



Compra pública responsable en el sector salut

*Contractació de serveis d'alimentació: anàlisi i
propostes*

Juliol, 2021

Preparat per:

inèdit

Per a:

 Ajuntament
de Barcelona

Índex

Resum.....	3
Introducció: compra pública responsable i alimentació.....	4
Que s'està fent per fer front a aquests riscos?	7
Àmbit europeu	7
Àmbit local	8
Proposta de criteris i clàusules per introduir en els plecs de compra pública.....	9
Les consultes preliminars al mercat.....	12
Documents d'interès.....	14
Bibliografia	15

Resum

Els serveis d'alimentació tenen un pes important en l'economia europea, i suposen per al sector de la salut una despesa econòmica rellevant. Per aquest motiu, la compra pública responsable a l'àmbit de la salut té l'oportunitat d'incloure aspectes ambientals i socials per promoure un model alimentari més saludable i sostenible, alineat amb les estratègies i plans locals i europeus.

Actualment s'observen moltes organitzacions en l'àmbit de la salut (hospitals, etcètera) que ja incorporen la perspectiva de la compra pública responsable, incorporant estratègies relacionades amb la lluita contra el malbaratament alimentari així com criteris sobre els productes alimentaris (ecològics, de temporada, baixos en carboni, de comerç just, etcètera) i sobre les condicions d'execució (residus, envasos, etcètera).

L'aportació principal del present document és una proposta de criteris i clàusules que es poden integrar potencialment en les consultes preliminars al mercat i eventualment en els plecs de compra pública per als serveis alimentaris. Aquestes clàusules es proposen tenint en consideració el context actual, les bones pràctiques de serveis d'alimentació internacionals i locals en l'àmbit de la salut, la revisió de plecs exemplars i la revisió de documentació sobre la contractació de serveis d'alimentació.

Introducció: compra pública responsable i alimentació

El sector de l'alimentació és un dels **sectors econòmics més importants** en l'àmbit català, espanyol i europeu. Això s'evidencia tant pel seu pes econòmic¹ com també pel seu impacte ambiental i social.

1,5 milions

Milions d'euros invertits en compra pública de serveis d'alimentació i càtering a la UE

206 mil

empreses que formen el sector de serveis de restauració i càtering a la UE*

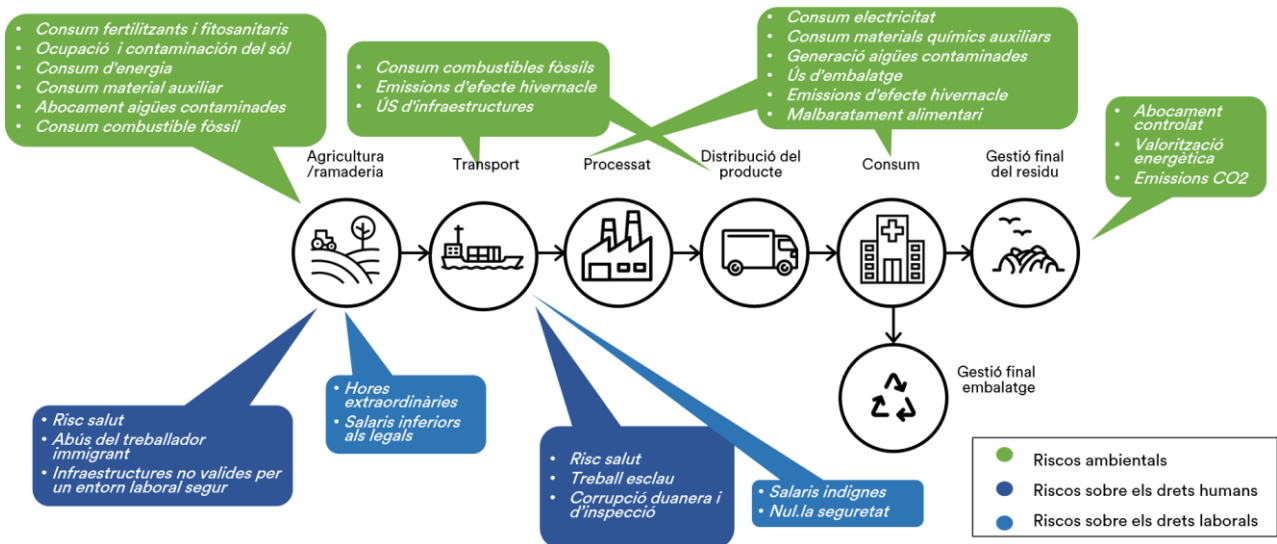
8 milions

de persones ocupades*

Sabies que...

