

FICHA DE RECOMENDACIÓN

RECOMENDACIONES GENERALES PARA LA CONTRATACIÓN DE
SERVICIOS DE CATERING PARA EVENTOS CON CRITERIOS SUSTENTABLES

OFICINA NACIONAL DE
CONTRATACIONES



Secretaría de Modernización
Presidencia de la Nación

RECOMENDACIONES GENERALES PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING PARA EVENTOS CON CRITERIOS SUSTENTABLES

AGRADECIMIENTOS: Agradecemos la colaboración de la Asociación Celíaca Argentina, ANMAT y UAPE.

Introducción

El Art. 115 del Reglamento aprobado por el Decreto N° 1030/16 establece las funciones de la Oficina Nacional de Contrataciones en su carácter de Órgano Rector en materia de contrataciones de bienes y servicios. Entre ellas, se encuentra en el inciso b) apartado 1 la facultad de desarrollar mecanismos que promuevan la adecuada y efectiva instrumentación de criterios de sustentabilidad ambientales, éticos, sociales y económicos en las contrataciones públicas.

La implementación de las compras públicas sustentables requiere la elaboración de distintas herramientas de gestión. Entre ellas se destacan el Sistema de Identificación de Bienes y Servicios, los Sistemas de Compras Electrónicas y de Información de Proveedores, y los cursos de capacitación. Estos Sistemas de Gestión facilitan la extracción de Índices y estadísticas para generar una mejor gestión de los recursos.

Las políticas, estrategias y acciones en materia de Compras Públicas Sustentables se enmarcan en el Objetivo de Desarrollo Sostenible N°12, de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible adoptado por la Asamblea General de las Naciones Unidas en septiembre de 2015, ya que implican una mejora en el patrón de consumo del Estado.

En cumplimiento de lo establecido, ésta Oficina Nacional procede a recomendar y difundir criterios de sustentabilidad, a través de **Fichas de Recomendación**, y sugiere a las unidades operativas de contrataciones su incorporación en los procedimientos de selección a llevarse a cabo.

Respecto de la alimentación, hay personas que tienen enfermedades asociadas (enfermedad celiaca, diabetes, presión arterial alta, intolerancia a la lactosa, obesidad, colesterol, etc.) o que por elecciones personales excluyen de su alimentación ciertos productos y todas deben ser tenidas en cuenta a la hora de contratar un Servicio de Catering.

“Alimentarse es una necesidad básica y primordial para mantener la vida, un modo de disfrutar y de dar marco al encuentro familiar y social. La posibilidad de elegir los alimentos a consumir y distribuirlos en las diferentes comidas del día es propio de cada individuo, pero no todos pueden hacerlo libremente. Una gran cantidad de personas sufre reacciones adversas a determinados alimentos, causadas por múltiples mecanismos. Según la patología que se padezca en cada caso, los afectados deben evitar la ingesta de dichos productos, ya que de lo contrario su organismo podría sufrir consecuencias negativas. Este tipo de patologías modifican los hábitos alimentarios de los pacientes y también los de sus familias. La preocupación y atención que deben sostener cotidianamente se acentúan en el momento de comer fuera de casa o de comprar alimentos envasados, por desconocer cómo fueron preparados. Entre las reacciones adversas a los alimentos se encuentra la enfermedad celíaca. Por su incidencia en la población, es la intolerancia alimentaria de origen genético más frecuente de la especie humana. La única conducta saludable para quien padece esta enfermedad es la exclusión de la dieta de los alimentos que contienen trigo avena, cebada y centeno.” (ANMAT- La enfermedad celíaca – consideraciones generales y normativa vigente).

Por lo expuesto se considera que, en las contrataciones de servicios de catering, el Estado Nacional debe cumplir un rol ejemplificador y tomar en cuenta las necesidades de los distintos grupos de individuos por lo que presentamos las siguientes recomendaciones.

Objetivos sugeridos

- Se sugiere como una buena práctica de los organismos de la APN la de establecer que, durante el año calendario, un 100% de las contrataciones de servicios de catering incluya criterios de sustentabilidad.
- Es conveniente, a efectos de enviar señales claras al mercado, establecer la sustentabilidad en la misma definición del objeto de la contratación (Ej.: Contratación de servicios de catering con criterios sustentables).

