractants a l'hora d'adquirir béns i serveis més sostenibles des d'una perspectiva ambiental, social i econòmica. A més del suport general pel que fa a la sostenibilitat, l'Agència proporciona eines, guies, plantilles, etc., entre les quals s'inclouen:

- Criteris de sostenibilitat ambiental.
- Plantilles per a les condicions laborals i de drets humans
- Anàlisi de cost de cicle de vida i altres eines ambientals.

La sueca és, sens dubte, una de les estratègies de compra pública alimentària més completes, més detallades i amb una consistent estructura organitzativa pública d'ajuda i suport.

Com a mostra, es disposa d'una detallada llista de criteris i possibilitats d'aplicació segons el tipus d'aliments: <https://www.upphandlingsmyndigheten.se/en/criteria/> Per exemple, si mirem els criteris aplicables a la CPA de fruites i verdures trobem, entre d'altres, els següents:

- País d'origen
- Producte lliure de transgènics
- Compliment estricte de les lleis, protocols i convenis de l'Organització Internacional del Treball (OIT)
- Reducció en el tractament postcollita: aliments frescos
- Utilització de fonts d'energia renovables en la producció alimentària
- Reducció de la utilització d'energia en hivernacles
- Reducció en l'ús de pesticides

A banda dels criteris, la CPA sueca dona molta importància a l'etiquetatge com a element necessari per poder incorporar certs criteris a la compra pública. D'aquesta manera es facilita tota l'ajuda possible als diferents processos de certificació, contractació, verificació, etc. En aquesta mateixa línia d'acció, la guia de l'etiquetatge de l'Agència Sueca del Consum, que conté informació en etiquetes sobre diverses àrees temàtiques, com el

---

medi ambient i la sostenibilitat social i que també compta amb diverses eco-etiquetes, forma part activa de la Xarxa Mundial d'eco-etiquetes i dona impuls a diferents tipus d'etiquetatges participatius o impulsats per ONGs, entitats privades, etc.

## França

L'Estat francès disposa d'un nombrosíssim aparell legislatiu i programàtic, així com d'un gran nombre d'organismes i estructures públiques, que donen forma a la CPA. També cal destacar que moltes de les regions franceses fa molts anys que treballen la compra pública i han generat un corpus normatiu propi, així com una xarxa d'actors i estructures logístiques.

Un dels marcs referencials ha estat el Codi de Contractació Pública (CCP 2019), resultat de l'ordenança n° 2018/1074 del 26 de novembre de 2018 i el decret n° 2018/1075 del 3 de desembre de 2018. El CCP transposa les directives europees sobre contractació pública 2014/24/UE (sectors clàssics) i 2014/25/UE (sectors especials), de 26 de febrer de 2014.

Compten també amb el II Pla d'Acció Nacional per a la Contractació Pública Sostenible<sup>33</sup> i amb l'estratègia actual, que deriva del Pla Nacional de Compres Sostenibles 2021-2025 (PNAD), i que sota la presidència del Comissionat General de Desenvolupament Sostenible intenta consolidar xarxes de proveïdors i processos de compra pública, facilitar la difusió de bones pràctiques i informar sobre els objectius de desenvolupament sostenible en el procés de compra. També es pretén desenvolupar un sistema de monitoratge més sòlid per accelerar la inclusió de consideracions socials i ambientals en la contractació pública. El PNAD ha estat en procés de consultes públiques de juny a juliol de 2021.

Cal destacar també l'existència d'una Central de Compres Pública<sup>34</sup>, la Union des groupements d'achats publics (UGAP) que, com diem, és la central de compres públiques de França, dependent del Ministre d'Acció i Comptes Públics i del Ministre d'Educació Nacional. Creat el 1968, la UGAP és un organisme considerat actor model a la compra pública, el paper i els mètodes d'intervenció del qual estan definits pel Codi de Contractació Pública (2019).

Com hem esmentat a l'inici, a l'Estat francès existeixen una multitud de programes, plans o estratègies alimentàries, agrícoles, de nutrició, etc., que d'alguna manera es vinculen a la compra pública.

Destacar, a tall d'exemple, l'Estratègia Nacional de Prevenció i Reducció de la Pobresa o el Programa Nacional de Salut i Nutrició (PNNS), que estableix els objectius, principis i orientacions de la política nutricional francesa.

Però sens dubte el programa que més ha incidit en la CPA és el Programa Nacional d'Alimentació 2019- 2023 (PNA), que ha estat dissenyat per ajustar-se a les recomanacions internacionals de l'OMS i la FAO, abordant pràcticament totes les dimensions de l'alimentació: la salut, la nutrició, l'ajuda alimentària, l'educació, el malbaratament, l'ancoratge territorial, l'economia circular i la protecció del medi ambient i la biodiversitat.

<sup>33</sup> **Vegeu el document:** [https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/Plan\\_national\\_d\\_action\\_pour\\_les\\_achats\\_publics\\_durables\\_2015-2020.pdf](https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/Plan_national_d_action_pour_les_achats_publics_durables_2015-2020.pdf)

<sup>34</sup> **Vegeu el web:** <http://www.marche-public.fr/Marches-publics/Definitions/Entrees/UGAP.htm>

El PNA ofereix un enfocament transversal i integrador adreçat a una àmplia varietat de públics objectius (població infantil, adults, comunitats, professionals de la cadena alimentària, associacions, etc.). També forma part del projecte agroecològic que lidera el Ministeri d'Agricultura. Es defineixen tres eixos temàtics: justícia social, lluita contra el malbaratament d'aliments, educació alimentària; i dos eixos transversals: projectes alimentaris territorials i restauració col·lectiva.

Un altre moment important a escala legislativa i de nou impuls de la CPA sostenible ha estat la Llei EGalim. Durant els Estats Generals d'Alimentació (EGalim), es va arribar a un fort consens sobre el fet que la restauració institucional hauria de tenir un paper clau en la transició dietètica. L'1 de novembre de 2018 es va promulgar la Llei per a l'Equilibri de les Relacions Comercials al Sector Agropecuari i l'Alimentació Saludable i Sostenible (Llei EGalim). Sobre aquesta llei, el PNA se centra en millorar la qualitat dels aliments mitjançant un procés de millora provisió d'una qualitat nutricional satisfactòria garantida.

A partir d'EGalim, el PNA, juntament amb els altres programes i estratègies mencionades, busca ajudar l'agricultura francesa en el seu avenç cap a models més efectius en termes econòmics, socials, ambientals i sanitaris.

Per oferir una dieta saludable, segura i sostenible per a tothom, el PNA depèn de dues palanques d'acció: l'estímul i potenciació dels aliments regionals-locales, que vinculen productes alimentaris a l'àmbit local i la restauració institucional, la contractació de la qual està regulada per l'esmentada llei EGalim. Es concep la restauració institucional com una palanca poderosa per canviar les pràctiques alimentàries, reduir la desigualtat i crear valor afegit en els diferents sectors.

El Consell Nacional de Restauració Institucional de França (CNRC), creat el 13 de març de 2019, reuneix tots els actors del sector per garantir l'aplicació de les mesures sobre restauració institucional de la llei EGalim.

### **criteris CPA**

Pel que fa a la CPA sostenible, la llei EGalim explicita nombrosos objectius i inclou percentatges d'incorporació d'alimentació basada en certs criteris. Alguns dels més importants:

- A partir del 2019 la restauració institucional haurà de garantir l'adquisició d'un 50% de productes orgànics, d'alta qualitat o sostenibles per al 2022.
- Un 20% d'aquests productes han de provenir d'agricultura orgànica o granges que es converteixin en orgàniques.

Quan es parla de productes orgànics, d'alta qualitat o sostenibles, no s'està parlant només d'aliments de certificació ecològica, sinó també d'altres criteris vinculats a *la qualitat i la sostenibilitat*. Aquests aliments sostenibles i de qualitat incorporen característiques com la DOP, la IGP, productes d'Alt Valor Ambiental, Aliments de finca, així com moltes altres figures de producció local o localitzada que existeixen en la normativa francesa. També s'esmenta la possibilitat d'utilitzar certificacions ambientals de tipus 2 o equivalents.

---

També s'encoratja a expandir les compres de productes de comerç just i pesca sostenible, i es mencionen criteris de contractació relacionats a les externalitats o impactes negatius a nivell ambiental o de salut associats a determinats tipus d'aliments o pràctiques productives. En aquest sentit, malgrat que s'obre la porta a utilitzar aquests criteris, també es diu que, fins ara, no existeix una metodologia oficial.

