



## CATERING PUNTUAL – Nivel excelente

### Criterios ambientales para contratar por procedimiento abierto

Los contratos de catering puntual se realizan normalmente de forma descentralizada por los diferentes departamentos de la administración. Esto supone un esfuerzo constante de contratación, aun cuando ésta se hace a menudo de forma directa o negociada.

Por tanto, para mejorar el servicio y conseguir mejoras ambientales importantes se define como “Nivel de excelencia” no sólo la inclusión de criterios ambientales más estrictos, sino también la contratación mediante un acuerdo marco para la homologación de varias empresas para el suministro de servicios de catering puntuales. Con esto, se simplifican las contrataciones posteriores. Además, puede permitir obtener precios más competitivos al centralizar contrataciones dispersas.

Para la homologación, la administración pública debe hacer, primeramente, una estimación de sus necesidades anuales de servicios de catering por los diferentes departamentos y/o áreas y en sus diferentes formas: desayunos, pausas-café, comidas, cenas, aperitivos, etc. Esta previsión, no vinculante, se indicará en el pliego para permitir a las empresas ajustar su oferta.

Además se solicitará a las empresas que:

- Presenten sus opciones de menú para los diferentes servicios (pausa-café, aperitivo, comida, cena, etc.). En cada uno de ellos las licitadoras deberán obligatoriamente presentar dos opciones: la "convencional" -que deberá cumplir con unos mínimos ambientales a definir en el pliego- y la “ecológica” -que cumplirá con criterios para productos alimenticios más estrictos.
- Cumplan con todos los criterios ambientales de servicio establecidos en el pliego, y que se detallan seguidamente, para cualquier tipo de servicio contratado.

Una vez seleccionadas las empresas homologadas para el servicio, el resultado se debe hacer llegar a todos los departamentos con una “Instrucción a los servicios” dónde se especificará la necesidad de realizar la contratación de los servicios de catering puntuales con la petición de ofertas a las empresas homologadas y la prioridad de solicitar el menú ecológico en cada ocasión.

La valoración de las ofertas se hará en función del precio y de las posibles mejoras de los estándares ecológicos establecidos en los criterios de homologación. Los criterios de valoración que pueden usarse en la elección de ofertas una vez concluida la homologación se han marcado con el símbolo (\*).

## 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 ambientales<sup>1</sup>:

#### Cuadro 1

El objeto del contrato es la homologación de un máximo de 3 empresas para los servicios de catering que requiera la administración, capaces de ofrecer menús convencionales y ecológicos y de desarrollar su tarea con el menor impacto ambiental posible.

### 1.2. Criterios de selección: solvencia técnica y profesional

La garantía de aplicación de medidas de gestión ambiental durante la ejecución del contrato puede considerarse como un criterio de solvencia técnica o profesional.

#### Cuadro 2

- Garantizar la aplicación de forma sistemática de buenas prácticas de gestión ambiental en la ejecución del contrato para reducir los impactos ambientales del mismo, acreditables mediante la presentación de:
  - El certificado de posesión de un sistema de gestión ambiental (EMAS, ISO 14001, Ekoscan o equivalente) para el servicio de catering; o
  - La presentación de la política ambiental, plan de mejora ambiental, procedimientos/instrucciones de trabajo y registros de control que demuestren la aplicación sistemática de buenas prácticas de cuidado del medioambiente durante la ejecución del servicio.
- Disponer de un/a coordinador/a con formación en aspectos ambientales relacionados con el servicio. Para su acreditación se deberá adjuntar el currículum de dicha persona.

---

<sup>1</sup> 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.

### 1.3. Especificaciones técnicas de obligado cumplimiento y valorables en los criterios de adjudicación relativas a los PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Los criterios para los productos alimenticios se aplicarán para cada servicio ofertado<sup>2</sup>. Para recoger esta información fácilmente y poderla evaluar, la empresa tendrá que detallar su propuesta para cada servicio y completar el “Anexo 2<sup>3</sup>: Tabla de alimentos y bebidas en el servicio de catering puntual”.

#### Cuadro 3

- Para cada uno de los servicios ofertados en el menú "convencional" se deberán cumplir los siguientes criterios:
  - [Aquí se deberán indicar los criterios mínimos ambientales de los alimentos que el menú "convencional" debe cumplir. Como referencia se pueden usar los criterios del nivel básico y/o avanzado según se desee]
- Para cada uno de los servicios ofertados en el “menú ecológico” se tendrán que cumplir 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 frescos y de temporada<sup>4</sup>. 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 5<sup>5</sup>.
  - 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.

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

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

<sup>4</sup> 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 de origen animal (carne, lácteos, huevos...).

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

- El café será proveniente de la agricultura ecológica según el Reglamento (CE) nº 834/2007 o versiones posteriores<sup>6</sup>.
- Todos los servicios del menú ecológico estarán compuestos en, como mínimo un 75% en peso de ingredientes provenientes de la agricultura ecológica según el Reglamento (CE) nº 834/2007 o versiones posteriores.
- Si en la propuesta de menú se incluye pescado, éste deberá ser de especies de litoral o bajas en la cadena alimenticia (es decir herbívoros) como las sardinas, anchoas, chicharros... o haber 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 estándar<sup>7</sup>.*

- Del resto de productos, se valorará el % en peso que sean (\*):
  - 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 kiwi<sup>8</sup>.*

*Los productos para los que existen criterios Euskolabel son: pimiento de 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, pollo, cerdo, leche, huevos y miel.*

<sup>6</sup> 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.

