

Critérios de contratação pública ecológica, no âmbito da ENCPE 2020, para produtos alimentares e serviços de *catering*

DOCUMENTO DO GRUPO DE TRABALHO DE PRODUTOS ALIMENTARES E SERVIÇOS DE *CATERING* – GT5 DA ENCPE 2020

Março 2019 – V.1

Índice

1. INTRODUÇÃO	3
1.1. Definição e âmbito de aplicação	4
1.2. Recomendações	4
2. PRINCIPAIS IMPACTES AMBIENTAIS.....	5
3. CRITÉRIOS CPE DA ENCP E 2020 PARA PRODUTOS ALIMENTARES E SERVIÇOS DE <i>CATERING</i> ..	6
3.1. Aquisição de frutas e legumes, leguminosas, arroz, produtos de aquicultura e de pesca, carne, ovos, laticínios, bebidas e azeite.....	6
3.1.1. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO	6
3.1.2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	6
3.1.3. CRITÉRIOS DE ADJUDICAÇÃO	7
3.1.4. CLÁUSULAS DE EXECUÇÃO DO CONTRATO.....	8
3.1.5. NOTAS EXPLICATIVAS	8
3.2. Aquisição de serviços de <i>catering</i>	10
3.2.1. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO	10
3.2.2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	10
3.2.3. CRITÉRIOS DE ADJUDICAÇÃO	11
3.2.4. CLÁUSULAS DE EXECUÇÃO DO CONTRATO.....	12
3.2.5. NOTAS EXPLICATIVAS	12

1. INTRODUÇÃO

Os critérios relativos à contratação pública ecológica (CPE) no âmbito da Estratégia Nacional para as Compras Públicas Ecológicas 2020 (ENCPE 2020) têm como objetivo ajudar os organismos públicos na aquisição de produtos, serviços e obras com impacto ambiental reduzido. A utilização dos critérios é de carácter voluntário. Os critérios são elaborados de modo a poderem ser integrados nas peças do procedimento pré-contratual de aquisição, se a entidade em causa o considerar adequado. O presente documento apresenta os critérios de CPE da ENCPE 2020 elaborados para o grupo de produtos alimentares e serviços de *catering*.

Os critérios dividem-se em critérios de seleção, especificações técnicas, critérios de adjudicação e cláusulas de execução do contrato. Para cada domínio, são apresentados dois conjuntos de critérios:

- **Critérios de seleção:** avaliam a adequação de um operador económico para a execução de um contrato. Nos procedimentos em duas fases (prévia qualificação), são determinantes para se apurar quais os operadores económicos que passam à fase da apresentação das propostas, seja utilizado o modelo simples de qualificação (são qualificadas todas as candidaturas que cumpram os requisitos mínimos) ou o modelo complexo de qualificação (são qualificadas as candidaturas que apresentarem maior capacidade).

- As **especificações técnicas** têm duas funções:

- Descrevem o contrato perante o mercado para que os operadores económicos possam decidir se estão interessados. Ajudam assim a determinar o nível de concorrência;
- Estipulam requisitos quantificáveis em função dos quais é possível avaliar as propostas. Constituem critérios mínimos técnicos e de conformidade. As propostas que não cumprem as especificações técnicas são rejeitadas, exceto se tiverem expressamente autorizado a apresentação de variantes.

- **Critérios de adjudicação:**

É possível aplicar fatores de avaliação ambientais, desde que:

- Tenham relação com o objeto do contrato;
- Não confirmem à entidade adjudicante uma liberdade de escolha ilimitada;
- Assegurem a possibilidade de uma concorrência efetiva;
- Sejam mencionados expressamente no anúncio do procedimento e no convite ou no programa do concurso, juntamente com as respetivas ponderações e subcritérios aplicáveis; e
- Estejam em conformidade com os princípios aplicáveis à contratação pública.

Podem ser atribuídos pontos às propostas para reconhecer um desempenho ambiental que supere o nível mínimo fixado nas especificações. Não há um limite máximo definido para a ponderação a atribuir aos critérios ambientais.

- **Cláusulas de execução do contrato:** as cláusulas de execução do contrato são utilizadas para especificar o modo como o contrato deve ser executado. As considerações ambientais podem ser integradas nas cláusulas de execução do contrato, desde que constem do caderno de encargos e estejam relacionadas com o objeto do contrato.