#### *Aliments locals*

A banda de les figures esmentades abans, i d'altres vinculades als Projectes Alimentaris Territorials (PAT), s'explicita que no es pot fer servir el concepte de local o de proximitat directament com a criteri de contractació, si bé existeixen diverses guies que ajuden a obtenir resultats similars fent servir criteris menys conflictius (frescor, temporada, distància collita-consum, etc.).

## **Itàlia**

El país transalpí és un dels que porta més anys treballant el tema de la CPA sostenible, ja que algunes regions van començar-la a posar en marxa als anys vuitanta.

Existeix un marc normatiu estatal basat en el Pla Nacional de Compra Pública (2011) i en el Pla Nacional d'Acció per a la Sostenibilitat Ambiental del Consum (que incorpora criteris ambientals de Compra Pública i diferents clàusules que es poden fer servir). A diferència d'altres països, a Itàlia la compra pública és força descentralitzada i no hi ha una homogeneïtat tan alta a escala estatal.

### **Criteris CPA**

A banda dels criteris de Compra Pública Alimentària esmentats habitualment i que segueixen les recomanacions de la UE, el factor diferencial italià en comparació amb la resta de països europeus es troba en els criteris que es fan servir per incorporar aliments de proximitat, de circuit curt o locals i que, suposen, de *facto*, la forma més directa de potenciar la demanda per part de les administracions públiques.

D'entre els criteris que premien a les guies i recomanacions oficials, es troba el d'atorgar avantatges en la contractació als circuits curts (és a dir, si el càtering és proveït directament per un productor o grup de productors agroramaders) i/o si ens trobem davant aliments km 0. La norma italiana defineix aquests aliments km 0 com aquells que es produeixen a menys de 150 o 200 km del lloc de consum o a menys de 75 km si es tracta d'un municipi petit.

Existeixen nombrosos exemples de regions (Emilia Romagna, Sardegnna, Piemonte, etc.), així com de ciutats (Roma, Torí) que treballen en aquest sentit. Com a exemple, el Pla Regional de compra pública del Piemont, que inclou Torí, ha creat contractes de CPA per als sanitaris regionals, i incorpora com a criteri que els aliments vinguin de circuits curts. En aquest cas, això vol dir que vinguin d'un radi de menys de 100 km.

## C. Conclusions i recomanacions de l'anàlisi de la compra pública en diferents estats i regions europees

Més enllà de les grans declaracions i dels discursos generalistes basats en tòpics que sovint s'utilitzen per embolicar aquest tipus d'estratègies, cal començar responent sincerament a la pregunta: Quin objectiu polític té la Compra Pública Alimentària? La resposta és la clau de volta sobre la qual es construeixen les diferents aproximacions de CPA que hem analitzat.

La CPA hauria de ser una eina per impulsar la transició agroalimentària catalana. Una palanca de canvi que permeti impulsar un nou paradigma alimentari basat en sistemes alimentaris locals. Aquests són models que generen diversos beneficis a escala social, laboral, econòmica, ambiental, climàtica i de salut.

LA CPA hauria de servir, doncs, com a eina per fer el trànsit cap a nous models de producció, transformació, comerç i distribució alimentària basats en les produccions agroecològiques, familiars i de proximitat. També hauria de servir per impulsar la transició nutricional cap a dietes més saludables (més vegetals, menys càrniques, més diverses, menys processades i més basades en producte fresc).

La resposta a la pregunta de per a què volem posar en marxa aquesta nova CPA ho determina pràcticament tot. Des dels criteris de selecció de compra que es definiran i prioritzaran, fins a la integració i coordinació amb les altres polítiques nacionals implicades. Si es vol que la CPA sigui la palanca de canvi del model agroalimentari i de consum, i que es focalitzi en la producció local, familiar i sostenible per una banda, i que compti amb dietes menys processades, variades i vegetals per l'altra, cal dissenyar uns criteris i una estratègia coherents. Es potenciaran certs criteris de selecció per sobre dels altres, i es donarà suport i impuls als mercats locals, a l'organització de l'oferta alimentària de circuit curt, i a l'accés de la petita producció a les ofertes de CPA.

Els països que més clarament han definit la resposta a la pregunta i més conseqüents han estat amb coordinar les accions en aquesta direcció són els més exitosos. Podrem estar més o menys d'acord en què han volgut prioritzar. Podem compartir o no la seva visió, però si s'és honest en la resposta i en les accions que se'n deriven, la cosa funciona. Els països nòrdics, per exemple, donen molta importància als temes ambientals, climàtics i laborals (això s'explica per diversos factors històrics i socioculturals), mentre que altres com Itàlia, Bèlgica o França busquen potenciar la seva producció local i de proximitat, essent els altres aspectes més secundaris.

Hi ha països que aposten per una centralització dels processos de compra i que condicionen fortament en tots els àmbits, mentre que d'altres són més

---

descentralitzats i es deixa que siguin els equivalents a ajuntaments o comarques qui marquin les seves polítiques, reservant-se l'Estat un paper orientador i de guia. Hi ha països que han creat tota una estructura administrativa de suport als processos d'aquesta nova CPA més social i ambiental, i una intensa xarxa d'agències, guies, protocols, assessories i treball de camp, mentre que d'altres s'han dedicat a elaborar la normativa bàsica i deixar que el mercat s'ajusti.

Tot això és el que cal definir. El que escrivim a continuació és el resum aplicat a la realitat catalana del que hem vist a escala europea, amb possibles aprenentatges, i unes recomanacions. Pel que fa al resum aplicat, té dos apartats: per una banda, els criteris de selecció de la CPA, i per l'altra, una mena de calaix de sastre que inclou la resta d'elements que pot ser interessant valorar abans, durant i després de crear un nou pla de Compra Pública Alimentària social i ambiental.

### **Sobre els criteris i possibles requisits**

Com hem vist, hi ha un seguit de criteris que recomana la UE i que poden ser directament traslladats a la normativa catalana sense problemes.

#### **Criteris**

- Aliments ecològics
- Aliments de producció integrada o similar
- Pesca i aquicultura sostenible
- Greixos sostenibles
- Benestar animal
- Comerç just
- Aliments de temporada
- Aliments procedents de DOP, IGP, ETG o similars
- Emissions en el transport d'aliments
- Menús amb poca carn i derivats, més vegetals
- Reducció en la generació de residus en cuines
- Despesa energètica i d'aigua en cuines

La immensa majoria dels països europeus els incorporen. Aquí no hi ha problemes ni grans diferències. On si n'hi ha és amb els tres elements que exposarem tot seguit. Abans, però, algunes consideracions.

---

## Mètodes de producció

Hi ha tot un grup de  **criteris basats en mètodes de producció**: aliments ecològics; aliments de producció integrada o mètodes similars que estiguin ben definits i autoritzats; aliments procedents de DOP, IGP, ETG o similars; o pesca i aqüicultura sostenible.

Tots aquests aliments tenen sistemes de producció que estan perfectament definits i validats. En el cas que es considerés que hi ha algun aspecte no cobert per les figures existents, es podrien crear de nou. Per exemple, França disposa d'altres figures com els aliments procedents de regions d'Alt valor ambiental o Aliments pagesos o de finca o els procedents dels Projectes Alimentaris Territorials (PAT). Altres països amplien alguns d'aquests conceptes, és el cas de Dinamarca, que disposa d'un segell ecològic propi molt més utilitzat i reconegut socialment que l'europeu.

La idea bàsica és que aquest tipus de criteris serveixin per a dues coses: per millorar els aspectes ambientals de la producció convencional i, per vincular d'alguna manera la producció al territori i afavorir així els sistemes alimentaris locals. Si les figures existents permeten incorporar aliments a la CPA que realment siguin més sostenibles i menys emissors climàticament, i també aliments procedents dels Sistemes Alimentaris Locals, cal incorporar-les de manera coordinada i en la proporció i obligatorietat que indiqui el diagnòstic d'oferta alimentària existent d'aquest tipus d'aliments (ampliarem aquest aspecte més endavant). En cas que es detecti alguna mancança, es poden elaborar noves figures que omplin el buit detectat.

## Benestar animal i comerç just

Són criteris clars i utilitzats molt habitualment. Varia el que es demana en cada cas, els segells o certificats autoritzats com a element validador o la importància relativa que es donen en les adjudicacions, entre d'altres, però gairebé sempre trobem aquests dos criteris.