Recomendaciones generales sugeridas

- Priorizar la contratación de servicios que incluyan en sus ofertas mayoritariamente productos de la estación.
- Priorizar los servicios que ofrezcan algún porcentaje de productos orgánicos y/o productos provenientes de Comercio Justo.
- Priorizar los servicios que ofrezcan algún porcentaje de productos Sin TACC, Sin Azúcar, Sin Lácteos, Bajos en calorías, Bajos en sodio, Libre de grasas trans, etc.
- Priorizar la contratación de servicios que incluyan utilización de vajilla reutilizable o reciclable.
- Elegir, siempre que sea posible, servicios que garanticen la recogida selectiva de los residuos.
- Elegir, siempre que sea posible, servicios que ofrezcan el mínimo de envases y embalajes y que éstos, a su vez, sean fácilmente reciclables y/o que estén constituidos a su vez con al menos el 25% de material reciclado. *(Los embalajes se utilizan para conservar, mover, exhibir o transportar un determinado producto. Los embalajes primarios o **envases**, son los que se encuentran en contacto directo con el producto. Los embalajes secundarios son los que sirven para transportar los productos que ya se encuentran dentro de su embalaje primario).*
- Priorizar proveedores que dispongan de sistemas de gestión ambiental verificados (ISO 14001 o equivalente) y que puedan demostrar que el fabricante de los productos cumple con las normas nacionales e internacionales del trabajo (ISO 26000 o equivalentes).
- En los criterios de evaluación, especificar claramente que la adjudicación recaerá en la oferta que sea la “más conveniente”, considerando que no sólo se evaluará el precio, sino también los otros criterios ambientales y sociales establecidos.
- Se debe establecer claramente en toda la documentación los diversos criterios que se utilizarán para evaluar las ofertas (precio, calidad técnica, calidad ambiental, desempeño social, etc.), así como los porcentajes y/o puntajes asignados a cada uno de ellos.
- En la compra pública sustentable, los criterios de evaluación pueden utilizarse para alentar niveles más altos de sustentabilidad, sin riesgo de incrementar significativamente el costo. Se sugiere que, por ejemplo, un porcentaje del puntaje se asigne a aquellas ofertas que signifiquen una mejora a los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas.

Certificaciones y sellos que facilitan la verificación

En este apartado se informan las certificaciones, etiquetas y sellos que se encuentran disponibles para la contratación de servicios de catering y que facilitan la verificación de las especificaciones técnicas requeridas. Los sellos y/o etiquetas certifican que los productos cumplen una serie de requisitos sobre protección medioambiental y con relación a las condiciones de trabajo decente, que facilitan las decisiones de compra.

Producto Orgánico:

El 31 de diciembre de 2012 la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA dependiente del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA DE LA NACIÓN aprobó la Resolución N° 1291/2012.

La misma establece el isologotipo oficial que identificará a los productos que revistan la condición de orgánicos en los términos de la Ley N° 25.127 y sus Decretos Reglamentarios, resaltando al consumidor tal condición y la pertenencia a nuestro país y además estableciendo la obligatoriedad de su uso para todo producto orgánico producido y/o elaborado en la REPUBLICA ARGENTINA.

En dicha ley, se especifica y define al producto orgánico como aquel que proviene de un sistema de producción agropecuario sustentable en el tiempo y que mediante el uso racional de los recursos naturales, manteniendo o incrementando la biodiversidad y evitando el uso de productos de síntesis química y otros de efectos tóxicos reales o potenciales para la salud humana, brinde productos más sanos e inocuos a la sociedad.



<http://argencert.com.ar/sitio/wp-content/uploads/Gacetilla-Resolucion-Logo-Organico-Argentina.pdf>

Comercio Justo:

En Argentina la certificación de producto de Comercio Justo es incipiente y sólo existen unos pocos productos certificados (uva para vino, manzanas, miel, peras, arándanos, etc). El siguiente es el sello internacionalmente más reconocido y certifica que el producto se comercializa en condiciones justas para con los pequeños productores.

“Los requisitos de la certificación para productores abarcan principalmente las condiciones de empleo, el desarrollo social y el desempeño medioambiental, que deben seguir las organizaciones. Se destaca el pago de un precio justo y un monto excedente llamado prima¹. Existen dos grupos de criterios bien diferenciados según la estructura productiva. Uno para organizaciones de pequeños productores (OPP) y otro para empresas llamado Trabajo Contratado (TC).” (INTA)



<http://inta.gov.ar/documentos/procesos-de-implementacion-y-certificacion-de-comercio-justo-fairtrade-en-argentina/>

Libre de Gluten

“La celiacía es una enfermedad hereditaria y auto inmunitaria en la cual la superficie absorbente del intestino delgado resulta dañada debido a la intolerancia al gluten, proteína que se encuentra en el trigo, avena, cebada y centeno, cuyo principal componente es la gliadina. Esto afecta la capacidad del intestino para absorber los nutrientes en forma adecuada...La celiacía es considerada la enfermedad intestinal crónica más frecuente. A pesar de que aún no hay registro de casos, estudios preliminares en nuestro país indican una prevalencia de aproximadamente 1: 200. Sin embargo, actualmente se calcula que 1 de cada 100 personas es celíaca...Hasta el presente no existe terapia farmacológica para tratar la enfermedad. Una vez diagnosticada, la sintomatología revierte con una dieta estricta de alimentos libres de gluten, que deberá mantenerse de por vida. El gluten se encuentra presente en los cereales de trigo, avena, cebada y centeno (TACC) y sus derivados.” *(fuente: Ministerio de Salud- Presidencia de la Nación)*