<sup>7</sup> 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/>

<sup>8</sup> También existen criterios de Producción Integrada (PI) para viña y manzanos aunque principalmente están destinados a la producción de vinos y sidra.

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 2<sup>9</sup>.

#### 1.4. Especificaciones técnicas de obligado cumplimiento y valorables en los criterios de adjudicación relativas al SERVICIO

##### 1.4.1. Criterios de embalaje

###### Cuadro 4

- 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.
- Las bebidas frías (refrescos, zumos, vino...) se suministrarán en envases de vidrio.

##### 1.4.2. Criterios para la vajilla, cubertería y mantelería

###### Cuadro 5

- La vajilla, cristalería y cubertería usadas serán reutilizables.
- La mantelería y servilletas serán de tela.

##### 1.4.3. Criterios para el transporte

###### Cuadro 6

- 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 3<sup>10</sup> debidamente cumplimentado.

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

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

#### 1.4.4. Criterios para los equipos de cocina y procedimientos de trabajo

##### Cuadro 7

- Se valorará que los equipos frigoríficos y congeladores en las instalaciones de la empresa donde se preparen los platos objeto del contrato utilicen gases refrigerantes con un potencial de calentamiento atmosférico (PCA) inferior o igual a 150<sup>11</sup>. Para ello, la empresa deberá cumplimentar el Anexo 4<sup>12</sup> indicando los equipos junto con los gases refrigerantes de cada uno de ellos (con su % en caso de mezclas) y el PCA de los mismos.
- Además, 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, así como otras medidas de mejora que considere el licitador. 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, procedimientos de trabajo para reducir los consumos de estos recursos naturales, así como la descripción de otras mejoras que se quieran destacar.

#### 1.4.5. Criterio sobre desperdicio alimentario

##### Cuadro 8

- Con el fin de minimizar el desperdicio alimentario, las empresas licitadoras deberán presentar una memoria con las medidas de minimización del desperdicio alimentario que aplicará durante la ejecución del contrato para su valoración. Dentro de las medidas se valorará el establecimiento de convenios con entidades sin ánimo de lucro para canalizar los excedentes generados u otros a fines sociales.

---

<sup>11</sup> En el Reglamento (UE) n° 517/2014 sobre los gases fluorados de efecto invernadero se puede encontrar la lista de gases fluorados junto con su potencial de calentamiento atmosférico. Antes de introducir este criterio obligatorio, se recomienda contrastarlo con los principales proveedores o fabricantes.

<sup>12</sup> El anexo 4 se encuentra en el “Checklist para proveedores” de este capítulo, disponible en <http://www.ihobe.eus/criterios-ambientales>.

## 2. Criterios de ejecución del servicio

### Cuadro 9

En todos los contratos, 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 frescos, 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 160km 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.

#### Formación

- El personal de trabajo debe recibir formación sobre sus labores y como desarrollarlas de manera responsable para el medio ambiente. El adjudicatario tendrá que presentar en las 2 primeras semanas desde la adjudicación el plan de formación para que todo el personal reciba la formación adecuada a la ejecución del contrato en el plazo de XX meses [a especificar en función de la duración del acuerdo marco].

#### Informes

- El adjudicatario presentará un informe al final de cada año que recoja:
  - El balance de los productos ambientalmente mejores usados, desglosados según sean: de agricultura ecológica, producción integrada, mayor bienestar animal, pesca o acuicultura sostenible y pesca de litoral o especies herbívoras; así como aquellos provenientes de productores locales, es decir, de un radio de 160km desde la cocina principal. Para cada categoría se indicará las cantidades usadas (en kg y en % respecto al total de productos usados), con la

intención de monitorizar el consumo de estos productos durante la ejecución del contrato e incrementar su uso siempre que sea posible.

- Una estimación de los residuos retirados, detallada por fracciones, con el fin de monitorizar la producción de residuos y la recogida selectiva.
- Copia de las hojas de seguimiento de los gestores correspondientes de residuos especiales.
- el desarrollo del plan de formación.

### 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 matemática<sup>13</sup> y aquellos de valoración subjetiva:

#### Cuadro 10

##### ***Criterios de valoración automática mediante fórmula matemática***

- Mayor porcentaje de productos ambientalmente mejores [hasta 10].
- Vehículos con emisiones contaminantes menores [hasta 3].
- Cámaras, frigoríficos y congeladores con gases refrigerantes con un PCA < 150 [hasta 2].

##### ***Criterios de valoración subjetiva***

- Medidas para reducir el consumo de agua y energía y otros impactos ambientales en las cocinas [hasta 5].
- Medidas para reducir el desperdicio alimentario [hasta 5]

<sup>13</sup> 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.

## 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 11

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

- a) **Memoria descriptiva** del servicio y los **Checklist de requisitos ambientales** (anexos 1, 2, 3 y 4)<sup>14</sup> 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 licitador<sup>15</sup>.
- a) 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

---

<sup>14</sup> Ver documento “Checklist para proveedores” de este capítulo, disponible en <http://www.ihobe.eus/criterios-ambientales>

<sup>15</sup> 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.