## Salut alimentària

Els països nòrdics i també Alemanya o Àustria fa temps que estan prioritzant aquest aspecte, que es concreta habitualment en tres elements: el primer és la reducció significativa de carn i derivats en la CPA, estimulants o premiant la presència d'aliments vegetals per sobre dels d'origen animal (especialment els carnis).

El segon és la reducció significativa d'aliments processats, estimulants o premiant la presència d'aliments de gamma I o d'aliments frescos vinculats a les diferents definicions dels còdex alimentaris de cada país i al que defineix la normativa europea i la OMS com a aliments processats o ultraprocessats. Un cop definida normativament la categoria alimentària, es tracta d'incorporar-la com a criteri d'adjudicació amb l'objectiu d'impulsar un trànsit cap a una alimentació més fresca i menys processada. La CPA serviria així com a motor perquè es produeixi un increment de l'oferta d'aquest tipus d'aliments (també en les infraestructures logístiques o de coordinació de la pagesia, obligats per tal de satisfer el nou mercat creat per la CPA) disponible aleshores per a la resta de la societat, i més enllà de la que és usuària de la CPA.

---



El tercer és la incorporació de l'alimentació de temporada com a criteri d'adjudicació. Aquest criteri dels aliments de temporada és una figura més utilitzada en països mediterranis o altres com Bèlgica. En aquest cas, l'alimentació de temporada tindria una doble virtut: la d'ajudar a la diversificació de la dieta i, per tant, contribuir a la salut alimentària de la població; i la de la vinculació amb la producció local i, per tant, contribuir a estimular els sistemes alimentaris de proximitat.

En resum, la immensa majoria de països europeus incorporen criteris en aquest sentit i, bàsicament, són de dos tipus:

- Menys carn, més vegetal. Això es determina a l'hora de puntuar o exigir els menús i, en el cas català, es tractaria de seguir com a requisit les noves recomanacions nutricionals de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA).
- Més fresc i menys processat. Exigir o premiar una presència significativa d'aliments no processats en els menús (gamma l, per exemple).

### Aspectes climàtics

Vincular la CPA exigint o premiant aliments amb menys emissions és un element interessant que pocs països han incorporat de manera significativa. Això és així, en part, perquè la majoria de lleis climàtiques, d'acords de reducció a escala estatal o de compromisos a escala europea, són molt recents.

En la majoria de casos encara no s'han actualitzat les normatives i reglaments de CPA per incorporar-los, i tampoc existeix una metodologia consensuada i aprovada a escala estatal que permeti una estandardització del càlcul d'emissions.

Amb tot això, la majoria de països, d'una manera o altra, esmenten el criteri de la reducció d'emissions com a factor a incorporar en la CPA. Per fer-ho utilitzen diferents mètodes:

- Demanar als operadors que es presenten a l'oferta que facin un càlcul d'emissions basat en mètodes que siguin homologables i validables per l'administració, i donar la màxima puntuació de l'apartat climàtic a la millor oferta. Si s'opta per aquesta via, es facilitaran guies i assessorament de càlcul d'emissions, normalment basats en l'Anàlisi del Cicle de Vida (ACV). Aquesta situació la trobem a Escòcia, Finlàndia, Noruega, Suècia o Alemanya.
  - Utilitzar segells climàtics com a element validador. Existeixen múltiples segells que calculen diferents aspectes associats a les emissions de gasos d'efecte hivernacle (GEH). Alguns són privats, d'altres públicoprivats i d'altres públics, com el projecte de marca *Sustainably Scottish* ("Sosteniblement escocès").
  - Puntuar com a criteri el càlcul d'emissions de només algunes etapes del procés productiu, i no tota la cadena com sí que fa un Anàlisi de Cicle de Vida (ACV). Això està especificat tant a les guies europees com en la normativa d'alguns
-

països. En el cas de la recomanació europea, fa referència al transport alimentari, tant aquell que va cap a la cuina com el transport des de la cuina. En concret el document europeu sobre compra pública verda indica el següent:

El licitador haurà d'aplicar un pla de reducció per minimitzar les emissions de gasos d'efecte hivernacle i de contaminants atmosfèrics procedents dels vehicles que s'utilitzen en el servei, tenint en compte l'optimització de les rutes, la càrrega que es transporta i el problema de «l'últim quilòmetre». (CE, 2019)

En el segon cas, hi ha països com Alemanya o Suècia que incorporen criteris com la despesa energètica en la fase productiva, l'ús de fonts energètiques sostenibles o l'ús de calefacció en hivernacles de fruites i verdures com a element penalitzador.

### Altres aspectes ambientals

A banda dels aspectes climàtics, també es poden incloure altres criteris ambientals per tal de reduir els impactes sobre el medi ambient que generen certs models agroalimentaris. Els països han optat per tres vies. La primera és seguir les indicacions de les guies europees i limitar-se als olis vegetals. El que proposa és:

Afavorir la compra d'aliments i/o begudes envasades que contenen greixos vegetals produïts a partir de cultius que s'ajustin als criteris mediambientals relatius al sòl, la biodiversitat, el canvi de l'ús del sòl i les reserves de carboni orgànic complint les exigències d'un sistema de certificació que inclogui aquestes qüestions<sup>35</sup>, els requisits de l'article 93 del Reglament (CE) núm. 1306/2013, o mitjançant altres mitjans equivalents. (CE, 2019)

Aquest criteri està pensat per olis de palma, soja o d'altres que són importats de monocultius en tercers països, però es podria ampliar a olis vegetals produïts a Catalunya i a altres productes alimentaris a banda dels olis. Tot seguit incidirem en aquest punt perquè permet introduir criteris extres que no figuren en les guies i recomanacions europees, però que són coherents amb elles. Bona part dels països europeus han optat per aquesta via limitant el criteri als olis vegetals.

La segona via és la d'utilitzar com a criteri i font de verificació els segells ecològics. Aquí destaca Suècia, tot i que també els incorporen, en menor grau, Alemanya, Noruega o Escòcia. Com en el cas de les emissions de gasos d'efecte hivernacle, existeixen a escala europea i/o estatal diferents segells ambientals que analitzen diferents aspectes i que tenen diferent naturalesa (ONG, privats, partenariat públicoprivat, etc.) Es tractaria de veure quins són els més utilitzats a Catalunya, quins són els més exigents, quins analitzen els aspectes considerats més importants per l'administració i incorporar-los com a element que premia en les CPA. En el cas de Suècia, per exemple, es fan servir segells com les ecoetiquetes europees<sup>36</sup> en els plec de contractació o altres ecoetiquetes presents en el mercat suec<sup>37</sup>. Tot el procés d'incorporar ecoetiquetes a la CPA està supervisat i compta amb el suport de l'Agència Sueca de Consum.

Existeix una tercera via i és la que fa servir França. En la nova reglamentació de la CPA francesa es fa servir com a criteri el fet de disposar d'una *certificació ambiental*

<sup>35</sup> Els sistemes basats en organitzacions multilaterals d'àmplia composició, incloses ONG, la indústria i el govern, com ara Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), Palm Oil Innovation Group (POIG), Roundtable on Responsible Sòc (RTRS), The Soybean Sustainability Assurance Protocol (SSAP) o Pro-Terra, poden demostrar que compleixen el criteri sempre que cobreixin els principis mediambientals assenyalats. Altres sistemes a escala nacional es consideren equivalents si respecten els principis mediambientals assenyalats

<sup>36</sup> **Vegeu el web:** <https://www.miteco.gob.es/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/etiqueta-ecologica-de-la-union-europea/>

<sup>37</sup> **Vegeu el web:** <https://www.ecolabelindex.com/ecolabels/?st=country,se>

tipus 2. Sota aquesta denominació apareixen un reguitzell de certificacions agroalimentàries que, d'alguna manera, certifiquen una millor pràctica ambiental. En concret, l'Estat francès ha reconegut 64 tràmits reconeguts pel Ministeri d'Agricultura en el nivell 2 de certificació ambiental que representen prop de 17.500 explotacions repartides per tota França (viticultura, arboricultura, horta, etc.).

Els procediments que es beneficien del reconeixement total en el nivell 2 de certificació ambiental es poden veure aquí: <https://agriculture.gouv.fr/niveau-2-de-la-certification-environnementale-chiffres-cles-et-liste-des-demarches-reconnues>

## **Generació de residus i malbarament alimentari**

Existeix nombrosa documentació a escala europea i també a Catalunya sobre la manera d'incorporar en la CPA clàusules i criteris que s'encaminin a una reducció en la generació de residus i a evitar el malbaratament. Bàsicament consisteixen en exigir al licitador que presenti procediments escrits que descriguin clarament i de manera verificable les pràctiques que es posaran en marxa per prevenir la generació de residus alimentaris i el malbaratament. Aquesta demanada pot ser més o menys estricta, incorporant més o menys etapes del sistema alimentari, així com ampliant o reduint les demandes exigides.

Com dèiem, aquests són els criteris bàsics que més es fan servir en els diferents països europeus analitzats, i tots ells aplicables a Catalunya si es considera oportú. De totes maneres, hi ha tres aspectes més que cal destacar i que permetrien anar una mica més enllà en les exigències laborals, socials o ambientals.

## **Aspectes laborals**

La incorporació del criteri de comerç just parteix del fet que tot el que es produeix dins el territori europeu compleix amb les principals normes internacionals a nivell laboral. La major part d'aquestes normes estan recollides en la documentació de la OIT, i bona part dels països europeus les han ratificat (cal dir que l'Estat espanyol és una excepció). Aquesta suposició, però, no és certa. Existeix nombrosa documentació, així com l'intens treball de moviments socials i organitzacions sindicals, que demostren la vulneració sistemàtica de drets laborals i humans en determinades produccions alimentàries estatals i també catalanes. Utilitzar, per tant, un criteri d'exclusió o adjudicació que tingui en compte que la Compra Pública respecti íntegrament els drets laborals i humans resulta clarament necessari.

És el cas dels països nòrdics i d'Alemanya. Un exemple interessant és el noruec, que hem explicat en l'apartat corresponent. En aquest cas s'exigeix als proveïdors alimentaris que opten als contractes públics que puguin demostrar que no hi ha vulneració de drets humans ni laborals en cap de les operacions de les seves cadenes de proveïment alimentari. També es demana informació sobre la transparència, els mecanismes habilitats de denúncia, el seguiment i control dels possibles casos, etc.

---

## Aspectes socials i ambientals

Hem vist que la UE recomanava utilitzar el criteri ambiental en el cas dels olis vegetals, però dèiem que res sembla limitar que aquest mateix procediment es faci servir per a altres aliments. Una possibilitat que encara no ha explorat cap país dels analitzats en aquest document, però que seria coherent amb les polítiques, demandes i recomanacions europees, és utilitzar els criteris de condicionalitat vinculades a la Política Agrària Comuna (PAC).

La nova reforma de la PAC inclou i amplia tot un seguit de criteris ambientals i socials que cal complir per tal de rebre les ajudes públiques. En aquest moment encara s'ha de concretar, a escala estatal, quan i quins, seran exactament aquests criteris, especialment els socials laborals.

Vincular, d'alguna manera, la provisió alimentària de la compra pública aliments que compleixin els estàndards més alts de condicionalitat de la PAC pot ser, també, una eina per impulsar un sistema alimentari català més just, social i compromès amb la protecció del medi ambient.

## L'alimentació de proximitat

A escala europea, s'observen tres grans formes de tractar l'aspecte de la proximitat dels aliments en la CPA. La primera és la forma de bona part dels països nòrdics, que consisteix en no valorar aquest criteri. No és que no s'esmenti en la documentació i guies de CPA, però es tracta de països on el nivell d'importació alimentària és alt i on, per diferents factors, no existeix, aparentment, la necessitat de situar aquest criteri com a prioritari.

El segon enfocament és l'italià, que ha decidit incorporar, com vèiem anteriorment, quilometratge i circuit curt com a criteris prioritaris. Km 0 s'entén com a aliments procedents d'un radi inferior a 150-200 km del lloc de consum o de 75 km en el cas de municipis petits. Pel que fa al circuit curt, s'entén com aquell en què hi ha venda directa de la pagesia o només un intermediari (una figura similar al de la Venda de Proximitat catalana).

Cal destacar que el cas italià és únic com a recomanació estatal. Cap dels altres països estudiats incorpora directament quilòmetres en les clàusules i criteris de CPA per estimular els sistemes alimentaris locals. La resta de països expliciten que aquesta via és contrària a la lliure concurrència, i que els contractes que ho facin quedaran exposats a possibles impugnacions. Tot i ser l'únic país que ho incorpora, demostra que és possible aplicar criteris de proximitat dels aliments en la Compra Pública Alimentària.

La tercera forma és la de França i, segurament, és la més equiparable a Catalunya. L'Estat francès sí que reconeix, a diferència d'altres països, que estimular el circuits alimentaris locals és una prioritat, i que la CPA ha de ser una eina important per fer-ho. Reconeix al mateix temps que no es pot explicitar directament una distància entre producció i consum. L'estratègia francesa per aconseguir-ho consisteix en combinar tot un seguit de criteris que sí que considera perfectament vàlids amb la intenció

---

que, quan actuen conjuntament, s'aconsegueix de facto una compra local sense necessitat d'explicitar-la.

L'Agència Francesa de Medi Ambient i Gestió de l'Energia (ADEME) defineix els aliments de circuit curt i de proximitat de la següent manera:

- Que provenen de venda directa o amb un únic intermediari entre el productor i el consumidor (circuit curt)
- Els procedents d'una distància raonable entre el lloc de producció i el de consum (circuit de proximitat). Variable segons el lloc i els productes, aniria de 30 a 100 quilòmetres.

És una definició força ambigua, però com a mínim, permet treballar l'aspecte de proximitat dels aliments en la compra pública.

França ha dedicat esforços a assessorar, guiar i acompanyar aquests processos de compra de proximitat indirecta. Existeixen centres públics d'assessorament a les administracions que han de desenvolupar els contractes de CPA, diverses guies altament detallades<sup>38</sup>, manuals, graelles, exemples, etc.

Aquesta bateria de criteris que tots junts haurien d'ajudar a la compra d'aliments de circuits curts i de proximitat inclou:

- Aliments territorialitzats (fent servir figures com els equivalents a DOP, IGP, ETG, i d'altres figures com *Label Rouge*, *CQ-Produit certifié*, *Produit de montagne*, Aliments procedents de *Regions d'Alt Valor Ambiental*, Aliments *pagesos* o de *finca* o els procedents dels Projectes Alimentaris Territorials (PAT) i tantes altres figures de les que disposa França<sup>39</sup>. La idea és que aquests productes, d'alguna manera, són de proximitat o com a mínim asseguruen una certa proximitat.
- Aliments frescos. La definició i característiques de la "frescor" dels aliments varia en funció de cada país. En el cas francès, fa referència a aliments de la primera gamma i que compleixen una triple condició:
  - Posseir en el moment de la venda les característiques essencials que va presentar durant la producció o fabricació, sobretot organolèptiques i higièniques
  - No haver estat conservats amb l'ús de procediments o l'addició de qualsevol substància destinada a aturar l'activitat dels enzims i microflora, amb l'excepció de la refrigeració i, en alguns casos, pasteurització.
  - Haver estat produïts o fabricats fa menys de trenta dies.
- Aliments de temporada.
- Característiques organolèptiques. El color, la presentació, l'olor, la textura o el gust. Es recomana utilitzar determinades característiques organolèptiques dels productes com a palanca d'acció a favor de l'oferta en productes de proximitat.

---

<sup>38</sup> **Vegeu els documents:** <https://agriculture.gouv.fr/les-produits-locaux> <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/l25892?token=eb3b81914775bd58a8644f25c3ecfd50cfbacdd03ba13f958d3e97c551f35db2>  
<https://agriculture.gouv.fr/marches-publics-pour-la-restauration-collective-en-gestion-directe-un-guide-pratique-pour-un>  
<https://ma-cantine-l.gitbook.io/ma-cantine-egalim/au-moins-50-de-produits-de-qualite-et-durables-dont-20-de-bio/untitled-1>

<sup>39</sup> **Vegeu el web:** <https://ma-cantine-l.gitbook.io/ma-cantine-egalim/au-moins-50-de-produits-de-qualite-et-durables-dont-20-de-bio/labels-sigles-et-certifications>

Òbviament, això no assegura que aquests aliments vinguin realment d'un Sistema Alimentari Local (SAL) amb totes les característiques socials, laborals, de desenvolupament econòmic local, familiar i de petita escala, sostenible i de salut que es vinculen a les definicions més exhaustives del SAL tal com l'estan treballant nombroses iniciatives i moviments socials. Tot i així, i segons la tesi francesa, si es combinen totes ells ens hi acostem.

## Altres consideracions

### **Sobre la possibilitat d'incorporar o crear noves certificacions o figures legals, així com ordenar les existents.**

Hi ha països que, per tradició cultural i per la fase de la transició ambiental en la qual es troben, que utilitzen de manera intensa les certificacions, etiquetatges o la catalogació de determinats aliments o formes de producció per tal de poder incorporar certs criteris amb garanties dins la CPA. Països com Suècia o Dinamarca en són un exemple, però també França.

En el cas suec es tracta, bàsicament, d'incorporar criteris ambientals i climàtics a partir de les múltiples certificacions o segells existents, i que l'administració considera vàlids i consistents. També en el cas danès, que utilitza segells ecològics propis que incrementen l'exigència per sobre dels certificats europeus.

En el cas francès, l'objectiu és utilitzar les diferents figures de producció vinculades al territori per incorporar criteris de proximitat. Això demostra que existeix la possibilitat de crear de nou o incorporar les figures ja existents sistemes de catalogació d'aliments, de processos productius o de tipus de circuit alimentari que, un cop sistematitzats i validats per l'administració, es puguin incorporar amb garanties als plans de la nova CPA.

Si interessa incorporar un criteri que no està ben cobert amb tot el que hem analitzat fins aquí, es poden analitzar els segells o certificats o definicions legals existents que estiguin vinculats a aquest criteri i, directament o amb alguna modificació, utilitzar-los com a criteri de compra. Si no existís res, es podria plantejar la possibilitat de crear una nova figura que hi donés resposta.

### **Sobre l'equivalència en la demanda de criteris**

Un element que és constant i reiterat en tots els processos de compra pública analitzats consisteix a l'afegitó, en gairebé tots els criteris on es fan servir segells, certificats o determinades figures alimentàries, de l'expressió "o equivalent". S'ha de tenir clar que quan es faci ús d'aquestes figures cal reconèixer també certificacions equivalents a les assenyalades al 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 presentin els licitadors. Aclariment: És necessari esmentar que la valoració de l'equivalència és, en general,

---

responsabilitat de l'òrgan de contractació i es basa en una anàlisi cas per cas a partir de les proves aportades pel proveïdor, d'acord amb la normativa que s'escaigui en cada cas.

## **Sobre altres aspectes importants de la nova Compra Pública Alimentària**

Més enllà dels criteris i possibles clàusules, l'anàlisi de la CPA dels diferents països europeus ens permet, també, extreure altres conclusions i recomanacions.

### **Sobre la coordinació de polítiques**

És important coordinar la nova CPA amb les principals polítiques que, de manera més o menys directa, afecten el model agroalimentari català de tal manera que les unes potenciïn les altres i l'efecte final sigui més intens. La major part de països europeus ho han fet així, destacant territoris com França, Escòcia, Itàlia, Portugal o Alemanya.

Els tres grans àmbits de coordinació són les polítiques de promoció dels **sistemes alimentaris locals**, les **climàtiques** i les de **salut alimentària**.

Coordinació vol dir convergència d'objectius, complementarietat i compartir ajuts, recursos, anàlisis, eines, guies, recomanacions, criteris, sistemes d'avaluació, etc.

És a dir, que la nova CPA ha de ser una eina per impulsar una transició agrícola basada en sistemes alimentaris locals, en una reducció significativa de les emissions sectorials, i també ha d'ajudar a accelerar la transició alimentària basada en dietes més saludables, amb menys carn i derivats i menys aliments processats, entre altres aspectes.

Si mirem la part vinculada als sistemes alimentaris locals, països com Bèlgica, França o Itàlia, per posar tres exemples, han treballat intensament el foment d'aquests models agroalimentaris i, en paral·lel, la manera de vincular-los a la CPA, no només en l'àmbit normatiu o creant unes clàusules que ho permetin, sinó especialment actuant sobre la producció agroalimentària per tal d'incrementar l'oferta d'aliments provinents d'aquests models. Dit d'una altra manera, serveix de poc crear una bateria ideal de criteris, clàusules o adjudicacions en la CPA que generin un nou mercat per als sistemes alimentaris locals si no es treballa, al mateix temps, en l'articulació de la pagesia i demés actors vinculats, i es potencia la seva producció en base a ajuts, suport logístic, legal, de flexibilitat normativa i en tot un feix de mesures que permetin ordenar, potenciar i incrementar l'oferta alimentària d'aquest tipus d'aliments.

### **Sobre el procés de construcció d'una nova d'una nova Compra Pública Alimentària**

La creació d'una nova CPA hauria de ser, vista l'experiència exitosa d'alguns països, un procés consensuat i participat. L'exemple més recent el trobem a Portugal. Des de fa un parell d'anys, l'administració portuguesa va encetar un procés participatiu extens per

---

construir conjuntament el pla de CPA per tal que servís a la transició alimentària, ambiental i climàtica. Els detalls del procés i la metodologia es troben en els annexos, però bàsicament es tracta d'incorporar, sota el lideratge de l'administració, els diferents actors implicats en la CPA i elaborar una estratègia comuna, compartida i, per tant, més efectiva i realitzable.

Altres països destaquen per haver utilitzat processos similars, per exemple Bèlgica, Escòcia i França, tots ells amb experiències interessants en la construcció conjunta, des de *baix cap a dalt*, però guiat per el *dalt*.

Vinculat a aquest aspecte, existeix també la necessitat de fer una anàlisi prèvia de quina és la realitat productiva del país, i determinar si és factible demandar certs criteris i en quina mesura ho és. És a dir, cal tenir clara la disponibilitat real d'aquests aliments abans d'incorporar certs criteris, percentatges o objectius a curt i mitjà termini. Per assegurar una coherència entre el que es demanarà en la CPA i la disponibilitat d'aliments, i més enllà dels diferents estudis de mercat, és necessària també aquesta coordinació entre els diferents actors implicats per tal de dissenyar escenaris conjuntament. En cas contrari, pot passar que la nova CPA esdevingui un feix de papers sense translació real.

### **Sobre la creació d'una Agència de Compra Pública Alimentària**

Un altre dels elements interessant que s'ha observat en nombrosos països es la creació d'una entitat pública que s'encarregui de coordinar, executar i impulsar la nova CPA. Trobem exemples interessants a Escòcia, Finlàndia, Noruega o Suècia. Aquesta entitat s'encarrega d'elaborar les guies, recomanacions, manuals, metodologies i d'oferir assessorament. També és el lloc on s'integren les altres polítiques vinculades a la CPA, com les agrícoles, les alimentàries, climàtiques o de salut, constituint-se així en una mena de *hub* o node que permeti la interconnexió entre aquests plans i la CPA.

En altres països com França, alguns *Länder* alemanys o algunes regions italianes, existeix també una Central de Compres Pública que, a banda d'executar la major part de licitacions de les seves competències, actua sovint com a agència de compra pública coordinant, assessorant i impulsant la Compra Pública Alimentària.

### **Sobre la necessitat de treballar la no discriminació de la producció familiar i de petita escala**

Quan s'implementen sistemes de CPA com la que estem descrivint en aquest informe i amb aquest nivell d'exigències, clàusules, certificacions, demandes de seguiment, validacions o justificacions, existeix el risc que la producció agroalimentària familiar i de petita escala no pugui accedir-hi. Això suposaria no acomplir un dels objectius que normalment tenen aquestes polítiques: la dinamització local i la generació de mercat per aquest tipus de pagesia i activitats econòmiques vinculades, i que els sistemes alimentaris locals de base familiar tinguin més oportunitats de continuar funcionant i, fins i tot, de reforçar i millorar la seva situació. És a dir, en el disseny de la nova CPA és necessari pensar i incloure mecanismes

---



de no discriminació d'aquest tipus d'explotacions i prioritzar-les com a proveïdors. Diversos països han explicat aquest risc de discriminació i han dissenyat mecanismes per evitar-lo. És el cas d'Alemanya, França o Itàlia.

Aquests mecanismes són de dos tipus. Per una banda, els que tenen a veure amb el mateix procés de CPA, i per l'altra, els que impliquen un treball amb la pagesia familiar i les seves activitats vinculades (la transformació, la distribució, etc.).

En el primer cas, es tractaria, per exemple, de crear lots petits que permetessin als actors de mida petita i mitjana accedir-hi, així com de limitar el número de contractes que un operador pot aconseguir per evitar així una mena d'oligopoli de les grans empreses.

En el segon cas, la feina directa amb la pagesia cercaria informar-la directament, flexibilitzar certes exigències i demandes o adequar les demandes burocràtiques (a l'estil de l'anomenat paquet higiènicosanitari). També elaborar guies específiques; treballar en l'agrupació i ordenació de l'oferta alimentària, tot facilitant la creació de magatzems o centrals de venda; crear cooperatives o altres formes de coordinació productiva, facilitant el contacte amb empreses de transformació alimentària de la mateixa tipologia; o estimular la distribució i comercialització. En definitiva, es tracta de millorar l'oferta alimentària familiar, fent-la més voluminosa i accessible, per després vincular-la a la CPA degudament adaptada.

---

## D. Una proposta per a Catalunya

D'entre tots els models analitzats, el francès podria ser, segons el nostre criteri, un bon model per a Catalunya, tenint en compte que caldria adaptar-lo en funció de les necessitats i realitat pròpies.

Afirmem que el francès podria ser un bon model per tres motius:

- El context productiu i socioeconòmic francès pot ser equiparable al català (salvant les distàncies), a diferència d'altres països com els nòrdics o germànics. També l'estructura administrativa pot tenir certa similitud, a diferència, per exemple, de la italiana.
- Els objectius polítics de la CPA francesa poden ser coincidents amb els catalans, donant importància a la producció local i de proximitat, però buscant un equilibri amb altres resultats com els aspectes ambientals, climàtics o de salut alimentària.
- És un dels models més recents i, per tant, ha pogut incorporar les noves recomanacions europees originades en el *Green Deal*, les noves demandes socials en matèria ambiental, climàtica o de salut, i la nova realitat dels sistemes agroalimentaris.

No volem dir que sigui un model que es pugui transposar directament, ja que hi ha d'haver diferències i alguns dels criteris poden ser ajustats o ampliat, però pot ser interessant com a esborrany amb el qual començar a treballar. A continuació, enumerem alguns dels aspectes més destacables del model francès, incorporant altres elements que també considerem interessants d'altres països i que poden ser útils en el cas de Catalunya.

### Marc legal i institucional

La llei francesa dels Estats Generals de l'Alimentació (EGAlim<sup>40</sup>), publicada el novembre de 2018, incideix en nombrosos aspectes. Un d'ells és la restauració col·lectiva i la CPA. A més, s'integren altres grans macro polítiques com la Llei de transició energètica per al creixement verd de 2015, la Llei de l'economia circular i de lluita contra els residus de 2020 o la Llei n° 2021-1104, de 2021, de lluita contra el canvi climàtic i de resiliència davant els seus efectes, coneguda com la Llei "Clima i Resiliència".

La llei EGAlim preveu un conjunt de mesures relatives a la restauració col·lectiva pública i privada, i determina que aquest sector constitueix un eix d'actuació essencial del nou Programa Nacional d'Alimentació (2019-2023) per promoure l'accés de tota la població a aliments més saludables, segurs i sostenibles. També ha suposat un canvi i actualització del Codi de Compra Pública de la república francesa (*Code de la Commande publique*) que suposa una nova codificació de l'activitat contractual del sector públic. Compta amb 1747 articles que reagrupen i sistematitzen al voltant de 30 textos normatius. Així mateix, incorpora les regles principals en la matèria creades per via jurisprudencial nacional i europea.

<sup>40</sup> **Vegeu el web:** [www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000037547946/](http://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000037547946/)

<sup>41</sup> Inclou els aliments d'origen vegetals en conversió

<sup>42</sup> Actualment, a França, aquests productes són els ous de granja, formatges de granja (inclosos formatges blancs), aus de corral de cria en llibertat (s'han de beneficiar de SIQO AOC/AOP, AB o Label Rouge, tret que sigui una producció a petita escala destinada a la venda directa o local), així com a la carn de bestiar boví i la de porcí de granja (aquests s'han de beneficiar del Label Rouge SIQO).

L'objectiu principal de la nova normativa de CPA és que com a mínim el 50 % de tots els aliments siguin de qualitat i sostenibles l'any 2022, i que, com a mínim, el 20 % siguin ecològics.

Què s'entén per aliments de qualitat i sostenibles?

- Aliments provinents de la producció ecològica<sup>41</sup>
- Productes amb segells oficials com la Identificació de Qualitat i Origen (SIQO), o amb les següents mencions: *Label Rouge*, Denominació d'Origen (AOC/AOP), Indicació d'Àrea Geogràfica (IGP), Especialitat Tradicional Garantida (STG), els productes catalogats com a d'Alt Valor ambiental (HVE), els catalogats com "*fermier*", "*produit de la ferme*" o "*produit à la ferme*". En definitiva, només per als productes per als quals hi ha una definició reglamentària de les condicions de producció<sup>42</sup>.
- Fins al 31/12/2029, productes d'una explotació beneficiada amb la certificació Nivell ambiental 2.
- Productes de la pesca marítima beneficiats de l'etiqueta ecològica de pesca sostenible<sup>43</sup>. Productes beneficiats amb el logotip de Regió ultraperifèrica (RUP).
- Productes equivalents als productes beneficiats d'aquests signes, mencions, etiquetes o certificacions ecològiques<sup>44</sup>
- Productes adquirits tenint en compte els costos carregats a les externalitats ambientals vinculades al producte durant el seu cicle de vida.

Els costos atribuïts a les externalitats ambientals poden incloure el cost de les emissions de gasos d'efecte hivernacle i contaminants, així com altres costos vinculats a la mitigació del canvi climàtic. Fins ara, no hi ha cap referent o metodologia oficial en la qual l'òrgan de contractació (comprador) pugui basar-se per fer una selecció de productes alimentaris sobre la base d'aquests costos. Per tant, i fins actualment, és responsabilitat del comprador que utilitza aquest mètode de selecció complir amb les disposicions del Codi de Compra Pública (articles R. 2152-9 i R. 2152-10). Aquests articles diuen el següent:

El cost del cicle de vida cobreix, en la mesura que siguin rellevants, la totalitat o part dels costos següents del cicle de vida d'un producte, servei o obra:

*1r Costos a càrrec del comprador o d'altres usuaris, com ara:*

- a. Costos relacionats amb l'adquisició
- b. Costos relacionats amb l'ús, com ara el consum d'energia i altres recursos
- c. Costos de manteniment
- d. Costos al final de la vida útil, com ara els costos de recollida i reciclatge

*2n Costos amb càrrec a externalitats ambientals i vinculats al producte, servei o estructura durant el seu cicle de vida, sempre que es pugui determinar i verificar el seu valor monetari. Aquests costos poden incloure el cost de les emissions de gasos d'efecte hivernacle i altres emissions contaminants, així com altres costos de mitigació del canvi climàtic.*

Quan el comprador avalua els costos mitjançant un enfocament de cicle de vida, indica en els documents de consulta quines dades han de proporcionar els licitadors

<sup>43</sup> **Aclariment:** El sistema de referència del segell va ser elaborat per una comissió formada per actors representants tot el sector pesquer, representants de l'administració, organitzacions no governamentals, consumidors i científics. És la primera etiqueta ecològica pública francesa de la pesca marítima.

<sup>44</sup> **Aclariment:** la valoració de l'equivalència és responsabilitat de l'òrgan de contractació (comprador) i es basa en una anàlisi cas per cas, a partir de les proves aportades pel proveïdor, d'acord amb els articles R. 2111-12 a R. 2111-17 del codi de compra pública excepte els productes procedents de granges que es beneficien de la certificació ambiental de nivell 2 per la qual s'ha d'acreditar l'equivalència. un organisme independent acreditat.

i el mètode que utilitzarà per determinar el cost del cicle de vida a partir d'aquestes dades. El mètode utilitzat per avaluar els costos atribuïts a les externalitats ambientals compleix totes les condicions següents:

- a. Es basa en criteris no discriminatoris i objectivament verificables;
- b. És accessible per a tots els interessats;
- c. Implica que les dades requerides es poden facilitar amb un esforç raonable realitzat per operadors econòmics normalment diligents.

És a dir, França exigeix que els 50 % de tota la seva Compra Pública Alimentària, tant pública com privada, sigui proveïda d'aliments d'alguna o de més d'una d'aquestes característiques, i que, com a mínim el 20 % sigui ecològica.

La norma afecta la restauració pública: tot el sector educatiu (incloses les llars d'infants i les universitats), tot el sector sanitari i sociosanitari, els serveis penitenciaris, els serveis policials, la restauració de l'administració pública, etc., Així com també la restauració privada dels següents sectors: els serveis de restauració escolar (incloses llars d'infants i universitats), establiments sanitaris, establiments socials i medicosocials i establiments penitenciaris.

A més d'aquest 50 % i 20 %, la llei també fa referència a criteris d'inclusió. Tot i no marcar objectius concrets, encoratja la inclusió de dos aspectes més: el comerç just i els aliments obtinguts en el marc de Projectes Territorials d'Alimentació (PAT), encara que no es comptabilitzen en el 50 % obligatori abans esmentat.

**El comerç just** està definit a l'article 94 de la Llei n° 2014-856, de 31 de juliol de 2014, relativa a l'economia social i solidària. Es basa en una organització del comerç orientada a l'equilibri de la relació productor/consumidor. El consumidor compra el producte a un preu que garanteix al productor una justa remuneració pel seu treball, dins d'un marc social i mediambiental millor preservat.

És interessant destacar que, en principi, i consultada la legislació, no hi ha res que limiti el criteri del comerç just a països tercers. És a dir, que es podrien aplicar els mateixos criteris per a qualsevol aliment d'origen francès o, en el nostre cas, català. Això complementa la possibilitat d'incloure criteris laborals i socials en la CPA que veurem més endavant i que segueix la línia dels països nòrdics. Les dues vies, la del comerç just i la nòrdica poden ser complementàries. Aprofundint una mica més en la definició de comerç just que fa servir la Llei n° 2014-856, de 31 de juliol de 2014, per incloure'l com a criteri de CPA, trobem el següent<sup>45</sup>:

El comerç just té com a objectiu garantir el progrés econòmic i social dels treballadors en situació de desavantatge econòmic degut a la seva precarietat, les seves retribucions i la seva qualificació, organitzats en estructures de govern democràtic, mitjans de relacions comercials amb un comprador, que compleixi les condicions següents:

- 1r. Un compromís entre les parts del contracte durant un període de temps que no pot ser inferior a tres anys;

---

<sup>45</sup> **Vegeu el document:** <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFARTI000029313690>

2n. El pagament per part del comprador d'un preu retributiu per als treballadors, establert sobre la base d'una identificació dels costos de producció i d'una negociació equilibrada entre les parts del contracte;

3r. La concessió, per part del comprador, d'una quantitat addicional obligatòria destinada a projectes col·lectius, afegit al preu de venda o integrada en ell, destinada a reforçar les capacitats i apoderament dels treballadors i la seva organització.

Cada empresa implicada en aquests sectors és capaç de produir informació relativa a la traçabilitat dels productes.

Les empreses que manifesten públicament la seva pertinença al comerç just participen en accions de sensibilització i educació sobre mètodes de producció i consum socialment i ecològicament sostenibles.

Els "treballadors en situació de desavantatge econòmic" són definits com els que es troben en una d'aquestes situacions<sup>46</sup>:

a) Els que no tinguin accés als mitjans econòmics i financers i a la formació necessària que els permeti invertir en les seves eines de producció i comercialització.

b) Els que es troben en situació de vulnerabilitat específica per raó del seu entorn físic, econòmic, social o polític;

c) Aquells, les produccions dels quals estiguin vinculades als recursos i especificitats del seu territori i que normalment només tenen accés al mercat local per a la distribució dels seus productes.

Des de 2016, **els aliments PAT** (tal com es defineix a l'article 111-2-2 del Codi de pesca rural i marítima) provenen de projectes col·lectius que reuneixen productors, transformadors, distribuïdors, autoritats locals i consumidors per desenvolupar l'agricultura sostenible als territoris i obtenir aliments saludables i de qualitat en benefici de tots. Per tant, constitueixen una eina per mobilitzar-se per a la consecució dels objectius de la Llei EGAlim. El Pla Nacional Alimentari actual contempla que cada departament de l'Estat francès ha de tenir, com a mínim, un PAT per abans de l'any 2023.

### **I què passa amb els aliments locals o de proximitat?**

Segons la normativa francesa, el caràcter local d'un producte no forma part de cap definició oficial. Per tant no pot constituir un criteri de selecció en un contracte públic. Els productes locals estan inclosos en el recompte del 50 % que exigeix la Llei només si tenen alguna de les característiques descrites anteriorment. Tanmateix, existeixen maneres d'incorporar-los indirectament per tal de no desafavorir els productes de proximitat, i que han de ser compatibles amb el codi de contractació pública. La recomanació oficial és utilitzar criteris de frescor, d'estacionalitat, mètodes de producció que consumeixen menys energia, etc. Existeixen guies tant públiques com d'associacions que defensen els sistemes alimentaris locals que poden ajudar a elaborar aquests criteris. Entre les oficials:

---

<sup>46</sup> **Vegeu el document:** <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000031183558>

- Per donar suport a l'oferta de qualitat, sostenible i local, el Ministeri d'Agricultura i Alimentació ha posat a disposició dels compradors de restauració pública la caixa d'eines LOCALIM: <https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>
- Guia pràctica de la Direcció d'affers jurídics per tal de facilitar l'accés de les petites i mitjanes empreses a la compra pública: <https://www.economie.gouv.fr/daj/daj-publication-guide-pratique-faciliter-acces-des-tpe-pme-a-commande-publique>
- Guia de la Direcció d'affers jurídics i de l'ADEME per aconseguir que la compra pública esdevingui una resposta als reptes climàtics: [www.economie.gouv.fr/fles/fles/directions\\_services/daj/marches\\_publics/oeap/gem/guide-climat/guide-climat.pdf](http://www.economie.gouv.fr/fles/fles/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/guide-climat/guide-climat.pdf)
- Lloc web de les xarxes regionals de compres públiques sostenibles: [www.ecologique-solidaire.gouv.fr/achats-publics-durables#e0](http://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/achats-publics-durables#e0)

## Aspectes nutricionals dels menús

La llei EGalim també estableix una sèrie de mesures vinculades als aspectes nutricionals dels menús de la restauració col·lectiva.

### Informació nutricional

#### Informació i consulta periòdica

**Àmbit:** col·lectius de restauració, llars d'infants escolars i centres universitaris.

Els responsables dels serveis de restauració col·lectiva d'escoles i universitats, així com dels serveis de restauració col·lectiva de les escoles bressol, estan obligats a informar i consultar periòdicament, i per tots els mitjans útils, als usuaris sobre la qualitat alimentària i nutricional dels àpats servits. Les recomanacions nutricionals estan detallades en diferents documents públics i s'han de seguir.

### Diversificació fonts de proteïnes

#### Pla plurianual de diversificació de les fonts de proteïnes

Els responsables dels restaurants col·lectius estan obligats a presentar un programa de diversificació de proteïnes plurianual que inclou alternatives de proteïnes vegetals en els àpats que ofereixen.

#### Menú vegetarià una vegada a la setmana

**Àmbit:** restaurants col·lectius escolars, des de parvulari fins a batxillerat.

De manera experimental, a partir de l'1 de novembre de 2019, els responsables de tots els restaurants col·lectius de les escoles (públiques o privades) estan obligats a oferir, almenys un cop a la setmana, un menú vegetarià, durant un període de 2 anys. Aquest menú vegetarià pot ser una alternativa a altres menús en el cas en què s'ofereixen diversos menús. En el cas que s'ofereixi un únic menú, aquest haurà de ser vegetarià. A més, el menú vegetarià ha de formar part d'un pla d'alimentació coherent amb els requisits relatius a la qualitat nutricional dels àpats fixats per la normativa vigent.

Aclariment: què és un menú vegetarià? El que no inclou carn, ni peix, ni crustacis, ni mariscs, però pot incloure proteïnes animals (ous, productes làctics, etc.). Les alternatives proteïques utilitzades poden ser els llegums (llenties, cigrons, mongetes, etc.), cereals (blat, arròs, bulgur, etc.), ous i/o làctics.

## **Aspectes vinculats als residus i el malbaratament**

### **Substitució de plàstics**

Prohibició dels plàstics d'un sol ús

**Àmbit:** tota mena de restauració (col·lectiva, pública i privada i també comercial).

A partir de l'1 de gener de 2020 la posada a disposició d'estrís de plàstic d'un sol ús (excepte, fins al 3 de juliol de 2021, dels compostables i dels confeccionats de materials d'origen bio) està prohibida: tasses, gots, plats, palletes, coberteria, piques, tapes de vidre, safates de menjar, olles de gelat, amanides, caixes i varetes per a begudes. Per "posada a disposició" s'entén el subministrament d'un producte destinat a la distribució, el consum o utilitzat en el territori nacional com a part d'una activitat comercial, a títol oneros o gratuït.