Para cada domínio, são apresentados dois conjuntos de critérios:

- *Os critérios essenciais destinam-se a permitir uma implementação fácil dos CPE, incidindo na(s) área(s)-chave do desempenho ambiental de um produto, e a manter os custos administrativos para as empresas a um nível mínimo.*

- *Os critérios complementares têm em conta um maior número de aspetos ou níveis mais elevados de desempenho ambiental, destinando-se a ser utilizados pelas autoridades que pretendam ir mais longe no apoio aos objetivos ambientais e de inovação.*

1.1. Definição e âmbito de aplicação

O presente conjunto de critérios ENCPÉ 2020 incide no processo de compra para produtos alimentares e serviços de *catering*.

Este conjunto de critérios inclui recomendações que se aplicam a frutas e legumes, leguminosas, arroz, produtos de aquicultura e de pesca, carne, ovos, laticínios, bebidas e azeite. As especificações dizem ainda respeito ao desempenho dos serviços de *catering* relevantes.

1.2. Recomendações


Recomendação 1 do Grupo de Trabalho:

Nos processos de aquisição que envolvam entregas de quantidades significativas de alimentos, deverá ser tido em consideração a otimização ambiental de rotas e horários de entrega.

Os veículos a utilizar na prestação do serviço de *catering* deverão ser eficientes em termos ambientais.

2. PRINCIPAIS IMPACTES AMBIENTAIS

Os critérios para produtos alimentares e serviços de *catering* incidem sobre os impactes ambientais mais significativos durante o ciclo de vida dos produtos, nomeadamente:

Principais aspetos ambientais		Abordagem CPE
<ul style="list-style-type: none"> • Eutrofização, acidificação e toxicidade para a saúde humana e para o ambiente (plantas e animais) provocadas pela presença de resíduos de fertilizantes e pesticidas na água, no ar, no solo e nos produtos alimentares; • Impacte negativo na saúde profissional dos agricultores, devido à má manipulação e utilização de certos pesticidas e fertilizantes; • Erosão dos solos, destruição de florestas e perda de biodiversidade causadas pela utilização de práticas agrícolas inadequadas, pela pecuária ultra-intensiva e pelas práticas de sobrepesca e de aquicultura intensiva; • Crueldade para com os animais devido à falta de respeito pelo bem-estar animal; • Consumo elevado de energia e água na produção e transformação de produtos alimentares • Resíduos de embalagens; • Elevado consumo de agentes de limpeza e de outros produtos químicos que possam ter um impacte negativo sobre a saúde profissional do pessoal de cozinha e sobre o ambiente através das águas residuais; • Elevado consumo de água e energia dos equipamentos de cozinha; 		<ul style="list-style-type: none"> • Aquisição de alimentos biológicos; • Aquisição de alimentos produzidos através de práticas de produção integrada; • Aquisição de produtos de aquicultura e de pesca produzidos ou capturados de forma sustentável; • Aquisição de produtos animais conformes com normas rigorosas de bem-estar animal; • Aquisição de produtos da época; • Aquisição dos produtos a granel; • Utilização de talheres, pratos, copos e toalhas de mesa reutilizáveis ou de materiais com maior reciclabilidade; • Utilização de produtos de papel ecológicos; • Recolha seletiva de resíduos e formação do pessoal; • Minimização da utilização de produtos químicos perigosos e utilização de produtos ecológicos de limpeza e de lavagem da louça;

<ul style="list-style-type: none"> • CO₂ e outras emissões poluentes provocadas pelos modos de transporte utilizados para o fornecimento dos serviços de <i>catering</i>. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fornecimento de equipamentos de cozinha eficientes em termos de consumo de água e energia; • Melhoria das vias de transporte e da eficiência energética e redução das emissões dos veículos utilizados para o fornecimento dos serviços de <i>catering</i>.
---	--

3. CRITÉRIOS CPE DA ENCPE 2020 PARA PRODUTOS ALIMENTARES E SERVIÇOS DE *CATERING*

3.1. Aquisição de frutas e legumes, leguminosas, arroz, produtos de aquicultura e de pesca, carne, ovos, laticínios, bebidas e azeite.

Critérios essenciais	Critérios complementares
OBJETO	
Compra de produtos alimentares provenientes, pelo menos em parte, de práticas de produção integrada.	
3.1.1. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO	
3.1.2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	
<p>ET1 - Produção integrada</p> <p>[X] % no mínimo em um grupo específico de produtos alimentares tais como frutas e legumes, leguminosas, arroz, produtos de aquicultura e de pesca, carne, ovos, laticínios, bebidas e azeite a fornecer devem ser provenientes de práticas de produção integrada.</p> <p>Verificação - O fornecedor deverá apresentar o reconhecimento técnico em produção integrada (certificação).</p>	<p>ET1 - Produção biológica</p> <p>[X] % no mínimo em um grupo específico de produtos alimentares tais como frutas e legumes, leguminosas, arroz, produtos de aquicultura e de pesca, carne, ovos, laticínios, bebidas e azeite devem ser provenientes de produção biológica.</p> <p>Verificação - Mediante a apresentação de certificado de modo de Produção Biológica.</p> <p>ET2 - Sistema de Produção de Ovos</p> <p>Os ovos adquiridos devem ser provenientes de sistema de produção 0: ovo biológico</p>

	<p>Verificação - O fornecedor deve apresentar certificado do embalador que ateste este modo de produção, emitido pela entidade certificadora.</p> <p>ET3 - Regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios</p> <p>[X] % no mínimo em um grupo específico de produtos alimentares tais como frutas e legumes, leguminosas, arroz, produtos de aquicultura e de pesca, carne, ovos, laticínios, bebidas e azeite devem possuir denominações de origem e das indicações geográficas.</p> <p>Verificação - O fornecedor deverá apresentar os selos de certificação de origem dos seus produtos (DOP, IGP, ETG).</p>
--	---

3.1.3. CRITÉRIOS DE ADJUDICAÇÃO

<p>Serão atribuídos pontos adicionais pelos seguintes fatores:</p> <p>CA1 - Embalagem</p> <p>Percentagem de produtos que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • não são fornecidos em porções individuais (embalagens individuais). <p>Verificação - A entidade adjudicante deverá verificar o cumprimento mediante os atributos da proposta e durante a vigência do contrato.</p>	<p>Serão atribuídos pontos adicionais pelos seguintes fatores:</p> <p>CA1 - Raças autóctones</p> <p>[X] % de carne deve ser proveniente de raças autóctones.</p> <p>Verificação – para carnes certificadas provenientes de animais de raças autóctones, basta que o fornecedor apresente certificado, emitido pela entidade certificadora, que comprove a certificação dessa carne.</p> <p>Para bovinos que apesar de estarem inscritos no livro genealógico de uma determinada raça não dão origem a carne certificada, deve ser exigido ao fornecedor declaração de compromisso em como fornecerá carne de animais inscritos em livro genealógico e no momento do fornecimento apresentar documento do matadouro com a rastreabilidade da carne e o certificado de inscrição no livro genealógico.</p>
--	--

	<p>CA2 - Circuitos curtos</p> <p>[X] % de frutas e legumes, leguminosas, arroz, produtos de aquicultura e de pesca, carne, ovos, laticínios, bebidas e azeite, devem ser adquiridos mediante circuitos curtos, de acordo com a legislação em vigor.</p> <p>Verificação - Comercialização efetuada por venda direta do produtor ao consumidor ou por venda indireta através de um único intermediário.</p>
3.1.4. CLÁUSULAS DE EXECUÇÃO DO CONTRATO	
<p>CEC1 - Incluir no caderno de encargos cláusulas que assegurem a implementação de um sistema de rastreabilidade por parte do fornecedor.</p>	

3.1.5. NOTAS EXPLICATIVAS

Critérios de produção integrada: Uma vez que os critérios de produção integrada não são internacionais, em todos os países será necessário conhecer os produtos que ostentam esta certificação, bem como remeter para as normas pertinentes.

Produtos de aquicultura e de pesca: É possível aplicar os critérios de um rótulo específico (informação no relatório de produto), desde que sejam aceites instrumentos de prova de conformidade alternativos.

Percentagem de alimentos de produção integrada ou biológica: A entidade adjudicante deverá especificar o modo de cálculo da percentagem, seja em volume, em peso ou outros.

Raças autóctones: Segundo o Relatório da FAO de 2009 "Estado da Agricultura e Alimentação" (*State of Food and Agriculture*), a pecuária gera 8% do consumo de água mundial, 18% das emissões de gases com efeito de estufa, 35% do metano emitido pelas atividades humanas, e é a atividade que mais consome recursos do planeta, ocupando 80% da superfície agrícola total. O metano produzido pelo gado durante a digestão combinado com outros gases resultantes da atividade industrial e dos transportes é a principal fonte do efeito de estufa.