A escala local, l'alimentació sostenible és també una prioritat. Un clar exemple d'això és el fet que **Barcelona és la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021**, fet que ha de servir com una palanca per impulsar una transició alimentària cap a la sostenibilitat amb la qual s'aconsegueixi enfortir les economies locals sostenibles i millorar la salut de les persones, així com la del conjunt del planeta².

Els impactes ambientals i socials del sector agroalimentari es distribueixen al llarg de la cadena de valor alimentària (des de les fases agràries inicials fins a la gestió dels residus), com s'observa a la il·lustració següent. Per aprofundir en els riscos ambientals i els drets humans i laborals es pot consultar el document publicat per l'Ajuntament de Barcelona l'any 2020 "Compra pública responsable en el sector de la salut".



Il·lustració 1 extreta del document publicat per l'Ajuntament de Barcelona "Compra pública responsable en el sector de la salut"

¹ Dades extretes d'Eurostat 2011 i Eurostat 2012.

² Descobreix més aspectes sobre la capitalitat mundial de l'alimentació sostenible [aquí](#).

Sabies que...

OPCIONES i SETEM han elaborat conjuntament un estudi sobre els impactes econòmics, socials i ambientals en la gestió dels menjadors en universitats públiques de Barcelona. L'estudi, finançat per l'Ajuntament de Barcelona, pretén identificar els vincles existents entre els processos de compra i contractació pública, i els impactes negatius quant a drets humans, ambientals i socials associats a la restauració.

Per assolir l'objectiu de la recerca, s'ha aplicat l'ISO 26000,³ referent internacional de responsabilitat social, en quatre licitacions d'universitats públiques (UPF, UPC, UB, UAB), així com en tres productes de consum habituals en concret (**plàtan, tonyina i sucre**).

Algunes de les conclusions apunten l'alt nivell de complexitat de les cadenes de subministrament d'aquests productes, amb situacions d'opacitat i difícil traçabilitat, i un elevat risc de vulneració de drets a escala social, ambiental i laboral quan s'importen aquests aliments del sud global.⁴

Les conclusions pel que fa a les cadenes de subministrament de la tonyina s'alineen amb els resultats del treball del Business & Human Rights Resource Centre, els quals recentment ha avaluat els esforços del sector en adreçar la situació d'esclavitud moderna de la tonyina envasada procedent del Pacífic. Entre d'altres, han identificat que menys d'una cinquena part de les cadenes de subministrament estan mapades adequadament, alhora que la diligència deguda dels drets humans centrada en l'esclavitud moderna és poc o gens habitual.⁵

A més a més, la situació derivada de la pandèmia de covid-19 ha tret a la llum els **riscos de vulnerar els drets laborals i humans en el sector agroalimentari**, no només en països que de per si ja són coneguts per les seves vulneracions, sinó també **en el nostre entorn**. En aquest sentit, diversos mitjans de comunicació⁶ han difós les condicions infrahumanes en les quals es troben un gran nombre de persones treballadores immigrants en alguns camps de fruites i verdures a Espanya. Són per sota del mínim legal, sense poder disposar d'un lloc on dormir ni menjar, jornades laborals per sobre del màxim permès, etcètera, són algunes de les situacions que viuen aquestes persones al nostre territori. És important tenir en consideració aquests fets a l'hora de definir les diferents clàusules en la compra pública i els mecanismes de seguiment i avaluació, no pensant que pel fet de consumir productes locals no és necessari incorporar-hi aquests aspectes. En aquest sentit, convé fer èmfasi en la necessitat de fer seguiment i comprovacions tant en l'entorn proper (Estat espanyol) com fora, atesa l'existència d'indicis de vulneració de drets i, per tant, l'incompliment del marc legal existent.

Hi ha dos elements clau per treballar a fi de millorar la **sostenibilitat del servei d'alimentació**:

- Els processos de compra d'aliments i serveis d'alimentació, incorporant aspectes ambientals i socials vinculats a la producció i distribució dels aliments.
- La gestió i prevenció dels residus alimentaris.

Conscients d'aquests elements clau i de la necessitat d'un canvi en la forma de produir i consumir del sector, s'han publicat diverses estratègies, documents i noves normatives que influeixen, directament o indirectament, en la compra pública alimentària responsable:

- Document "*Revision of the EU Green Public Procurement Criteria for Food procurement, Catering Services and vending machines*", que indica que les prioritats per la UE en

³ Informació detallada sobre l'estàndard ISO 26000 disponible [aquí](#).

⁴ Descobreix més aspectes sobre el treball de SETEM i OPCIONS [aquí](#).

⁵ Descobreix més aspectes sobre el treball del Business & Human Rights Resource Centre [aquí](#).

⁶ Per ampliar aquesta informació, consulteu: [enllaç 1](#), [enllaç 2](#), [enllaç 3](#).

compra pública verda d'aliments o serveis de càtering són les següents: la compra d'aliments de producció ecològica i/o sostenible, amb seguretat de benestar animal, menús vegetarians o vegans "plant-based", l'ús de greixos vegetals d'origen sostenible, estratègies per a la prevenció del malbaratament alimentari o consum de productes de comerç just.

- L'estratègia "*Farm to Fork*", concretament en el punt 2.4. Promoure el consum sostenible d'aliments i facilitar la transició a dietes saludables i sostenibles. "*Amb l'objectiu de millorar la disponibilitat i el preu dels aliments sostenibles i promoure dietes saludables i sostenibles en els serveis de restauració institucional, la Comissió determinarà les millors formes d'establir criteris mínims obligatoris per l'adquisició d'aliments sostenibles. Això ajudarà al fet que ciutats, regions i autoritats públiques contribueixin mitjançant l'aprovisionament d'aliments sostenibles per a les escoles, els hospitals i les institucions públiques, i també impulsarà els sistemes d'agricultura sostenible, com l'agricultura ecològica.*"

També s'ha de tenir en consideració la normativa següent:

- Directiva UE 2018/852, amb l'objectiu de prevenir o reduir els envasos i residus en el medi ambient i Directiva UE 2019/904, la qual se centra a reduir l'ús de plàstics d'un sol ús i donar prioritat als envasos reutilitzables.
- Llei 16/2017, de canvi climàtic a Catalunya, amb l'objectiu principal de reduir les emissions de GEH, transformar els models de producció, reduir el malbaratament alimentari i el consum de recursos, etcètera.
- Llei 3/2020, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari (2020) a Catalunya, que promou i incentiva l'aprofitament dels aliments en nous productes, entre d'altres, i obliga les empreses del sector a elaborar un pla de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari. És molt important, atès que en l'àmbit de la salut el malbaratament alimentari pot trobar-se per sobre del 25% dels aliments adquirits.⁷
- L'avantprojecte de llei de prevenció, gestió dels residus i d'ús eficient dels recursos de Catalunya a fi d'adequar el marc normatiu als objectius del Paquet d'EC de la UE.
- En l'àmbit local també s'ha de considerar la Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació publicada l'any 2015. Aquesta estableix les prioritats per adquirir aliments provinents d'una agricultura ecològica i de comerç just, introduir l'ús de materials i productes ecològics. També busca millorar l'ús i consum energètic d'una manera més eficient i dur a terme pràctiques de gestió i prevenció dels residus. Actualment, l'Ajuntament de Barcelona està treballant amb una revisió sobre aquesta instrucció a fi de publicar un document més actualitzat.⁸

⁷ Dades extretes de l'enllaç [Última consulta 22/12/2020]

⁸ Enllaç per consultar la informació

Que s'està fent per fer front a aquests riscos?

Aquesta secció mostra exemples locals i internacionals del sector sanitari relacionats amb una compra i gestió sostenible dels serveis d'alimentació.

Àmbit europeu

Alguns hospitals europeus ja implementen noves estratègies per fer front a aquestes normatives i a la necessitat d'un canvi. Destaquen:

1. MECAHF Project Hospital de Niort, França⁹

Projecte que dura del 2018 fins al 2020, amb l'objectiu d'avaluar tota la cadena de subministrament dels aliments que es consumeixen en el Centre Hospitalari de Niort, implementar un model d'economia circular en el servei de càtering, reduir el malbaratament alimentari i consumir més productes locals i orgànics. Per aconseguir aquest objectiu, s'han definit les accions següents:

- Anàlisi i quantificació del nombre de residus alimentaris produïts postconsum i a la cuina.
- Entrevistes als pacients de l'hospital sobre els serveis alimentaris.
- Identificació i creació d'aliances amb agricultors locals i amb productes orgànics.

2. Hospital Nostra Senyora de Meritxell, Andorra¹⁰

El servei de càtering de l'hospital ha aconseguit el distintiu "Plan Nacional de Residuos" del Principat d'Andorra. Aquest distintiu reconeix les empreses que fan una gestió sostenible dels residus i treballen per una millor qualitat ambiental.

Entre les mesures implementades hi ha les següents:

- Un 15% dels plats del menú són aliments ecològics.
- Han creat el "triplat", un plat amb 50% de vegetals, 25% hidrats de carboni i 25% de proteïna a fi de fomentar una dieta saludable i potenciar els productes vegetals.
- Calculen el malbaratament alimentari i han elaborat un pla per disminuir-lo.
- En els darrers anys han implantat diverses mesures per disminuir el consum del plàstic utilitzat, mitjançant les quals han aconseguit un estalvi anual de mitja tona de plàstic. Per exemple, substituir els utensilis per menjar de plàstic pels d'alumini reutilitzable.



⁹ Per a més informació, consulteu l'[enllaç](#) [Última consulta 23/12/2020]

¹⁰ Per a més informació, consulteu l'[enllaç](#) [Última consulta 23/12/2020]

Àmbit local

A Catalunya també s'han estat produint millores en aquesta àrea. Alguns exemples destacables són els següents:

1. Hospital Vall d'Hebron¹¹

Es tracta d'un dels primers hospitals espanyols que va instal·lar una maquinària per convertir els residus orgànics en compostatge.

Van incrementar la comunicació i coordinació de la cuina amb les persones ateses i les treballadores; això ha portat a una reducció dels residus alimentaris (realització d'enquestes de satisfacció del menjar, millor control sobre els pacients als quals donen l'alta o estan en operacions, etcètera).

Han aplicat un sistema de gestió que permet gestionar millor els productes que tenen una data de caducitat més pròxima, donant-los prioritat en el menú.

2. Hospital Germans Trias i Pujol¹²

El càtering de l'hospital té l'acreditació AMED (dieta mediterrània basada en productes locals i de temporada, i amb una disminució de l'oferta de plats amb carn). En els darrers anys ha incorporat criteris per fomentar el consum de productes locals i a granel.

El 50% dels productes que es posen a la venda en una màquina expendedora són productes sans, sense sucres afegits i de comerç just. El cafè és orgànic.

Des del 2010 que treballen amb el projecte "Estratègia 3R": 1) Reduir la producció. 2) Reutilitzar —aproximadament 45 kg de menjar cuinat i no consumit es donen a una organització social setmanalment—. 3) Reciclar —els residus orgànics produïts a la cuina i cafeteria són reciclats (aproximadament 200 tones de menjar anualment)—. Aplicant aquesta estratègia, l'hospital ha disminuït en quasi 1 tona els residus alimentaris.

A part de l'àmbit de la salut, l'Ajuntament de Barcelona, a fi de disminuir els impactes negatius ambientals i socials en la compra i contractació de serveis alimentaris, fa temps (des del 2008) que treballa en els plecs de les escoles bressol municipals introduint clàusules per incorporar aliments frescos, de temporada i ecològics, un servei de cuina *in situ*, mesures per evitar el malbaratament, etcètera.¹³

¹¹ Per a més informació, consulteu l'[enllaç](#) [Última consulta 23/12/2020]

¹² Per a més informació, consulteu l'[enllaç](#) [Última consulta 23/12/2020]

¹³ Per a més informació, consulteu l'[enllaç](#) [Última consulta 02/06/2021]

Proposta de criteris i clàusules per introduir en els plecs de compra pública

Seguint amb la línia del document, que busca fer una compra pública més responsable socialment i ambientalment, i alinear el sector de la salut amb aquestes estratègies centrades en el sector de l'alimentació, es proposa un conjunt de clàusules obligatòries i valorables per afegir en els pròxims plecs de contractació de serveis alimentaris. Aquestes clàusules es proposen tenint en consideració el context actual comentat en aquest document (últimes normatives, estratègies, etcètera), bones pràctiques de serveis d'alimentació internacionals i locals en l'àmbit de la salut, la revisió de plecs modèlics i la lectura de documents sobre la contractació de serveis d'alimentació (presentats com a documents d'interès en aquest document, després de la taula de clàusules proposades). En particular, un dels documents de referència és la **instrucció d'alimentació** de l'Ajuntament de Barcelona, que actualment està en procés de revisió¹⁴.

Es proposa que algunes de les clàusules, les més comunes entre el sector i altres plecs similars, siguin un requisit de compliment obligatori o com a criteri afegit com a requisit de solvència, i es proposa també que les clàusules més exigents o no tan comunes siguin criteris valorables.

D'entre les clàusules que es mostren a continuació, es consideren d'especial rellevància des de la perspectiva de justícia global les que fan referència al comerç just.

Àrea	Clàusules	Obligatòries	Valorables
Residus / malbaratament alimentari	Pla per a la prevenció de la generació de residus alimentaris i les estratègies dissenyades per fer front al malbaratament alimentari. (Gestió d'estoc i de comandes que permeti optimitzar l'ús de recursos, estratègies en elaboració de plats per aprofitar al màxim els diferents aliments, etcètera).	X	
	Es facilitarà i s'informarà els consumidors de la cafeteria/restaurant (si n'hi ha) sobre la possibilitat de poder-se emportar sense cap cost addicional els aliments que no hagin consumit. Aquests seran envasats en envasos aptes per al transport d'aliments i no seran de plàstic d'un sol ús.	X	
	Presentar un programa de donació d'aliments a bancs d'aliments i entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliment.		X
	Retirada de residus segons la recollida selectiva.	X	
	Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. Les bosses per a la resta de fraccions hauran de complir els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003. Sacs de plàstic per a la recollida de deixalles domèstiques.	X	
	Les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat postconsum.		X
	Pla de prevenció de generació de residus (residus <i>in situ</i> , residus produïts per i durant l'adquisició dels productes, aliments, begudes, etcètera; residus produïts durant el subministrament dels menjars, etcètera).		X

¹⁴ Les instruccions tècniques per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat vigents estan disponibles a l'[enllaç](#) següent.

Productes de neteja	Tots els productes que s'utilitzen per a la neteja de mans, vaixela i neteja quotidiana hauran de complir els requisits de l'etiquetatge ecològic de la UE per als productes específics o equivalent.	X	
Sobre el menú	Els menús s'hauran de formular a fi d'augmentar el consum de fruita, hortalisses, llegums, fruita seca, cereals integrals, etcètera.	X	
	S'han de considerar totes les possibles intoleràncies i al·lèrgies en el disseny del menú oferint alternatives en cas de presentar alguna intolerància per algun component del plat d'aquell dia.	X	
	Com a mínim un dels plats del menú ha de ser d'origen ecològic.	X	
	Es valora la introducció de més plats amb ingredients principals ecològics segons un plat més a la setmana (total de dos plats) X punts, tres plats més (quatre plats en total) a la setmana Y punts, etcètera.		X
	Un plat al dia serà vegetarià o amb base de productes d'origen vegetal.		X
	Més d'X% de grams de proteïna vegetal o de llegums per setmana.		X
	Prendre en consideració l'augment de les preferències per diversos tipus de dietes (vegetariana, vegana, etcètera).		X
Sobre els productes	El 20% dels productes han de provenir d'un circuit curt (el consum de productes de circuit curt s'ha recomanat per la Unió Europea, que considera que l'eliminació o limitació d'intermediaris afavoreix relacions justes en el sistema alimentari, pot reduir l'impacte ambiental de la prestació, i pot afavorir el consum de productes frescos, considerats més saludables).	X	
	Es valorarà amb X punts quan més del 40% dels productes siguin provinents d'un circuit curt.		X
	La fruita i la verdura que s'utilitzi ha de ser fresca, de temporada i un 20% ecològica (certificació ecològica UE o nacional, però que sigui certificació oficial tipus I).	X	
	Sempre que es pugui i segons els períodes estacionals de les diferents fruites i verdures, s'han de consumir de proximitat (amb menys emissions de CO ₂).	X	
	L'empresa adjudicatària ha de conèixer la traçabilitat dels productes, el seu productor i el seu origen.	X	
	El sucre, cafè, te i xocolata han de ser de comerç just o equivalents.	X	
	Més productes de comerç just a part dels de compliment obligat.		x
	S'ha de consumir oli d'oliva verge per a tot (cuinar i amanir).	X	
Peix i marisc congelat d'alta qualitat.	X		

