



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE HAN DE REGIR EL CONTRACTE PER A PRESTAR EL SERVEI D'ORGANITZACIÓ DELS ÀPATS GASTRORECUP EN EL MARC DE LA CAMPANYA DE SENSIBILITZACIÓ PER PREVENIR I REDUIR LES PÈRDUES I EL MALBARATAMENT ALIMENTARIS. EXPEDIENT AG-2026-361.

1. ANTECEDENTS

Un terç dels aliments produïts a nivell mundial es perden o es malbaraten. A Catalunya, cada es llencen 35 kg d'aliments per persona i any de mitjana (segons dades de l'Agència de Residus de Catalunya). Això, suposa un impacte social, mediambiental i econòmic molt gran.

El Govern de Catalunya va aprovar l'any 2020 la Llei 3/2020, de l'11 de març, per a la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari (en endavant PMA). Algunes de les mesures de suport i foment per a la prevenció de les PMA que estipula la llei per part de l'Administració pública (Article 13) són:

- Fomentar campanyes informatives i de sensibilització per a prevenir les pèrdues i el malbaratament alimentaris i l'impacte en la sostenibilitat econòmica, social i ambiental que comporten, i conscienciar sobre la necessitat d'afavorir un consum responsable.
- Sensibilitzar, formar i capacitar tots els agents de la cadena alimentària sobre la necessitat de prevenir les pèrdues i el malbaratament alimentaris, recuperar el valor dels aliments i promoure'n l'aprofitament, i especialment sobre la diferència entre la data de consum preferent i la data de caducitat.

És per això que des de l'any 2017 el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (en endavant DARPA) està treballant en l'Estratègia Aprofitem els Aliments per tal de prevenir i reduir les pèrdues i el malbaratament alimentari al llarg de la cadena agroalimentària. L'estratègia consta de 5 eixos principals:

1. Recerca i generació de coneixement
2. Sensibilització
3. Accions i eines de prevenció
4. Regulació
5. Co-governança

Un dels eixos clau d'aquesta estratègia és doncs la promoció d'accions de sensibilització, l'objectiu de les quals és conscienciar al sector agroalimentari i a la societat en general sobre la importància de la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

En aquest sentit, des de la Subdirecció de Transferència i Innovació Alimentària, s'organitza la Campanya de comunicació i sensibilització, que aglutina diverses activitats de sensibilització arreu de Catalunya envers la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari. Les tres activitats principals són: els àpats Gastrorecup, la Marató d'espigolades i el Gran Dinar d'Aprofitament. La Marató d'Espigolades és coorganitzada amb la Fundació Espigoladors.

Un dels punts clau d'aquesta campanya és definir i executar els Gastorecup, per aconseguir la participació del màxim de restaurants possibles i conscienciar a la ciutadania i tenir un impacte comunicatiu elevat.

La campanya es realitza coincidint amb el dia internacional de conscienciació sobre les pèrdues i el malbaratament alimentaris, que és el 29 de setembre, i té una durada aproximada d'un mes.

2. OBJECTE DEL CONTRACTE

El present Plec té per objecte establir les prescripcions tècniques particulars que regiran la prestació del servei d'organització dels àpats Gastorecup en el marc de la campanya de sensibilització per prevenir i reduir les pèrdues i el malbaratament alimentaris. Els objectius d'aquest contracte són organitzar i coordinar l'execució dels àpats Gastorecup.

3. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

L'empresa ha d'organitzar els àpats Gastorecup arreu de Catalunya, que són el tret de sortida de la campanya. Aquesta activitat consisteix en la realització d'un àpat per part de diferents restauradors/es del territori, a partir d'aliments que anaven a ser descartats del circuit comercial per causes diverses. D'aquesta manera es vol conscienciar tant els restaurants participants, com els proveïdors, la pagesia i, sobretot, la població, de la problemàtica del malbaratament alimentari i demostrar que amb aliments recuperats es poden preparar àpats de qualitat.

Per a aquest servei es requereix d'un/a cuiner/a d'alt prestigi, expert/a en cuina sostenible i reaprofitament alimentari i amb un fort impacte mediàtic, que faci d'ambaixador/a dels Gastorecup. Aquesta persona ha de conèixer l'abastament de la temàtica de la prevenció de malbaratament alimentari al sector de la restauració, tenir experiència sòlida en cuina d'aprofitament i tenir capacitats comunicatives i de divulgació per poder transmetre, d'una banda als restauradors la importància de fer arribar el missatge als comensals de la millor manera possible, i d'altra banda, als comensals, la importància de lluitar contra el malbaratament alimentari. A més, ha de ser una persona compromesa amb el medi ambient i la sostenibilitat en el sector de la restauració, així com incentivar el consum de productes locals, de temporada i de proximitat, promovent una cuina sostenible, d'aprofitament i respectuosa amb el territori, que posi al centre la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

En una primera fase, l'empresa haurà de contactar amb federacions d'hostaleria, gremis i altres associacions per explicar la campanya i que proposin i contactin possibles restaurants per participar dels àpats Gastorecup. La selecció de restaurants es farà conjuntament amb el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

A continuació s'obrirà una fase on els restaurants es podran inscriure per participar als àpats Gastorecup. L'empresa adjudicatària haurà de gestionar aquesta inscripció, assegurant que els participants concreten el dia i hora on oferiran l'àpat, si oferiran dinar o sopar i que es comprometen a seguir les indicacions de l'organització. El nombre de restauradors participants serà de màxim 75. Els restaurants que vulguin participar hauran d'estar compromesos amb el medi ambient i ser un negoci sostenible, ja que no es vol tractar la prevenció de malbaratament alimentari com un tema aïllat, sinó com part d'un model de cuina sostenible.