Está cientificamente comprovado, que é possível diminuir a expressão do metano excretado, selecionando as raças produzidas e os sistemas de manejo e alimentação utilizados. Neste capítulo as diferentes raças autóctones de bovinos, ovinos, caprinos, suínos e equinos, as quais resultam da evolução dos animais de determinadas espécies no sentido de se adaptarem aos meios de onde são originários, assumem um papel fundamental nos agro-ecossistemas contribuindo para a manutenção de produções sustentáveis e ecologicamente responsáveis.

Sendo objetivo deste trabalho evoluir para compras públicas mais ecológicas, nomeadamente no que concerne a géneros alimentícios de origem animal, é relevante

enfatizar a adaptabilidade destas raças aos recursos disponíveis, nomeadamente pastagens acessíveis em montes e baldios e as pastagens que utilizam em regime extensivo, sem recurso a quantidades consideráveis de água e a promotores e protetores de culturas, no respeito pelos ecossistemas e biodiversidade.

Circuitos curtos agroalimentares: A opção pela aquisição de bens alimentares no âmbito dos “circuitos curtos” pretende privilegiar a rastreabilidade e sazonalidade dos produtos adquiridos, uma vez que privilegia a proximidade geográfica entre produtores e consumidores. Em termos ambientais, pretende-se promover aquisições sustentáveis com base em modos de produção biológicos e sem recorrer ao uso de químicos, para além de ter um impacto energético positivo, quando se reduzem as distâncias percorridas pelos alimentos adquiridos.

Não obstante os impactos ambientais positivos, ao aplicar o referido critério de adjudicação deverá ser dada especial atenção aos impactos na concorrência dos procedimentos aquisitivos. Deverá ser dada especial atenção na definição de “local” e prever mecanismos claros para controlar a proveniência dos produtos entregues. Deverá ser identificado previamente qualquer risco de limitação no que diz respeito ao eventual aumento de necessidades que possam não ser possíveis de satisfazer com recurso às produções locais, assim como limitações na capacidade de distribuição e entrega dos alimentos em condições adequadas.

Em Portugal, este tipo de produção centra-se essencialmente em micro-empresas, associações de desenvolvimento local e cooperativas, pelo que no processo de planeamento destas aquisições deverá ser dada especial atenção aos modos de assegurar a segurança alimentar e a qualidade para as quantidades pretendidas.

Para além dos impactos negativos que possam advir com o eventual aumento das necessidades aquisitivas e segurança alimentar, privilegiar a proximidade geográfica de um concorrente num procedimento aquisitivo poderá colocar em causa o Princípio da Concorrência, ao restringir a concorrência entre operadores quando a Entidade Adjudicante só aceite por exemplo, candidatos/concorrentes que estejam localizados numa determinada região de Portugal continental ou insular. Este princípio poderá ser colocado em causa quando os requisitos são estabelecidos sem base racional e sem que os mesmos sejam adequados e proporcionais em relação ao objeto do concurso.

Estabelecer à partida o requisito da localização geográfica de um qualquer operador económico, sem fundamento legal, poderá ser injustificadamente limitativo e poderá ser interpretado como uma forma de restringir as candidaturas/propostas dos potenciais interessados afastando-os, arbitrariamente, do procedimento.

CrITÉRIOS de adjudicação: As entidades adjudicantes terão de indicar no anúncio de concurso e nos respetivos documentos o número de pontos adicionais que serão atribuídos por cada critério de adjudicação. Os critérios ambientais de adjudicação deverão, na sua totalidade, perfazer, pelo menos, 10 a 15% da totalidade de pontos disponíveis.

Se o critério de adjudicação for formulado em termos de “melhor desempenho em comparação com os requisitos essenciais dispostos nas especificações técnicas”, os pontos atribuídos serão proporcionais ao grau de melhoria do desempenho.

