



Financiado por:



Ministerio Relaciones Exteriores
Reino de los Países Bajos

Ejemplo de especificaciones para Servicios de Alimentación

Producto o servicio: Servicios de Alimentación

Los servicios de alimentación, ya sean permanentes (Ej.: oficinas, hospitales, escuelas) o puntuales (Ej.: eventos), tienen diversos impactos ambientales debido a distintas etapas de su ciclo de vida. En la producción del alimento pueden originarse presiones sobre el ambiente como la sobreexplotación pesquera, la deforestación y emisiones de metano debido a las actividades ganaderas y la pérdida de biodiversidad por monocultivos.

Por otro lado, el servicio propiamente tiene aspectos ambientales como el consumo de agua y electricidad, consumo de combustible fósiles en los transportes y la generación de residuos sólidos y líquidos. De este modo, debemos considerar todos estos aspectos a la hora de adquirir un servicio de alimentación y gestionar la variable ambiental durante su operación.

Objetivos ambientales que se pueden incluir en el documento de compra:

- Reducir la deforestación
- Evitar la pérdida de biodiversidad
- Disminuir las emisiones de efecto invernadero
- Aprovechar los recursos de forma sostenible de modo que se asegure su existencia a lo largo del tiempo en igual o mayor cantidad
- Disminuir la contaminación por residuos líquidos y sólidos

Ejemplo de normativa relacionada que apoya los objetivos ambientales planteados:

<p>Costa Rica</p> <ul style="list-style-type: none">• Artículos 75 y 76 de la “Ley Orgánica del Ambiente” (7554)• Ley de desarrollo, promoción y fomento de la actividad agropecuaria orgánica (8542)• Ley de pesca y agricultura (8436)	<p>Panamá</p> <ul style="list-style-type: none">• Pendiente su identificación
<p>El Salvador</p> <ul style="list-style-type: none">• Pendiente su identificación	<p>Guatemala</p> <ul style="list-style-type: none">• Pendiente su identificación
<p>Nicaragua</p> <ul style="list-style-type: none">• Pendiente su identificación	<p>Honduras</p> <ul style="list-style-type: none">• Pendiente su identificación

Requisitos ambientales que se pueden incluir en el documento de compra:

Alimentos

- Productos ecológicos (sin pesticidas, ni fertilizantes, ni transgénicos y respetuosos con la naturaleza)
- Productos provenientes de producción integrada (combinación métodos biológicos y químicos)
- Frutas y hortalizas de la temporada (menos gasto de energía)
- Alimentos producidos lo más cerca posible del lugar donde van a ser utilizados (menos transporte)
- Comprar aquellos productos que apoyan el bienestar económico, social, ambiental y nutricional
- Preferiblemente provenientes de policultivos (menos pesticidas, fertilizantes, mayor biodiversidad)
- Productos frescos (no contienen aditivos como colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, estabilizadores o potencializadores del sabor)
- Productos de origen animal bajo un sistema productivo que cumpla estándares ambientales y de bienestar animal
- Consumo de especies de peces más bajas en la cadena alimenticia (aquellas que se alimentan de plantas) y de las especies menos explotadas.
- Fomentar los pescados de temporada
- Pesca mediante prácticas sostenibles
- Dar puntaje adicional a productos certificados (Ej.: Rainforest Alliance)
- Productos bajo normativas de Comercio justo

Servicios permanentes de comida

- Contar con planes de gestión del agua (equipo y prácticas de lavado)
- Contar con planes de gestión de energía (equipo, prácticas, luminarias, AC)
- Contar con planes de gestión de residuos (orgánicos, envases, especiales como el aceite, productos de limpieza).
- Recolección selectiva.
- Menú con productos de temporada
- Planes de mantenimiento preventivo para equipo y maquinaria (cocina, refrigeradoras, etc.)
- Utilizar equipos (cocinas, refrigeradoras, etc.) de consumo energético eficiente
- Transporte de los alimentos con el menor consumo energético (Vehículos más eficientes, manejo responsable, diseño de rutas, etc.)

- Servicio de limpieza de bajo impacto ambiental
- Capacitación continua sobre el personal
- Objetivos/principios del servicio con criterios ambientales
- Características ambientales de los productos y equipos utilizados
- Procedimientos para ahorro eléctrico e hídrico
- Tareas de gestión de residuos
- Realizar estimaciones de demanda
- Empaque de productos con contenido reciclado
- Vajilla y cubertería reutilizable
- Materiales biodegradables para la presentación de los alimentos (principalmente papel)
- Reducir el consumo de pescado y de carne de res

Servicios puntuales (“catering service”)

- Cantidad de alimentos calculada para evitar desperdicio y generación de desechos
- Contar con planes de gestión de residuos y recolección selectiva.
- Menú con productos de temporada
- Empaque de productos con contenido reciclado
- Vajilla y cubertería reutilizable
- Materiales biodegradables para la presentación de los alimentos (principalmente papel)

Esta información debe ser analizada y utilizada según la necesidad específica de la Institución y sus procedimientos de contratación, así como a la luz de cualquier cambio en la normativa aplicable. En caso de que usted tenga un ejemplo que desee aportar, o comentarios a esta especificación, lo invitamos a contactarnos en comprasresponsables@cegesti.org

