



SERVICIO DE CATERING PUNTUAL – Nivel avanzado

Criterios ambientales para contratar por procedimiento abierto

1. Objeto del contrato y especificaciones

1.1. Objeto del Contrato

Lo importante en este apartado es mencionar, ya en él, que se tendrán en cuenta consideraciones ambientales¹:

Cuadro 1

Contratación del servicio de catering con criterios ambientales para reducir los impactos de la producción de los alimentos y del servicio.

1.2. Especificaciones técnicas de obligado cumplimiento y valorables en los criterios de adjudicación

1.2.1. Criterios para los productos alimenticios

Los criterios para los productos alimenticios se aplicarán a cada servicio solicitado². Para recoger esta información fácilmente y poderla evaluar, la empresa tendrá que detallar su propuesta para cada servicio y completar el “**Anexo 2³: Tabla de alimentos y bebidas en el servicio de catering puntual**”.

¹ Además de las consideraciones ambientales, esta licitación es muy proclive también a la inclusión de consideraciones sociales como la introducción, por ejemplo, de productos de comercio justo, que deberán incluirse adicionalmente a los criterios ambientales aquí recogidos.

² Por servicio se entiende cada desayuno, almuerzo, comida, merienda o cena que se deba servir dentro del contrato.

³ El anexo 2 se encuentra en el “Checklist para proveedores” de este capítulo, disponible en <http://www.ihobe.eus/criterios-ambientales>.

Cuadro 2

- Cada uno de los servicios encargados por la administración deberá cumplir con los siguientes criterios:
 - Los productos principales de los menús [excepto en casos de servicios con bollería] (es decir aquellos que salen en el título de los platos, por ejemplo, *Tortilla de espinacas* o *Merluza en salsa verde*) serán de temporada⁴. Es decir, productos que se cultivan al aire libre o que se pescan en cada temporada en la región. Como guía se puede utilizar el calendario de productos de temporada en el Anexo 4⁵.
 - Ninguno de los alimentos servidos contendrá ingredientes que deban estar etiquetados por contener en su formulación ingredientes provenientes de organismos modificados genéticamente de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente (OMG) y de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.
 - El café será proveniente de la agricultura ecológica según el Reglamento (CE) nº 834/2007 o versiones posteriores⁶.
 - Como mínimo un 30% en peso de los ingredientes de cada servicio provendrán de la agricultura ecológica según el Reglamento (CEE) nº 834/2007 o versiones posteriores.
- Del otro 70%, se valorará el % en peso de:
 - Otros productos de agricultura ecológica.
 - Productos vegetales que cumplen con los criterios de producción integrada (PI), Euskolabel o equivalente.

Los productos para los que existen criterios de PI en la CAPV son: acelga, lechuga, pimiento, tomate, patata, remolacha azucarera y kiwi⁷.

Los productos para los que existen criterios Euskolabel son: pimiento de

⁴ Como se explica en la ficha para servicios de alimentación, se recomienda reducir el consumo de productos animales por su elevado impacto ambiental. Por tanto, en la definición de los menús, también se podría exigir la presentación de una opción vegetariana o limitar el número de servicios con productos animales.

⁵ El anexo 4 se encuentra en el “Checklist para proveedores” de este capítulo, disponible en <http://www.ihobe.eus/criterios-ambientales>.

⁶ El Reglamento 834/2007 estará en vigor hasta 2020. A partir de 2021 el reglamento en vigor es el Reglamento (UE) 2018/848. Por lo que la referencia se deberá ajustar en función de la fecha de publicación de la licitación.

⁷ También existen criterios de Producción Integrada (PI) para uvas y manzanas aunque principalmente están destinados a la producción de vinos y sidra.

Gernika, guindillas de Ibarra, tomate, lechuga, alubias, sidra, aceite y patata.

- Productos animales (carnes, leche y/o huevos) que hayan sido producidos con mayores estándares de bienestar animal definidos en estándares regionales, nacionales o internacionales como el Euskolabel o equivalentes.

Los productos para los que existen criterios de bienestar animal Euskolabel son: carne de vacuno, cordero lechal, cerdo, pollo, leche, huevos y miel.

- Pescado o marisco de especies de litoral o bajas en la cadena alimenticia (es decir herbívoros) como las sardinas, anchoas, chicharros... o que hayan sido pescadas o producidas con criterios de sostenibilidad definidos en el estándar MSC, ASC (pescado de acuicultura), Euskolabel o equivalentes.

Los productos para los que existen criterios de pesca Euskolabel son: bonito del norte y atún.

Los productos para los que existen criterios de pesca MSC y ASC se pueden consultar (en inglés) en las páginas web de cada estándar⁸.

- Se valorará que estos productos sean frescos.

Los licitadores deberán presentar sus propuestas de menús para el servicio detallando los productos que utilizará y el gramaje, así como las características ambientales de estos en el Anexo 2⁹.

1.2.2. Criterios de embalaje

Cuadro 3

- Los alimentos se suministrarán en envases de transporte (cajas y bandejas) reutilizables y retornables.
- El agua se servirá siempre del grifo en jarras y nunca envasada.
- [En eventos no festivos] Las bebidas frías (refrescos, zumos, vino...) se servirá en envases de vidrio.

⁸ Para el estándar MSC (Marine Stewardship Council): <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/@@search> y para el estándar ASC (Aquaculture Stewardship Council): <https://www.asc-aqua.org/what-you-can-do/take-action/find-a-product/>

⁹ El anexo 2 se encuentra en el "Checklist para proveedores" de este capítulo, disponible en <http://www.ihobe.eus/criterios-ambientales>.

1.2.3. Criterios para la vajilla, cubertería y mantelería

Cuadro 4

- [En eventos no festivos] La vajilla, cristalería y cubertería usadas serán reutilizables (cristal, porcelana, metal).
- La mantelería será de tela.
- Las servilletas serán como mínimo de papel reciclado.
- Se valorará que sean de tela.
- [En eventos festivos] Se valorará que la vajilla, cristalería y cubertería sean o bien biodegradables y compostables según norma EN 13432 o equivalente (para su recogida conjunta con los restos de comida); o reutilizables, para lo cual la empresa adjudicataria tendrá que organizar un sistema de depósito-retorno para su recuperación. Se valorará más la segunda opción.
- La mantelería y servilletas serán como mínimo de papel reciclado.
- Se valorará que estas sean de material reutilizable (tela, hule, etc.).

1.2.4. Criterios para el transporte

Cuadro 5

- Los vehículos usados para el transporte de los alimentos elaborados, tienen que cumplir como mínimo con los requisitos de emisiones para la clasificación C según el distintivo de la DGT (que se puede obtener en <http://www.dgt.es/es/seguridad-vial/distintivo-ambiental/>).
 - Se valorará que estos tengan menores emisiones de gases contaminantes por tener la clasificación ECO o Cero según el distintivo ambiental de la DGT.
- Para ello se deberá presentar el anexo 3¹⁰ debidamente cumplimentado.

1.2.5. Criterios para los equipos de cocina y procedimientos de trabajo

Cuadro 6

- Para minimizar el impacto en el desarrollo del servicio contratado, se valorarán las medidas, procedimientos y maquinaria para reducir el consumo energético y de agua que la empresa disponga en sus instalaciones. Para ello los licitadores deberán presentar una memoria con las características de consumo de agua y energía, eficiencia energética y ahorro de agua de sus equipos y procedimientos

¹⁰ El anexo 3 se encuentra en el “Checklist para proveedores” de este capítulo, disponible en <http://www.ihobe.eus/criterios-ambientales>.

de trabajo para reducir los consumos de estos recursos naturales.

2. Criterios de ejecución

Cuadro 7

La empresa adjudicataria deberá cumplir los siguientes requisitos:

Comunicación

- La empresa deberá colocar paneles informativos en los puntos de servicio, las mesas u otras localizaciones que se decidan conjuntamente con la administración donde se indique qué productos son de agricultura ecológica, producción integrada, con mayores estándares de bienestar animal, de pesca sostenible y cuales son locales -es decir de productores situados en un radio de 160 km desde la cocina principal.

Residuos

- Los residuos generados durante la ejecución del contrato serán recogidos selectivamente en las siguientes fracciones: papel y cartón, envases (plásticos, latas, tetra-bricks, porexpan), vidrio, materia orgánica, residuos especiales (como aceites usados y otros) y resto.
- Los residuos asimilables a residuos urbanos se depositarán en los contenedores urbanos de recogida selectiva correspondientes. Los residuos especiales (como aceites usados) se gestionarán a través de un gestor autorizado o garbigune. Al inicio del contrato la adjudicataria presentará las referencias de los gestores autorizados a los que entregará sus residuos especiales.

3. Criterios de adjudicación

En los criterios de adjudicación hay que especificar detalladamente la ponderación que se le dará a cada elemento valorable y la fórmula o parámetros para su evaluación.

A modo de ejemplo se presentan los criterios de valoración para la contratación de servicios de catering, distinguiendo entre aquellos de valoración automática mediante fórmula matemática¹¹, otros criterios de valoración automática y aquellos de valoración subjetiva:

¹¹ Las fórmulas matemáticas pueden ser varias (por regla de tres simple, inversamente proporcional, por desviación estándar, etc.) y cada una tendrá un efecto diferente en la diferenciación entre ofertas, por lo que en cada caso se deberá establecer una fórmula adecuada a la realidad del mercado para no distorsionar de manera desproporcionada las diferencias entre cada oferta.

Cuadro 8***Criterios de valoración automática mediante fórmula matemática***

- Mayor porcentaje de productos ambientalmente mejores [hasta 8].
- % de productos de temporada frescos [hasta 4]
- Vehículos con emisiones contaminantes menores [hasta 3].

Otros criterios de valoración automática

- [Excepto en eventos festivos] Servilletas de tela [2]
- [En eventos festivos] Mantelería y/o servilletas reutilizables [2]
- [En eventos festivos] Vajilla, cubertería y vasos compostables o reutilizables [2]

Criterios de valoración subjetiva

- Medidas para reducir el consumo de agua y energía y otros impactos ambientales en las cocinas [hasta 4].

4. Contenido de la oferta técnica: presentación de las ofertas

Para facilitar la evaluación de las ofertas y la documentación presentada, se exigirá en el pliego un modo concreto de presentar la documentación. Esta información se especificará en el anuncio del concurso para informar con tiempo a los posibles licitadores.

Cuadro 9

El licitador tendrá que aportar la siguiente documentación y del modo especificado a continuación:

- Memoria descriptiva** del servicio y los **Checklist de requisitos ambientales** (anexos 1, 2, 3 y 4)¹² debidamente cumplimentados, firmados y sellados. A ella se adjuntará toda la **documentación acreditativa** que avale el cumplimiento de las especificaciones obligatorias y de las valorables a las que se compromete el licitador¹³.
- Oferta económica en la que se desglose la parte proporcional correspondiente a:
 - la mano de obra (incluyendo el precio/hora)
 - los productos adquiridos para el servicio
 - el transporte y equipamiento

¹² Ver documento "Checklist para proveedores" de este capítulo, disponible en <http://www.ihobe.eus/criterios-ambientales>

¹³ Como la documentación acreditativa puede ser extensa, se puede optar por indicar en el pliego que la documentación se solicitará únicamente a la empresa adjudicataria previamente a la formalización del contrato.