3.2. Aquisição de serviços de *catering*

Critérios essenciais	Critérios complementares
OBJETO	
Contratação de serviços de <i>catering</i> com aprovisionamento de produtos alimentares com uma percentagem proveniente de práticas de produção integrada e executados de forma ecológica.	
3.2.1. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO	
<p>O adjudicatário deverá provar a sua capacidade técnica e profissional para cumprir os requisitos de natureza ambiental previstos no contrato, utilizando:</p> <p>CS1 - um sistema de gestão ambiental (SGA) para serviços de <i>catering</i> (tais como os sistemas EMAS ou ISO 14001 ou outro equivalente)</p> <p>Verificação - Mediante apresentação de certificado.</p>	<p>O adjudicatário deverá provar a sua capacidade técnica e profissional para cumprir os requisitos de natureza ambiental previstos no contrato, utilizando:</p> <p>CS1 - experiência anterior na implementação de medidas de gestão ambiental em contratos de natureza semelhante, nomeadamente no tratamento do desperdício alimentar.</p> <p>Verificação - Pedido de declaração emitida por entidades terceiras a comprovar a experiência.</p> <p>CS2 - um sistema de gestão da qualidade (ISO 9001) ou sistema de segurança alimentar (ISO 22000).</p> <p>Verificação - Mediante a apresentação de certificado(s).</p>
3.2.2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	
<p>ET1 - Produção integrada</p> <p>[X] % no mínimo em um grupo específico de produtos alimentares tais como frutas e legumes, leguminosas, arroz, produtos de aquicultura e de pesca, carne, ovos, laticínios, bebidas e azeite, devem ser provenientes de práticas de produção integrada.</p> <p>Verificação - O fornecedor deverá apresentar o reconhecimento técnico em produção integrada.</p>	<p>ET1 - Produção biológica</p> <p>[X] % no mínimo em um grupo específico de produtos alimentares tais como frutas e legumes, leguminosas, arroz, produtos de aquicultura e de pesca, carne, ovos, laticínios, bebidas e azeite devem ser provenientes de produção biológica.</p> <p>Verificação - Mediante a apresentação de certificado de modo de Produção Biológica.</p>

	<p>ET2 - Sistema de Produção de Ovos</p> <p>Os ovos adquiridos devem ser provenientes de sistema de produção 0: ovo biológico.</p> <p>Verificação - O fornecedor deve apresentar certificado do embalador que ateste este modo de produção, emitido pela entidade certificadora.</p> <p>ET3 - Prevenção do desperdício alimentar</p> <p>Realização de um mínimo de [X] ações de formação a colaboradores e sensibilização de clientes com vista à prevenção do desperdício alimentar.</p> <p>Verificação - O fornecedor deverá apresentar o programa de formação das ações a realizar.</p> <p>ET4 - Produtos de papel</p> <p>Os produtos de papel, tais como o papel de cozinha ou os guardanapos de papel, a utilizar na prestação do serviço, deverão ser fabricados a partir de fibras virgens geridas de forma sustentável ou recicladas.</p> <p>Verificação - Os produtos que ostentem o rótulo ecológico comunitário serão considerados conformes, apesar de também serem admitidos outros instrumentos de prova, tais como o dossiê técnico do fabricante ou o relatório de ensaio.</p>
3.2.3. CRITÉRIOS DE ADJUDICAÇÃO	
<p>Serão atribuídos pontos adicionais pelos seguintes fatores:</p> <p>CA1 - Embalagem</p> <p>Percentagem de produtos que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • não são fornecidos em porções individuais (embalagens individuais). 	

<p>Verificação - A entidade adjudicante deverá verificar o cumprimento mediante os atributos da proposta e durante a vigência do contrato.</p>	
<p>3.2.4. CLÁUSULAS DE EXECUÇÃO DO CONTRATO</p>	
<p>CEC1 - Produção de resíduos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para reduzir a produção de resíduos, e quando aplicável, os alimentos e bebidas devem ser servidos com talheres, copos, louça e toalhas de mesa reutilizáveis ou de materiais de maior reciclabilidade, como por exemplo o papel e cartão. - Os resíduos produzidos durante a prestação do serviço serão recolhidos separadamente pela entidade designada contratualmente, de acordo com o sistema de recolha da administração pública. 	

3.2.5. NOTAS EXPLICATIVAS

Percentagem de alimentos de produção integrada ou biológica: A entidade adjudicante deverá especificar o modo de cálculo da percentagem, seja em volume, em peso ou outros.

Produtos de aquicultura e de pesca: É possível aplicar os critérios de um rótulo específico (informação no relatório de produto), desde que sejam aceites instrumentos de prova de conformidade alternativos.

Critérios de adjudicação: As entidades adjudicantes terão de indicar no anúncio de concurso e nos respetivos documentos o número de pontos adicionais que serão atribuídos por cada critério de adjudicação. Os critérios ambientais de adjudicação deverão, na sua totalidade, perfazer, pelo menos, 10 a 15 % da totalidade de pontos disponíveis.

Se o critério de adjudicação for formulado em termos de “melhor desempenho em comparação com os requisitos essenciais dispostos nas especificações técnicas”, os pontos atribuídos serão proporcionais ao grau de melhoria do desempenho.