En paral·lel, l'empresa licitadora haurà de contactar amb empreses del sector agroalimentari per col·laborar amb la campanya i participar com a proveïdors d'aliments, que per motius

diversos no han pogut entrar dins el circuit comercial o anaven a ser descartats, per tal d'oferir als restaurants que participen al Gastrorecup un llistat de proveïdors col·laboradors. No obstant, a les formacions es potenciarà que els restaurants es proveeixin amb els seus proveïdors habituals, per tal de sensibilitzar-los i integrar així l'aprofitament en el dia a dia dels restaurants, més enllà de la campanya.

L'empresa haurà d'organitzar dues sessions informatives a càrrec del/de la xef especialitzat/da en cuina d'aprofitament: una pels restauradors on s'expliqui en què consisteixen els àpats Gastrorecup i una altra per explicar més detalladament el desenvolupament dels àpats i el proveïment d'aliments recuperats, així com donar-los idees en la creació de menús innovadors a partir d'aquests aliments.

L'empresa adjudicatària ha d'establir el calendari de tots els àpats dins el període de la campanya i ha de gestionar la venda d'entrades a través del web Gastrorecup. A més, ha de fer un seguiment i acompanyament als restauradors durant tota la campanya.

Aquest contracte ha de cobrir, doncs, les tasques següents:

- Contactar federacions i gremis d'hostaleria per explicar la iniciativa i que proposin i contactin restaurants que vulguin participar.
- Gestionar sistema de sol·licitud dels restaurants i assegurar que donen totes les dades necessàries amb l'antelació suficient requerida.
- Seleccionar, juntament amb el/la xef i el DARPA, restaurants implicats amb l'alimentació sostenible i engrescar-los a participar.
- Contactar i gestionar els proveïdors que participaran en la distribució d'aliments que anaven a ser descartats per a l'elaboració dels àpats Gastrorecup.
- Gestionar la venda d'entrades i les possibles incidències, a través de la plataforma que hagi creat l'adjudicatari del lot 1 de l'expedient AG-2026-14, així com gestionar amb els restauradors participants les factures derivades d'aquesta venda d'entrades.
- Coordinar amb els restauradors el sitting dels àpats, principalment pel que fa a les persones convidades (en coordinació amb empresa licitadora del lot 1 de l'expedient AG-2026-14) i la representació institucional.
- Fer seguiment i acompanyament dels restauradors i proveïdors participants abans i durant la campanya.
- Recopilar informació i feedback dels àpats.
- Realitzar informe resultats, incloent el feedback dels àpats així com els principals indicadors d'impacte de cada àpat i general (kg d'aliments recuperats, nombre de comensals, nombre de proveïdors participants, tones de CO2 evitades, litres d'aigua estalviats, etc).

El/la xef expert/a en aprofitament dels aliments subcontractat/da realitzarà les següents tasques:

- Donar suport en la cerca i selecció de restaurants.
- Organitzar una sessió d'informació per a restauradors on s'expliqui en què consisteix el Gastrorecup i una sessió de formació als restauradors i proveïdors participants per explicar el funcionament dels àpats així com el proveïment i per resoldre tots els dubtes que puguin sorgir.
- Assistir a 10 àpats, als restaurants que indiqui el DARPA, per acompanyar la cuina i dinamitzar la sala durant l'àpat, així com fer una petita xerrada per explicar l'objectiu del Gastrorecup.
- Esdevenir el principal prescriptor dels àpats Gastrorecup i fer difusió de l'esdeveniment a través dels seus canals.
- Col·laborar en possibles accions que promoguin la cuina de reaprofitament, com ara en la creació d'un receptari.

4. TERMINI EXECUCIÓ

La durada del present contracte engloba l'edició 2026 de l'organització dels Gastrorecup en el marc de la campanya de sensibilització per prevenir i reduir les pèrdues i el malbaratament alimentaris. El termini d'execució del present contracte és des de la data de formalització del contracte fins el 30 de novembre de 2026, amb possibilitat de prorrogar-lo 4 anys més, com a màxim, fins el 30 de novembre de 2030.

Atenent l'article 29.2 LCSP, la pròrroga serà obligatòria per a l'empresa si l'avís de pròrroga es comunica com a mínim amb dos mesos d'anticipació a la data de finalització del contracte o de la pròrroga corresponent.

Barcelona, a data de signatura electrònica

Joan Gòdia Tresàncez
Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia