



# Compra pública responsable en el sector salud

*Contratación de servicios de alimentación:  
análisis y propuestas*

Julio 2021

Preparado por:

**inédit**

Para:



## Índice

Resumen.....	3
Introducción: compra pública responsable y alimentación .....	4
¿Qué se está haciendo para hacer frente a estos riesgos?.....	8
Ámbito europeo .....	8
Ámbito local .....	9
Propuesta de criterios y cláusulas a introducir en los pliegos de compra pública .....	10
Consultas preliminares al mercado.....	13
Documentos de interés.....	15
Bibliografía .....	16

## Resumen

Los servicios de alimentación tienen un peso importante en la economía europea, y para el sector salud suponen un gasto económico relevante. Por este motivo, la compra pública responsable en el ámbito de la salud tiene la oportunidad de incluir aspectos ambientales y sociales para promover un modelo alimentario más saludable y sostenible, alineado con las estrategias y planes locales y europeos.

Actualmente, se observan muchas organizaciones en el ámbito de la salud (hospitales, etcétera) que ya incorporan la perspectiva de la compra pública responsable, incorporando estrategias relacionadas con la lucha contra el despilfarro alimentario, así como criterios sobre los productos alimentarios (ecológicos, de temporada, bajos en carbono, de comercio justo, etcétera) y sobre las condiciones de ejecución (residuos, envases, etcétera).

La principal aportación del presente documento es una propuesta de criterios y cláusulas que pueden integrarse potencialmente en las consultas preliminares al mercado y eventualmente en los pliegos de compra pública para los servicios alimentarios. Estas cláusulas se proponen teniendo en consideración el contexto actual, las buenas prácticas de servicios de alimentación internacionales y locales en el ámbito de la salud, la revisión de pliegos ejemplares y la revisión de documentación sobre la contratación de servicios de alimentación.

## Introducción: compra pública responsable y alimentación

El sector de la alimentación es uno de los **sectores económicos más importantes** en el ámbito catalán, español y europeo. Eso se evidencia tanto por su peso económico<sup>1</sup> como por su impacto ambiental y social.

**1,5 millones**

de euros invertidos en compra pública de servicios de alimentación y *catering* en la UE

**206 mil**

empresas que forman el sector de servicios de restauración y *catering* en la UE\*

**8 millones**

de personas empleadas\*

Sabías que...

A escala local, la alimentación sostenible es también una prioridad. Un claro ejemplo de ello es que **Barcelona es la Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021**, lo que tiene que servir como una palanca para impulsar una transición alimentaria hacia la sostenibilidad con la cual se consiga fortalecer las economías locales sostenibles y mejorar la salud de las personas, así como la del conjunto del planeta<sup>2</sup>.

Los impactos ambientales y sociales del sector agroalimentario se distribuyen a lo largo de la cadena de valor alimentaria (desde las fases agrarias iniciales hasta la gestión de los residuos), como se observa en la siguiente ilustración. Para profundizar en los riesgos ambientales y los derechos humanos y laborales, puede consultarse el documento publicado por el Ayuntamiento de Barcelona en 2020 *Compra pública responsable en el sector salud*.

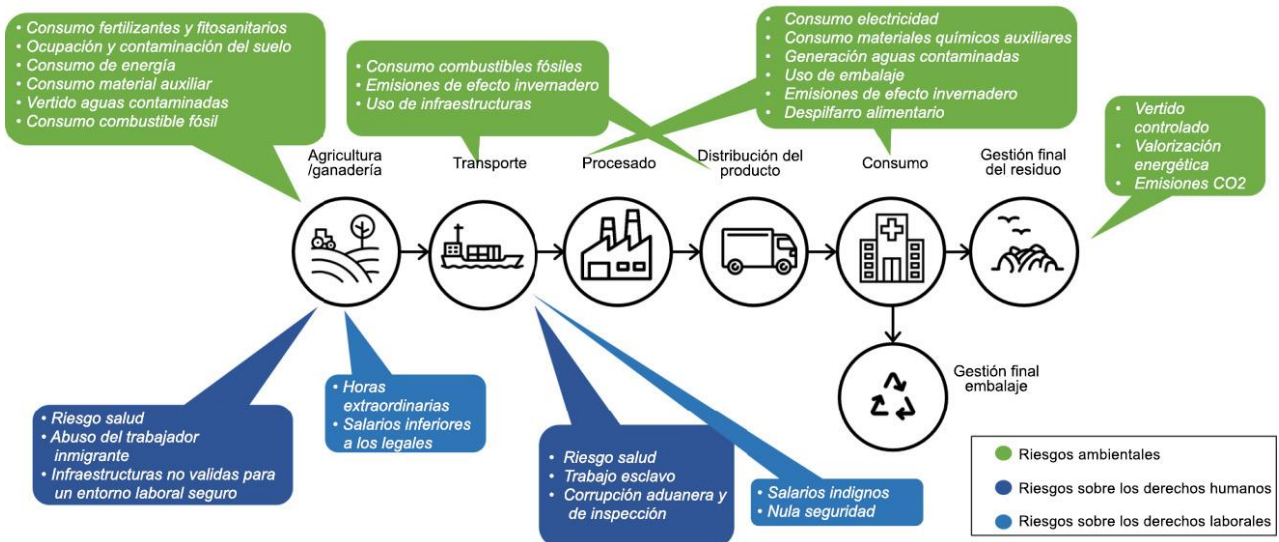


Ilustración 1 extraída del documento publicado por el Ayuntamiento de Barcelona *Compra pública responsable en el sector salud*

<sup>1</sup> Datos extraídos de Eurostat 2011 y Eurostat 2012.

<sup>2</sup> Descubre más aspectos sobre la capitalidad mundial de la alimentación sostenible [aquí](#).

### Sabías que...

OPCIONES y SETEM han elaborado conjuntamente un estudio sobre los impactos económicos, sociales y ambientales en la gestión de los comedores en universidades públicas de Barcelona. El estudio, financiado por el Ayuntamiento de Barcelona, pretende identificar los vínculos existentes entre los procesos de compra y contratación pública y los impactos negativos en cuanto a derechos humanos, ambientales y sociales asociados a la restauración.

Para alcanzar el objetivo de la investigación, se ha aplicado el estándar ISO 26000,<sup>3</sup> referente internacional de responsabilidad social, en cuatro licitaciones de universidades públicas (UPF, UPC, UB, UAB), así como en tres productos de consumo habituales en concreto (**plátano, atún y azúcar**).

Algunas de las conclusiones apuntan el alto nivel de complejidad de las cadenas de suministro de estos productos, con situaciones de opacidad y difícil trazabilidad, y un elevado riesgo de vulneración de derechos a escala social, ambiental y laboral cuando estos alimentos se importan del sur global.<sup>4</sup>

Las conclusiones con respecto a las cadenas de suministro del atún se alinean con los resultados del trabajo del Business & Human Rights Resource Centre, que recientemente ha evaluado los esfuerzos del sector para corregir la situación de esclavitud moderna del atún envasado procedente del Pacífico. Entre otras cuestiones, han identificado que menos de una quinta parte de las cadenas de suministro están mapeadas adecuadamente, a la vez que la diligencia debida de los derechos humanos centrada en la esclavitud moderna es poco o nada habitual.<sup>5</sup>

Además, la situación derivada de la pandemia de COVID-19 ha sacado a la luz los **riesgos de vulnerar los derechos laborales y humanos en el sector agroalimentario**, no solo en países que de por sí ya son conocidos por sus vulneraciones, sino también **en nuestro entorno**. En este sentido, varios medios de comunicación<sup>6</sup> han difundido las condiciones infrahumanas en las cuales se encuentran un gran número de personas trabajadoras inmigrantes en algunos campos de fruta y verdura en España. Sueldos por debajo del mínimo legal, sin poder disponer de un lugar donde dormir ni comer, jornadas laborales por encima del máximo permitido, etcétera son algunas de las situaciones que viven estas personas en nuestro territorio. Es importante tener en consideración estos hechos a la hora de definir las diferentes cláusulas en la compra pública y los mecanismos de seguimiento y evaluación, no pensando que por el hecho de consumir productos locales no es necesario incorporar dichos aspectos. En este sentido, conviene hacer hincapié en la necesidad de realizar un seguimiento y comprobaciones tanto en el entorno próximo (Estado español) como fuera, dada la existencia de indicios de vulneración de derechos y, por lo tanto, del incumplimiento del marco legal existente.

Hay dos elementos clave a trabajar con el fin de mejorar la **sostenibilidad del servicio de alimentación**:

- Los procesos de compra de alimentos y servicios de alimentación, incorporando aspectos ambientales y sociales vinculados a la producción y distribución de los alimentos.
- La gestión y prevención de los residuos alimentarios.

<sup>3</sup> Información detallada sobre el estándar ISO 26000, disponible [aquí](#).

<sup>4</sup> Descubre más aspectos sobre el trabajo de SETEM y OPCIONS [aquí](#).

<sup>5</sup> Descubre más aspectos sobre el trabajo del Business & Human Rights Resource Centre [aquí](#).

<sup>6</sup> Para ampliar esta información, consultar: [Enlace 1](#) [Enlace 2](#) [Enlace 3](#)

Conscientes de estos elementos clave y de la necesidad de un cambio en la forma de producir y consumir del sector, se han publicado varias estrategias, documentos y nuevas normativas que influyen, directa o indirectamente, en la compra pública alimentaria responsable:

- Documento *Revision of <https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/toolkit/food-catering-services/ES.DOCX> EU green public procurement criteria for food procurement, catering services and vending machines*, que indica que las prioridades para la UE en compra pública verde de alimentos o servicios de *catering* son las siguientes: compra de alimentos de producción ecológica y/o sostenible, con seguridad de bienestar animal, menús vegetarianos o veganos *plant-based*, uso de grasas vegetales de origen sostenible, estrategias para la prevención del despilfarro alimentario o consumo de productos de comercio justo.
- La estrategia *Farm to Fork*, concretamente en el punto 2.4. Promover el consumo sostenible de alimentos y facilitar la transición a dietas saludables y sostenibles. “*Con el objetivo de mejorar la disponibilidad y el precio de los alimentos sostenibles y promover dietas saludables y sostenibles en los servicios de restauración institucional, la Comisión determinará las mejores formas de establecer criterios mínimos obligatorios para la adquisición de alimentos sostenibles. Eso ayudará al hecho de que ciudades, regiones y autoridades públicas contribuyan mediante el aprovisionamiento de alimentos sostenibles para escuelas, hospitales e instituciones públicas, y también impulsará los sistemas de agricultura sostenible, como la agricultura ecológica.*”

También debe tenerse en consideración la siguiente normativa:

- Directiva UE 2018/852, con el objetivo de prevenir o reducir los envases y residuos en el medioambiente y Directiva UE 2019/904, la cual se centra en reducir el uso de plásticos desechables y dar prioridad a los envases reutilizables.
- Ley 16/2017 del cambio climático en Cataluña, con el principal objetivo de reducir las emisiones de GEH, transformar los modelos de producción, reducir el despilfarro alimentario y el consumo de recursos, etcétera.
- Ley 3/2020 de prevención de las pérdidas y el despilfarro alimentarios en Cataluña, que promueve e incentiva el aprovechamiento de los alimentos en nuevos productos, entre otros, y obliga a las empresas del sector a elaborar un plan de prevención de las pérdidas y el despilfarro alimentarios. Es muy importante, dado que en el ámbito de la salud el despilfarro alimentario puede situarse por encima del 25 % de los alimentos adquiridos.<sup>7</sup>
- Anteproyecto de ley de prevención y gestión de residuos y de uso eficiente de los recursos de Cataluña, con el fin de adecuar el marco normativo a los objetivos del Paquete de EC de la UE.
- En el ámbito local también debe considerarse la Instrucción técnica para la aplicación de criterios de sostenibilidad en los servicios de alimentación, publicada en 2015. Dicha instrucción establece las prioridades para adquirir alimentos procedentes de agricultura ecológica y de comercio justo e introducir el uso de materiales y productos ecológicos. También pretende mejorar el uso y consumo energético de forma más eficiente y llevar a cabo prácticas de gestión y prevención de los residuos. Actualmente, el Ayuntamiento

---

<sup>7</sup> Datos extraídos del enlace [Última consulta: 22/12/2020]

de Barcelona está trabajando en una revisión sobre esta instrucción con el fin de publicar un documento más actualizado.<sup>8</sup>

---

<sup>8</sup> [Enlace](#) para consultar la información.

## ¿Qué se está haciendo para hacer frente a estos riesgos?

Esta sección muestra ejemplos locales e internacionales del sector sanitario relacionados con una compra y gestión sostenible de los servicios de alimentación.

### Ámbito europeo

Algunos hospitales europeos ya implementan nuevas estrategias para hacer frente a estas normativas y a la necesidad de un cambio. Destacan los siguientes:

#### 1. MECAHF Project Hospital de Niort, Francia<sup>9</sup>

Proyecto de 2018 a 2020 con el objetivo de evaluar toda la cadena de suministro de los alimentos que se consumen en el Centro Hospitalario de Niort, implementar un modelo de economía circular en el servicio de *catering*, reducir el despilfarro alimentario y consumir más productos locales y orgánicos. Para conseguir este objetivo, se han definido las siguientes acciones:

- Análisis y cuantificación del número de residuos alimentarios producidos posconsumo y en la cocina.
- Entrevistas a los pacientes del hospital sobre los servicios alimentarios.
- Identificación y creación de alianzas con agricultores locales y con productos orgánicos.

#### 2. Hospital Nostra Senyora de Meritxell, Andorra<sup>10</sup>

El servicio de *catering* del hospital ha conseguido el distintivo Plan Nacional de Residuos del Principado de Andorra. Este distintivo reconoce a las empresas que realizan una gestión sostenible de los residuos y trabajan por una mejor calidad ambiental.

Entre las medidas implementadas, se encuentran las siguientes:

- Un 15 % de los platos del menú son alimentos ecológicos.
- Han creado el “triplato”, un plato con un 50 % de vegetales, un 25 % de hidratos de carbono y un 25 % de proteína, con el fin de fomentar una dieta saludable y potenciar los productos vegetales.
- Calculan el despilfarro alimentario y han elaborado un plan para disminuirlo.
- En los últimos años han implantado varias medidas para disminuir el consumo del plástico utilizado, mediante las cuales han conseguido un ahorro anual de media tonelada de plástico. Por ejemplo, sustituir los utensilios de plástico para comer por los de aluminio reutilizable.



<sup>9</sup> Para más información, consultar el [enlace](#) [Última consulta: 23/12/2020]

<sup>10</sup> Para más información, consultar el [enlace](#) [Última consulta: 23/12/2020]



## Àmbito local

En Cataluña también se han ido produciendo mejoras en esta área. Algunos ejemplos destacables son los siguientes:

### 1. Hospital Vall d'Hebron<sup>11</sup>

Se trata de uno de los primeros hospitales españoles que instaló una maquinaria para convertir los residuos orgánicos en compostaje.

Incrementaron la comunicación y coordinación de la cocina con las personas atendidas y las trabajadoras; eso ha llevado a una reducción de los residuos alimentarios (realización de encuestas de satisfacción de la comida, mejor control sobre los pacientes a los cuales dan el alta o están en operaciones, etcétera).

Han aplicado un sistema de gestión que permite gestionar mejor los productos que tienen una fecha de caducidad más próxima, dándoles prioridad en el menú.

### 2. Hospital Germans Trias i Pujol<sup>12</sup>

El *catering* del hospital ostenta la acreditación AMED (dieta mediterránea basada en productos locales y de temporada, y con una disminución de la oferta de platos con carne). En los últimos años ha incorporado criterios para fomentar el consumo de productos locales y a granel.

El 50 % de los productos que se ponen a la venta en una máquina expendedora son productos sanos, sin azúcares añadidos y de comercio justo. El café es orgánico.

Desde 2010 trabajan con el proyecto Estrategia 3R: 1) Reducir la producción. 2) Reutilizar –aproximadamente 45 kg de comida cocinada y no consumida se donan a una organización social semanalmente. 3) Reciclar –los residuos orgánicos producidos en la cocina y la cafetería son reciclados (aproximadamente 200 toneladas de comida anualmente). Aplicando esta estrategia, el hospital ha disminuido en casi 1 tonelada los residuos alimentarios.

Aparte del ámbito de la salud, el Ayuntamiento de Barcelona, con el fin de disminuir los impactos negativos ambientales y sociales en la compra y contratación de servicios alimentarios, hace tiempo (desde 2008) que trabaja en los pliegos de las *escoles bressol* municipales introduciendo cláusulas para incorporar alimentos frescos, de temporada y ecológicos, un servicio de cocina *in situ*, medidas para evitar el despilfarro, etcétera.<sup>13</sup>

<sup>11</sup> Para más información, consultar el [enlace](#) [Última consulta: 23/12/2020]

<sup>12</sup> Para más información, consultar el [enlace](#) [Última consulta: 23/12/2020]

<sup>13</sup> Para más información, consultar el [enlace](#) [Última consulta: 2/6/2021]

## Propuesta de criterios y cláusulas a introducir en los pliegos de compra pública

Siguiendo con la línea del documento, que pretende realizar una compra pública más responsable social y ambientalmente y alinear el sector de la salud con estas estrategias centradas en el sector de la alimentación, se propone un conjunto de cláusulas obligatorias y valorables a añadir en los próximos pliegos de contratación de servicios alimentarios. Estas cláusulas se proponen teniendo en consideración el contexto actual comentado en este documento (últimas normativas, estrategias, etcétera), buenas prácticas de servicios de alimentación internacionales y locales en el ámbito de la salud, la revisión de pliegos modélicos y la lectura de documentos sobre la contratación de servicios de alimentación (presentada como documentos de interés en este documento, después de la tabla de cláusulas propuestas). En particular, uno de los documentos de referencia es la **instrucción de alimentación** del Ayuntamiento de Barcelona, que actualmente está en proceso de revisión<sup>14</sup>.

Se propone que algunas de las cláusulas, las más comunes entre el sector y otros pliegos similares, sean un requisito de cumplimiento obligatorio, o como criterio añadido como requisito de solvencia, y se propone también que las cláusulas más exigentes o no tan comunes sean criterios valorables.

De entre las cláusulas que se muestran a continuación, se consideran de especial relevancia desde la perspectiva de justicia global las que hacen referencia al comercio justo.

Área	Cláusulas	Obligatorias	Valorables
Residuos despilfarro alimentario /	Plan para la prevención de la generación de residuos alimentarios y las estrategias diseñadas para hacer frente al despilfarro alimentario. (Gestión de <i>stocks</i> y pedidos que permita optimizar el uso de recursos, estrategias en la elaboración de platos para aprovechar al máximo los diferentes alimentos, etcétera).	X	
	Se facilitará y se informará a los consumidores de la cafetería/restaurante (en su caso) sobre la posibilidad de poder llevarse sin ningún coste adicional los alimentos que no hayan consumido. Estos serán envasados en envases aptos para el transporte de alimentos y no serán de plástico desechable.	X	
	Presentar un programa de donación de alimentos a bancos de alimentos y entidades de iniciativas sociales y otras organizaciones sin ánimo de lucro que se dediquen a la distribución de alimentos.		X
	Retirada de residuos según la recogida selectiva.	X	
	Para la fracción orgánica, las bolsas de basura que se utilizarán serán compostables, de acuerdo con la norma UNE-EN 13432:2001. Las bolsas para el resto de fracciones deberán cumplir los requerimientos de la norma UNE-EN 13592:2003. Sacos de plástico para la recogida de desperdicios domésticos.	X	
	Las bolsas de basura deberán tener como mínimo un 80 % de plástico reciclado posconsumo.		X
	Plan de prevención de generación de residuos (residuos <i>in situ</i> , residuos producidos por y durante la adquisición de los productos, alimentos, bebidas, etcétera; residuos producidos durante el suministro de las comidas, etcétera).		X

<sup>14</sup> Las instrucciones técnicas para la aplicación de criterios de sostenibilidad vigentes están disponibles en el siguiente [enlace](#).

Productos de limpieza	Todos los productos utilizados para la limpieza de manos, vajilla y limpieza cotidiana deberán cumplir los requisitos del etiquetado ecológico de la UE para los productos específicos, o equivalente.	X	
Sobre el menú	Los menús deberán formularse con el fin de aumentar el consumo de frutas, hortalizas, legumbres, frutos secos, cereales integrales, etcétera.	X	
	Deberán considerarse todas las posibles intolerancias y alergias en el diseño del menú, ofreciendo alternativas en caso de presentar alguna intolerancia por algún componente del plato de aquel día.	X	
	Como mínimo uno de los platos del menú debe ser de origen ecológico.	X	
	Se valorará la introducción de más platos con ingredientes principales ecológicos. Así, un plato más a la semana (total de dos platos): X puntos; tres platos más a la semana (cuatro platos en total): Y puntos, etcétera.		X
	Un plato al día será vegetariano o con base de productos de origen vegetal.		X
	Más de X % de gramos de proteína vegetal o de legumbres por semana.		X
	Tomar en consideración el aumento de las preferencias por varios tipos de dietas (vegetariana, vegana, etcétera).		X
Sobre los productos	El 20 % de los productos deben provenir de un circuito corto (el consumo de productos de circuito corto se ha recomendado por la Unión Europea, que considera que la eliminación o limitación de intermediarios favorece relaciones justas en el sistema alimentario, puede reducir el impacto ambiental de la prestación y puede favorecer el consumo de productos frescos, considerados más saludables).	X	
	Se valorará con X puntos cuando más del 40 % de los productos provengan de un circuito corto.		X
	La fruta y la verdura que se utilice debe ser fresca, de temporada y un 20 % ecológica (certificación ecológica UE o nacional, pero que sea certificación oficial tipo I).	X	
	Siempre que sea posible, y según los periodos estacionales de las diferentes frutas y verduras, deben consumirse de proximidad (con menos emisiones de CO <sub>2</sub> ).	X	
	La empresa adjudicataria debe conocer la trazabilidad de los productos, su productor y su origen.	X	
	El azúcar, el café, el té y el chocolate deben ser de comercio justo o equivalentes.	X	
	<b>Más productos de comercio justo aparte de los de cumplimiento obligado.</b>		X
	Debe consumirse aceite de oliva virgen para todo (cocinar y aliñar).	X	
Pescado y marisco congelado de alta calidad.	X		

Envases y otro material	Plan o medidas adoptadas (pasadas, actuales o futuras) para fomentar el consumo de productos a granel o con envases respetuosos con el medioambiente o de grandes dimensiones. Posterior informe de seguimiento de dichas medidas (si son medidas no implementadas todavía) (al cabo de un año).	X	
	20 % de los productos comprados a granel.		X
	Consumir productos con embalajes reutilizables, compostables o con un porcentaje de material reciclado.		X
	Uso de servilleta de papel de celulosa 100 % reciclado.	X	
	No se suministrarán bebidas en envases de plástico desechable.	X	
	Agua (de red, y servida en jarras o botellas de cristal reutilizables).	X	
	Uso de vajilla y utillaje necesarios para una óptima prestación del servicio reutilizables.	X	
Formación y acciones de divulgación	Formación sobre aspectos ambientales y sistema de gestión orientados a: minimizar los residuos alimentarios y otros residuos, en su caso, maximizar la reutilización de envases y otros residuos y garantizar su eliminación de forma segura.	X	
	Plan de acciones para divulgar e informar sobre la gestión y los criterios ambientales del servicio y los alimentos.		X
Condiciones laborales	<b>La empresa se asegurará del cumplimiento de los diferentes convenios de la OIT y de los derechos humanos en el punto de producción y en la distribución, verificándose este cumplimiento anualmente.</b>	X	
	Ofrece un salario superior al mínimo interprofesional.		X
	Un 20 % de los productos utilizados en los menús deben tener certificación de comercio justo.	X	
	Más de un 30 % de los productos utilizados tienen certificación de comercio justo: X puntos.		X
	Más de un 40 % de los productos utilizados tienen certificación de comercio justo: Y puntos.		X
Generales	ISO 14001	Solvencia	

## Consultas preliminares al mercado

De acuerdo con la Guía para la preparación y tramitación de las consultas preliminares al mercado, elaborada por la Dirección General de Contratación Pública,<sup>15</sup> las consultas preliminares al mercado (CPM) son **una herramienta de investigación del mercado en el marco de la preparación de una futura licitación** que permite a los órganos de contratación impulsar, de forma transparente, **un diálogo técnico con el sector privado** de referencia, en función de las necesidades a cubrir. El conjunto de actuaciones que caracterizan las CPM están encaminadas a examinar qué ofrece el mercado para llegar a la solución más adecuada a la hora de adquirir obras, bienes o servicios. Asimismo, las CPM permiten al mercado conocer por anticipado las necesidades de los compradores públicos y prepararse para cubrirlos, generando un diálogo y confianza entre el sector público y el privado.

El sector salud puede aprovechar este instrumento, amparado por la Ley de Contratos del Sector Público 9/2017, con el fin de hacer consultas en el ámbito de los servicios de alimentación. Para ello, puede seguir las recomendaciones de la mencionada guía, que ofrece un modelo de documento regulador de una consulta preliminar al mercado, estructurado en los siguientes puntos (que deben adaptarse a cada caso):

- Órgano de contratación
- Objeto de la consulta preliminar al mercado
- Finalidad de la consulta preliminar al mercado
- Requisitos de los participantes y metodología de participación
- Plazo y lugar de presentación
- Condiciones del desarrollo de la consulta preliminar al mercado
- Tratamiento de los resultados de la consulta: informe final de resultados
- Régimen de confidencialidad y tratamiento de datos de carácter personal
- Eventual procedimiento de adjudicación
- Contexto de la necesidad

Los **criterios y cláusulas ambientales y sociales** definidos en el presente documento **pueden integrarse en una consulta preliminar al mercado de servicios de alimentación** cuando la entidad contratante quiera establecer un diálogo con el mercado para valorar lo preparado que está para dar respuesta y al mismo tiempo enviar una señal sobre sus necesidades. Por lo tanto, podrá servir para analizar la situación del mercado para obtener un conocimiento más próximo, que permita ayudar a definir las características del posterior procedimiento de licitación para la adquisición de la solución o soluciones más adecuadas para las necesidades de servicios de alimentación (y, por ejemplo, discriminar qué criterios son adecuados, y su obligatoriedad o valoración).

En una hipotética consulta al mercado, los criterios mencionados (u otros) podrían integrarse en el apartado de **objeto de la consulta o en el contexto de la necesidad**. Además, podría crearse un nuevo apartado de **prescripciones técnicas de las prestaciones del contrato**, como puede verse en el siguiente ejemplo de consulta preliminar al mercado de servicios de alimentación del Ministerio del Interior,<sup>16</sup> que ayude a los destinatarios a entender qué expectativas potenciales tiene el órgano contratante.

---

<sup>15</sup> Más información, disponible en el siguiente [enlace](#) [Última consulta: 2/6/2021]

<sup>16</sup> Más información, disponible en el siguiente [enlace](#) [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.

Por otra parte, puede integrarse en el objeto de la consulta o crear un apartado específico donde se solicite qué **información interesa recoger de las empresas**. Por ejemplo:

- Posibilidad de incluir los criterios ambientales y sociales, ya sea como criterios de adjudicación o como condiciones especiales de ejecución.
- Tipo de recipientes disponibles para ofrecer el servicio.
- Medio de transporte que podría utilizarse para la obtención de los alimentos.
- Rango de precios del menú para un servicio de características similares.
- Otras sugerencias u observaciones que consideren conveniente realizar sobre el contrato.

## Documentos de interés



Hacer que la contratación pública sea socialmente responsable. 71 casos de buenas prácticas [Enlace al documento](#)



La lucha contra el despilfarro alimentario en la sanidad francesa [Enlace al documento](#)



Guía de ambientalización de comedores colectivos. Versión 2020 [Enlace al documento](#)



Guía de contratación pública ambiental [Enlace al documento](#)



Instrucciones técnicas para la aplicación de criterios de sostenibilidad [Enlace al documento](#) (En el momento de redacción de este documento se está a punto de publicar la revisión de la instrucción de 2015.)



Criterios públicos verdes de la UE para la adquisición de alimentos, servicios de catering y máquinas expendedoras [Enlace al documento](#)