Envasos i altre material	Pla o mesures preses (passades, actuals o futures) per fomentar el consum de productes a granel o amb envasos respectuosos amb el medi ambient o de grans dimensions. Posterior informe de seguiment d'aquestes mesures (si són mesures no implementades encara) (al cap d'un any).	X	
	20% dels productes comprats a granel.		X
	Consumir productes amb embalatges reutilitzables, compostables o amb un percentatge de material reciclat.		X
	Ús de tovalló de paper de cel·lulosa 100% reciclat.	X	
	No se subministraran begudes en envasos de plàstic d'un sol ús.	X	
	Aigua (de xarxa i servida en gerres o ampolles de vidre reutilitzables).	X	
	Ús de vaixel·la i utilitatge necessaris per a una òptima prestació del servei reutilitzables.	X	
Formació i accions de divulgació	Formació sobre aspectes ambientals i sistema de gestió orientats a: minimitzar els residus alimentaris i altres residus, quan escaigui, maximitzar la reutilització d'envasos i altres residus i garantir-ne l'eliminació de manera segura.	X	
	Pla d'accions per divulgar i informar sobre la gestió i els criteris ambientals del servei i els aliments.		X
Condicions laborals	L'empresa s'assegurarà del compliment dels diferents convenis de l'OIT i dels drets humans en el punt de producció i en la distribució; caldrà verificar aquest compliment anualment.	X	
	Ofereix un salari superior al mínim interprofessional.		X
	Un 20% dels productes utilitzats en els menús han de tenir certificació de comerç just.	X	
	Més d'un 30% dels productes utilitzats tenen certificació de comerç just són X punts.		X
	Més d'un 40% dels productes utilitzats tenen certificació comerç just són Y punts		X
Generals	ISO 14001	Solvència	

Les consultes preliminars al mercat

D'acord amb la Guia per a la preparació i tramitació de les consultes preliminars al mercat, elaborada per la Direcció General de Contractació Pública,¹⁵ les consultes preliminars al mercat (CPM) són **una eina d'investigació del mercat en el marc de la preparació d'una futura licitació**, que permet als òrgans de contractació impulsar, de manera transparent, **un diàleg tècnic amb el sector privat** de referència, en funció de les necessitats que cal cobrir. El conjunt d'actuacions que caracteritzen les CPM estan encaminades a examinar què ofereix el mercat per arribar a la solució més adequada a l'hora d'adquirir obres, béns o serveis. Així mateix, les CPM permeten al mercat conèixer per avançat les necessitats dels compradors públics i preparar-se per cobrir-les generant un diàleg i una confiança entre el sector públic i el privat.

El sector de la salut pot aprofitar aquest instrument, emparat per la Llei de contractes del sector públic 9/2017, per tal de fer consultes en l'àmbit dels serveis d'alimentació. Per fer-ho, pot seguir les recomanacions de la Guia esmentada, que ofereix un model de document regulador d'una consulta preliminar al mercat, estructurat en els punts següents (que cal adaptar a cada cas):

- Òrgan de contractació
- Objecte de la consulta preliminar al mercat
- Finalitat de la consulta preliminar al mercat
- Requisits dels participants i metodologia de participació
- Termini i lloc de presentació
- Condicions del desenvolupament de la consulta preliminar al mercat
- Tractament dels resultats de la consulta: informe final de resultats
- Règim de confidencialitat i tractament de dades de caràcter personal
- Eventual procediment d'adjudicació
- Context de la necessitat