### **Lluita contra el malbaixament alimentari**

**Àmbit:** tota la restauració col·lectiva, pública i privada.

És obligatori implementar un sistema validat de lluita contra el malbaratament alimentari, inclòs l'aprovisionament sostenible.

Aquesta obligació s'amplia als operadors de càtering privats.

Aquests són els trets més importants de la nova normativa francesa de CPA. Pensem que un enfocament similar pot ser aplicable a Catalunya, modificant alguns aspectes i adaptant-los a la realitat catalana. Caldria valorar els percentatges resultants en cada un dels aspectes, que poden ser similars als que ha plantejat França o no.

El resultat final s'obtindria després d'una anàlisi exhaustiva de la realitat catalana, del diàleg amb els actors implicats i de les prioritats polítiques estratègiques.

Algunes recomanacions consistirien en ampliar els criteris abans exposats a:

- Benestar animal
- Criteris d'exclusió i d'adjudicació per aspectes laborals

A banda dels que hem recollit en l'apartat de comerç just, aquest criteri pot desenvolupar-se també en la línia escandinava, en concret, de Suècia i Noruega. En la compra pública sueca existeix un criteri d'obligat compliment: els productes subministrats durant el període del contracte s'han de cultivar en condicions de treball compatibles amb:

- Els vuit convenis bàsics de l'OIT (núm. 29, 87, 98, 100, 105, 111, 138, 182)
  - La Convenció de les Nacions Unides sobre els Drets de l'Infant( article 32)
-

- La legislació laboral que sigui aplicable al país de producció
- La legislació laboral, inclosa la legislació sobre salari mínim i assegurances socials vigent al país de producció

A Noruega existeixen les *Clàusules d'execució contractual per a la salvaguarda dels drets humans bàsics en la cadena de subministrament*, elaborades per la Direcció d'Administració i Direcció Financera, unes clàusules especials d'execució del contracte que garanteixen la no vulneració dels drets humans a l'hora d'adquirir productes d'alt risc<sup>47</sup> (s'entén per productes d'alt risc aquells tipus d'aliments, sistemes de producció o regions, on existeixi alguna evidència de vulneració de drets humans i laborals). En concret:

**“Clàusules d'execució contractual per a la salvaguarda dels drets humans bàsics en la cadena de subministrament”**

El Proveïdor, durant el període de vigència del contracte, ha de complir les clàusules 1-4 d'aquest document.

Les clàusules d'execució contractual es basen en els Principis rectors de les Nacions Unides sobre empreses i drets humans amb la diligència deguda dels drets humans com a mètode. La diligència deguda dels drets humans és un mètode reconegut internacionalment per identificar, prevenir, mitigar i comptabilitzar com les empreses aborden els seus impactes laborals i de drets humans adversos en les seves pròpies operacions i en la cadena de subministrament.

Si el Proveïdor fa ús de subcontractistes per complir aquest contracte, el Proveïdor té l'obligació de comunicar als subcontractistes els requisits de les condicions de la cadena de subministrament incloses en aquest document i de contribuir al compliment d'aquestes per part dels subcontractistes.

**1. Compliment dels convenis internacionals i de la legislació nacional del país de producció.**

Els béns lliurats en virtut d'aquest contracte s'han de produir en condicions que siguin compatibles amb els requisits que s'especifiquen a continuació. Els requisits s'apliquen a les operacions pròpies dels proveïdors i a la cadena de subministrament. Els requisits inclouen:

- Els Convenis bàsics de l'OIT sobre treball forçat, treball infantil, discriminació, llibertat d'associació i dret a la negociació col·lectiva: núms. 29, 87, 98, 100, 105, 111, 138 i 182 . Quan els convenis 87 i 98 estiguin restringits per la legislació nacional, l'empresari ha de facilitar, i no impedir, el desenvolupament de formes alternatives de representació i negociació dels treballadors independents i lliures.
- La Convenció de les Nacions Unides sobre els Drets de l'Infant, article 32 .
- Legislació nacional sobre drets laborals al país de producció. Les qüestions especialment rellevants són 1) salari i jornada laboral 2) salut i seguretat laboral; 3) condicions laborals habituals, inclosos els contractes de treball; 4) assegurances legals i règims socials.

Quan els convenis internacionals i la legislació nacional difereixen, s'aplicarà la norma més alta.

**2. Polítiques i rutines per a la Due Diligence dels Drets Humans**

Per complir amb els requisits de la clàusula 1, així com per prevenir i gestionar qualsevol desviació dels requisits, el Proveïdor haurà d'haver adoptat, a l'inici del contracte, o com a màxim 6 mesos després de l'inici:

---

<sup>47</sup> **Vegeu el document:** <https://anskaffelser.no/verktoy/maler/contract-performance-clauses-safeguarding-basic-human-rights-supply-chain>



2.1 Una o més polítiques d'accés públic, adoptades pel Consell d'Administració. El contingut d'aquestes polítiques ha d'incloure, com a mínim, el compromís de complir els requisits de la clàusula 1, en les operacions pròpies del proveïdor i en la cadena de subministrament. Un o més empleats a nivell directiu seran responsables del compliment.

2.2 Rutines de difusió i seguiment periòdic de les polítiques en les operacions pròpies del Proveïdor i en la cadena de subministrament.

2.3 Rutines per dur a terme avaluacions de risc periòdiques a les operacions pròpies del proveïdor i a la cadena de subministrament. Això inclou identificar i prioritzar el risc d'incompliment dels requisits de la clàusula 1. Les rutines també descriuen quines mesures prendrà el proveïdor per identificar, prevenir, mitigar i tenir en compte les conseqüències dels incompliments. Segons el mètode de Due Diligence dels Drets Humans, s'han de prioritzar els impactes més greus, independentment d'on es trobin aquests impactes de la cadena de subministrament.

### 3. Seguiment del contracte

El Proveïdor vetllarà pel compliment dels requisits de les clàusules 1 i 2 en les operacions pròpies del Proveïdor i en la cadena de subministrament. L'òrgan de contractació pot exigir que el compliment es documenti mitjançant una o més de les mesures següents:

3.1 Polítiques i rutines adoptades, cf. clàusula 2.

3.2 Una visió general de les unitats de producció de la cadena de subministrament de productes de risc seleccionats, i/o components i/o matèries primeres, determinats per l'òrgan de contractació.

3.3 Un qüestionari d'autoavaluació emplenat, enviat per l'òrgan de contractació, en un termini de sis setmanes, tret que l'òrgan de contractació hagi establert un termini diferent.

3.4 Una avaluació de riscos i informes sobre com es comptabilitzen i gestionen els riscos.

3.5 Participació en reunions de seguiment amb l'òrgan de contractació, i amb qualsevol altra part interessada rellevant.

3.6 Provisió d'informes rellevants per als requisits de la clàusula 1. Els informes han de ser redactats per una part independent.

3.7 Una avaluació i/o auditoria dels requisits de les clàusules 1 i 2 a la seu central del proveïdor.

3.8 Una avaluació i/o auditoria dels requisits de les clàusules 1 i 2 de la cadena de subministrament. Les avaluacions i auditories s'han de dur a terme en col·laboració entre el proveïdor i l'òrgan de contractació.

Si el Proveïdor té coneixement de condicions de la cadena de subministrament que incompleixen les clàusules 1 i 2, el Proveïdor ho ha d'informar a l'Òrgan de Contractació sense demora indeguda.

---

### **criteris vinculats a la condicionalitat social i ambiental de la nova PAC**

El mes de juny de l'any 2021, després de mesos i mesos de negociacions, el Parlament Europeu, el Consell de la UE i la Comissió Europea van assolir un acord sobre la reforma de la Política Agrícola Comuna (PAC). La nova PAC entrarà en vigor l'1 de gener del 2023.

Amb la nova PAC, s'introduiran canvis en els sistemes actuals de condicionalitat i ecologització per reflectir objectius mediambientals més ambiciosos i contribuir als objectius del Pacte Verd Europeu. També s'incorporaran, per primera vegada, condicions socials i laborals.

S'obre, per tant, una nova eina per avançar en una Compra Pública Alimentària més exigent en temes laborals, socials, ambientals o climàtics, perfectament coberta a nivell legal.

---