## Bibliografía

- AYUNTAMIENTO DE BARCELONA (2019). *Análisis de los impactos en el exterior de los comedores públicos de Barcelona: Centros de educación infantil y primaria* [Enlace al documento](#) [Última consulta: 7/1/2021]
- \_\_\_\_\_ (2017). *Guía de contratación pública ambiental* [Enlace al documento](#) [Última consulta: 8/1/2021]
- TURÓN, Ana (2019). *Hospital Nostra Senyora de Meritxell, un año implementando medidas contra el desperdicio* [Enlace a artículo](#) <https://www.restauracioncolectiva.com/n/el-hospital-nostra-senyora-de-meritxell-un-ano-implementando-medidas-contra-el-desperdicio> [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” [Enlace al artículo](#) [http://www.ajsosteniblebcn.cat/ca/revertir-el-malbaratament-alimentari-a-institucions-sanitaries-dos-hospitals-catalans-recollits-com-a-casos-d-exit-132336?utm\\_medium=email&utm\\_campaign=INFO%20AS%20-%20Notcies%20de%20AjuntamentSostenible%20Nm%2080%20novembre%202020&utm\\_content=INFO%20AS%20-%20Notcies%20de%20AjuntamentSostenible%20Nm%2080%20novembre%202020+P+review+CID\\_dafe5705c6c9e0a9d613a241727b7353&utm\\_source=ajsostenible&utm\\_term=Revertir%20el%20malbaratament%20alimentari%20a%20institucions%20sanitries%20dos%20hospitals%20catalans%20recollits%20com%20a%20casos%20d%20xit](http://www.ajsosteniblebcn.cat/ca/revertir-el-malbaratament-alimentari-a-institucions-sanitaries-dos-hospitals-catalans-recollits-com-a-casos-d-exit-132336?utm_medium=email&utm_campaign=INFO%20AS%20-%20Notcies%20de%20AjuntamentSostenible%20Nm%2080%20novembre%202020&utm_content=INFO%20AS%20-%20Notcies%20de%20AjuntamentSostenible%20Nm%2080%20novembre%202020+P+review+CID_dafe5705c6c9e0a9d613a241727b7353&utm_source=ajsostenible&utm_term=Revertir%20el%20malbaratament%20alimentari%20a%20institucions%20sanitries%20dos%20hospitals%20catalans%20recollits%20com%20a%20casos%20d%20xit) [Última consulta: 7/1/2021]
- \_\_\_\_\_ (2020b). “Actualització de les instruccions tècniques de sostenibilitat de projectes d’obres i serveis d’alimentació” [Enlace a la noticia](#) [Última consulta: 8/1/2021]
- \_\_\_\_\_ (2019). “Criterios de contratación pública ecológica de la UE para alimentos, servicios de restauración y máquinas expendedoras” [Enlace al documento](#) [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” [Enlace al documento](#) [Última consulta: 14/7/2021]
- PLANA, María José (2020). “El impacto exterior de la compra pública alimentaria”.
- GENERALITAT DE CATALUNYA (2020). *Guía de ambientalización de comedores colectivos. Versión 2020* [Enlace al documento](#) [Última consulta: 7/1/2021]
- HEALTH CARE WITHOUT HARM (HCWH) Europe: “The fight against food waste in French healthcare” [Enlace al artículo](#) [Última consulta: 7/1/2021]
- \_\_\_\_\_ (2017). “Reducing hospital malnutrition with a circular economy approach”. [Enlace al documento](#) [Última consulta: 7/1/2021]
- \_\_\_\_\_ (2017b). *Food for Healthcare, MECAHF Project* [Enlace al artículo](#) [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* [Enlace al documento](#) [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" [Enlace al documento](#) [Última consulta: 7/1/2021]
- KNOWTHECHAIN (2020). *Food and Beverage Benchmark Finding Report* [Enlace al documento](#) [Última consulta: 7/1/2021]
- MARTÍN, María (2020). "El campamento de la vergüenza", art. *El País* [Enlace al artículo](#) [Última consulta: 8/1/2021]
- PÉREZ MASDEU, Rosa (2020). "La situación infrahumana de jornaleros africanos en España se agrava por la crisis del Covid-19". Art. *France24* [Enlace al artículo](#) [Última consulta: 8/1/2021]
- SETEM y OPCIONS (2021). *Els impactes econòmics, ambientals i socials en la gestió dels menjadors de les universitats públiques de Barcelona* [Enlace al documento](#) [Última consulta: 14/7/2021]

*Este estudio ha sido encargado por la Dirección de Justicia Global del Ayuntamiento de Barcelona, en el ámbito de trabajo para la coherencia de políticas públicas con impacto exterior.*

*El análisis y acciones para el respeto a los derechos humanos y ambientales en la cadena de suministro de bienes y servicios se está haciendo en colaboración con el grupo de trabajo de contratación responsable del sector salud. Este grupo, se creó en el año 2017 a raíz de una colaboración entre el Consorci de Salut i d'Atenció Social de Catalunya y el Ayuntamiento de Barcelona y cuenta con representantes de varios proveedores sanitarios públicos.*

*Los informes fruto del estudio han sido elaborados por Inèdit, por este motivo su contenido puede no corresponder necesariamente con las opiniones del Ayuntamiento de Barcelona.*