Els **critèris i clàusules ambientals i socials** definits en el present document **es poden integrar en una consulta preliminar al mercat de serveis d'alimentació** quan l'entitat contractant vulgui establir un diàleg amb el mercat per valorar com de preparat està per donar-hi resposta i alhora enviar un senyal sobre les seves necessitats. Per tant, podrà servir per analitzar la situació del mercat per obtenir-ne un coneixement més proper, que permeti ajudar a definir les característiques del procediment de licitació posterior per a l'adquisició de la solució o solucions més adients per a les necessitats de serveis d'alimentació (i, per exemple, discriminar quins criteris són adequats, i la seva obligatorietat o valoració).

En una hipotètica consulta al mercat, els criteris esmentats (o d'altres) es podrien integrar en l'apartat d'**objecte de la consulta o en el context de la necessitat**. Altrament, podria crear-se un nou apartat de **prescripcions tècniques de les prestacions del contracte**, com es pot veure en el següent exemple de consulta preliminar al mercat de serveis d'alimentació del Ministeri de l'Interior,¹⁶ que ajudi els destinataris a entendre quines expectatives potencials té l'òrgan contractant.

¹⁵ Més informació disponible al següent [enllaç](#) [Última consulta 2/6/2021]

¹⁶ Més informació disponible al següent [enllaç](#) [Última consulta 2/6/2021]

3.- PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LAS PRESTACIONES DEL CONTRATO

Entre otras, serán las siguientes:

- Las materias primas que se utilicen para la elaboración de comidas, incluido el material para el transporte y servicio de las comidas elaboradas así como los productos envasados, deberán ajustarse a la normativa vigente en materia alimentaria.
- El adjudicatario se obliga a contratar y mantener actualizada durante la vigencia del contrato, una póliza de seguro de responsabilidad civil que cubra los posibles riesgos que se asumen bajo este contrato.
- Deberá presentarse y ejecutar el correspondiente plan de control alimentario.
- La ración de los menús estará compuesta por un mínimo de 5 tipos diferentes con el fin de que los usuarios disfruten de una mayor variedad y solo repitan ciclo en el caso de una estancia máxima de 10 días.
 - Como mínimo la dieta diaria completa deberá aportar:
 - Calorías. 2.500
 - Proteínas: 70 gramos.
 - Vitaminas: A-5000 u.i.; B-1 1,6 mg; E-2-1,8 mg; C-60 mg. de acuerdo con las recomendaciones establecidas por la F.A.O
 - Será necesario el transporte de las comidas elaboradas desde el lugar de elaboración al centro de estancia de asilados en la sala de asilados de los respectivos aeropuertos con vehículos propios de la empresa y adecuados para ello, garantizando en todo momento la calidad y seguridad alimentaria.

D'altra banda, es pot integrar a l'objecte de la consulta o crear un apartat específic on es demani quina **informació interessa recollir de les empreses**. Per exemple:

- Possibilitat d'incloure els criteris ambientals i socials, ja sigui com a criteris d'adjudicació o com a condicions especials d'execució.
- Tipus de recipients disponibles per oferir el servei.
- Mitjà de transport que es podria utilitzar per a l'obtenció dels aliments.
- Rang de preus del menú per a un servei de característiques similars.
- Altres suggeriments o observacions que considerin convenient realitzar sobre el contracte.

Documents d'interès



Fer que la contractació pública sigui socialment responsable. 71 casos de bones pràctiques. [Enllaç al document.](#)



La lluita contra el malbaratament alimentari a la sanitat francesa. [Enllaç al document.](#)



Guia d'ambientalització de menjadors col·lectius. Versió 2020. [Enllaç al document.](#)



Guia de contractació pública ambiental. [Enllaç al document.](#)



Instruccions tècniques per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat. [Enllaç al document.](#) (en el moment de redacció d'aquest document s'està a punt de publicar la revisió de la instrucció del 2015).