Sello obligatorio



Sellos optativos (no exigen de la presencia del sello obligatorio)



http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/libres_gluten/Alimentos_Libres_de_Gluten.asp

PRINCIPALES IMPACTOS AMBIENTALES DEL SERVICIO DE CATERING

- Eutrofización, acidificación e impactos tóxicos en la salud humana y el medio ambiente (plantas y animales) a causa de los residuos de fertilizantes y plaguicidas presentes en el agua, el aire, el suelo y los alimentos.
- Impacto negativo en la salud de los agricultores por el manejo y el uso inadecuado de ciertos plaguicidas y fertilizantes.
- Erosión del suelo, destrucción de los bosques y pérdida de biodiversidad causadas por unas prácticas agrícolas inadecuadas, una producción animal excesiva y la intensidad de las prácticas de pesca y acuicultura.
- Consumo elevado de energía y agua en la producción y tratamiento de alimentos.
- Residuos de envases.

ENFOQUE DE LA COMPRA PÚBLICA SUSTENTABLE DE CATERING PARA EVENTOS

- Comprar alimentos de producción ecológica.
- Comprar productos de temporada.
- Comprar a granel o en envases con alto porcentaje de materiales reciclados.
- Usar cuberterías, vajillas, cristalerías y mantelerías reutilizables.
- Usar productos de papel ecológicos.
- Recoger selectivamente los residuos y formar al personal.

FICHA

OBJETO DE LA COMPRA

Contratación de servicios de catering para eventos con criterios sustentables
En el caso que el Organismo opte por tramitar un procedimiento de selección aplicando criterios de sustentabilidad podrá incorporar alguno o varios de los siguientes criterios.

CRITERIO	VERIFICACIÓN
10% del total de alimentos comprados deberán ser productos provenientes de sistemas de producción orgánica y/o comercio justo.	Sello o informe técnico equivalente.
5% de los alimentos comprados deberán ser aptos para celíacos (SIN TACC).	Sellos Libre de Gluten - Verificación de estar incluido en la Lista Oficial de Alimentos Libres de Gluten de la ANMAT.
10% de los alimentos comprados deberán ser sin azúcar, sin lácteos, bajos en calorías, bajo contenido de sodio y libre de grasas trans.	Descripción de los elementos a ofrecer durante el servicio.
Los ingredientes principales (frutas, verduras, hortalizas y frutos del mar) que se utilicen, deberán ser, siempre que sea posible, de la temporada.	Descripción de los elementos a ofrecer durante el servicio.

<p>Para generar menos residuos, los alimentos y las bebidas se servirán con cubertería, cristalería, vajilla y mantelería reutilizables o con otros utensilios de restauración a base de materias primas renovables.</p>	<p>Presentación de muestras de los elementos a utilizar y Declaración jurada.</p>
<p>Los residuos producidos durante la prestación del servicio se recogerán selectivamente. Nota: <i>La autoridad contratante verificará el cumplimiento durante la ejecución del contrato y se establecerán penalizaciones para los incumplimientos.</i></p>	<p>Declaración jurada del oferente.</p>
<p>Embalaje: Los productos se presentarán a granel, o evitando los envases individuales e innecesarios. Los envases deberán contener al menos un 25 % de material reciclado.</p>	<p>Declaración jurada del oferente.</p>
<p>Criterio social: El oferente deberá suministrar pruebas de que el fabricante de los productos cumple con las normas nacionales e internacionales del trabajo decente a través de toda la cadena de producción.</p>	<p>Se requiere prueba fehaciente del cumplimiento de este criterio. El oferente suministrará (propia, del fabricante y de los subcontratistas) Nómina de la Aseguradora de Riesgo de Trabajo (ART): este documento indica la cantidad de trabajadores empleados declarados en la AFIP, con aportes de cargas sociales y que se encuentran asegurados en caso de accidente laboral y enfermedades profesionales. Se requerirá también el Certificado de Situación de la Empresa en relación al REPSAL</p>
<p style="text-align: center;">Criterios</p> <p style="text-align: center;"><i>Las mejoras en las especificaciones técnicas que signifiquen un mayor grado de sustentabilidad representarán, como máximo, un 15% del total de puntos a otorgar. Es necesario especificar en cada pliego cómo se evaluarán las distintas características.</i></p> <p>Al momento de confeccionar los Pliegos de Bases y Condiciones Particulares, así como en la evaluación, se deberá tener en cuenta lo establecido en el Manual de Procedimiento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional aprobado por Disposición ONC N° 62/16 (v. especialmente artículos 6°, 9°, 27 y concordantes) y lo establecido en el Decreto 312/2010.</p>	

Contacto: Ante cualquier consulta, contactarse a través del sistema de tickets del Portal de Compras Públicas Electrónicas <https://comprar.gob.ar/>