Criteris públics verds de la UE per a l'adquisició d'aliments, serveis de càtering i màquines expendedores. [Enllaç al document.](#)

Bibliografia

- AJUNTAMENT DE BARCELONA (2019). *Anàlisi dels impactes a l'exterior dels menjadors públics de Barcelona: Centres d'educació infantil i primària*. [Enllaç al document](#). [Última consulta 7/1/2021].
- _____ (2017). *Guia de contractació pública ambiental*. [Enllaç al document](#). [Última consulta 8/1/2021].
- TURÓN, Ana (2019). *Hospital Nostra Senyora de Meritxell, un año implementando medidas contra el desperdicio*. [Enllaç a l'article](#). [Última consulta 8/1/2021].
- BARCELONA AJUNTAMENT+SOSTENIBLE (2020). "Revertir el malbaratament alimentari a institucions sanitàries, dos hospitals catalans recollits com a casos d'èxit". [Enllaç a l'article](#). [Última consulta 7/1/2021].
- _____ (2020b). "Actualització de les instruccions tècniques de sostenibilitat de projectes d'obres i serveis d'alimentació". [Enllaç a la notícia](#). [Última consulta 8/1/2021].
- _____ (2019). "Criterios de contratación pública ecológica de la UE para alimentos, servicios de restauración y máquinas expendedoras". [Enllaç al document](#). [Última consulta 7/1/2021].
- BUSINESS & HUMAN RIGHTS RESOURCE CENTRE (2021). "All at sea. An evaluation of company efforts to address modern slavery in Pacific supply chain of canned tuna". [Enllaç al document](#). [Última consulta 14/7/2021]
- PLANA, María José (2020). "El impacto exterior de la compra pública alimentaria".
- GENERALITAT DE CATALUNYA (2020). *Guia d'ambientalització de menjadors col·lectius*. Versió 2020. [Enllaç al document](#). [Última consulta 7/1/2021].
- HEALTH CARE WITHOUT HARM (HCWH) Europe: "The fight against food waste in French healthcare". [Enllaç a l'article](#). [Última consulta 7/1/2021].
- _____ (2017). "Reducing hospital malnutrition with a circular economy approach". [Enllaç al document](#). [Última consulta 7/1/2021].
- _____ (2017b). *Food for Healthcare, MECAHF Project*. [Enllaç a l'article](#). [Última consulta 7/1/2021]. <https://foodforhealthcare.org/mecahf-project/>
- HOSPITAL GERMANS TRIAS I PUJOL (2018). *Guia de bones pràctiques per a la donació d'excedents alimentaris*. [Enllaç al document](#). [Última consulta 7/1/2021].
- IDEAS, COMERCIO JUSTO (2010). "Inserción de criterios de sostenibilidad en los contratos de suministro de alimentos, catering y organización de eventos". [Enllaç al document](#). [Última consulta 7/1/2021].
- KNOWTHECHAIN (2020). *Food and Beverage Benchmark Finding Report*. [Enllaç al document](#). [Última consulta 7/1/2021].
- MARTÍN, María (2020). "El campamento de la vergüenza", art. *El País*. [Enllaç a l'article](#). [Última consulta 8/1/2021].

- PÉREZ MASDEU, Rosa (2020). “La situación inhumana de jornaleros africanos en España se agrava por la crisis del Covid-19”. Art. France24. [Enllaç a l'article](#). [Última consulta 8/1/2021].
- SETEM i OPCIONS (2021). *Els impactes econòmics, ambientals i socials en la gestió dels menjadors de les universitats públiques de Barcelona*. [Enllaç al document](#). [Última consulta 14/7/2021]

Aquest estudi ha estat encarregat per la Direcció de Justícia Global de l'Ajuntament de Barcelona, en l'àmbit de treball de coherència de polítiques públiques amb impacte exterior.

L'anàlisi i accions per al respecte als drets humans i ambientals en la cadena de subministrament de béns i serveis s'està fent en col·laboració amb el grup de treball de contractació responsable del sector salut. Aquest grup, va ser creat l'any 2017 arran d'una col·laboració entre l'Ajuntament de Barcelona i el Consorci de Salut i d'Atenció Social de Catalunya i compta amb representants de diversos proveïdors sanitaris públics.

Els informes fruit de l'estudi han estat elaborats per Inèdit, per aquest motiu el seu contingut pot no correspondre necessàriament amb les opinions de l'Ajuntament de Barcelona.