



CATERING PUNTUAL – CRITERIOS AMBIENTALES SIMPLIFICADOS

Criterios ambientales para contratar por procedimiento abierto

Nivel básico	Nivel avanzado
OBJETO DEL CONTRATO:	OBJETO DEL CONTRATO:
Contratación del servicio de catering con criterios ambientales para reducir los impactos de la producción de los alimentos y del servicio.	Contratación del servicio de catering con criterios ambientales para reducir los impactos de la producción de los alimentos y del servicio.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (obligado cumplimiento):	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (obligado cumplimiento):
<p>Productos alimenticios</p> <p>1. En relación a las bebidas, por lo menos el café, será de agricultura ecológica según el Reglamento (CE) nº 834/2007 o versiones posteriores¹.</p> <p>Verificación: Se deberá aportar para cada producto incluido en la propuesta los siguientes avales: 1 (ver Documentación de verificación).</p>	<p>Productos alimenticios</p> <p>1. En relación a las bebidas, por lo menos el café será de agricultura ecológica según el Reglamento (CE) nº 834/2007 o versiones posteriores.</p> <p>Verificación: Se deberá aportar para cada producto incluido en la propuesta los siguientes avales: 1 (ver Documentación de verificación).</p>

¹ 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.

<p>2. En relación a la comida, 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 temporada. 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 II.</p> <p>3. Todos los servicios estarán compuestos en, como mínimo, un 10% en peso de ingredientes provenientes de la agricultura ecológica según el Reglamento (CE) nº 834/2007 o versiones posteriores.</p> <p>Para su evaluación, se deberá presentar la propuesta de menú de cada servicio detallando toda la información recogida en el Anexo I.</p> <p>Verificación: Se deberá aportar para los siguientes avales: 1 (ver Documentación de verificación).</p>	<p>2. En relación a la comida, 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 temporada. 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 II.</p> <p>3. Todos los servicios estarán compuestos en, como mínimo, un 30% en peso de ingredientes provenientes de la agricultura ecológica según el Reglamento (CE) nº 834/2007 o versiones posteriores.</p> <p>Para su evaluación, se deberá presentar la propuesta de menú de cada servicio detallando toda la información recogida en el Anexo I.</p> <p>Verificación: Se deberá aportar los siguientes avales: 1 (ver Documentación de verificación).</p>
<p>Envases y embalajes</p> <p>4. El agua se servirá siempre del grifo en jarras y nunca envasada.</p> <p>Verificación: Se deberá aportar los siguientes avales: 8 (ver Documentación de verificación).</p>	<p>Envases y embalajes</p> <p>4. El agua se servirá siempre del grifo en jarras y nunca envasada.</p> <p>Verificación: Se deberá aportar los siguientes avales: 8 (ver Documentación de verificación).</p>
<p>Vajilla, cubertería, cristalería y mantelería</p> <p>5. [En evento no festivos] La vajilla, cristalería, cubertería y mantelería serán reutilizables (cristal, porcelana, metal, tela).</p> <p>Verificación: Se deberá aportar uno de los siguientes avales: 8 (ver Documentación de verificación).</p>	<p>Vajilla, cubertería, cristalería y mantelería</p> <p>5. [En evento no festivos] La vajilla, cristalería, cubertería y mantelería serán reutilizables (cristal, porcelana, metal, tela).</p> <p>Verificación: Se deberá aportar uno de los siguientes avales: 8 (ver Documentación de verificación).</p>

CRITERIOS DE EJECUCIÓN:	CRITERIOS DE EJECUCIÓN:
<p>Gestión de los residuos</p> <p>6. 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.</p> <p>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.</p>	<p>Gestión de los residuos</p> <p>6. 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.</p> <p>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.</p>
CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:	CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:
<p>Productos alimenticios, hasta 10 puntos</p> <p>7. Se valorará un porcentaje mayor (en peso) de productos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De agricultura ecológica según definición anterior, hasta 4 puntos. - De producción integrada según los estándares de producción integrada, del Euskolabel o equivalente, hasta 2 puntos. - 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, hasta 2 puntos. 	<p>Productos alimenticios, hasta 10 puntos</p> <p>7. Se valorará un porcentaje mayor (en peso) de productos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De agricultura ecológica según definición anterior, hasta 4 puntos. - De producción integrada según los estándares de producción integrada, del Euskolabel o equivalente, hasta 2 puntos. - 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, hasta 2 puntos.

<p>- 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, Euskolabel o equivalente, hasta 2 puntos.</p> <p>Verificación: Se deberá aportar para cada producto uno de los siguientes avales: 1, 2, 3 o 4 (ver Documentación de verificación).</p>	<p>- 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, Euskolabel o equivalente, hasta 2 puntos.</p> <p>Verificación: Se deberá aportar para cada producto uno de los siguientes avales: 1, 2, 3 o 4 (ver Documentación de verificación).</p>
<p>Vajilla, cubertería, cristalería y mantelería, hasta 5 puntos</p> <p>8. [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.</p> <p>Verificación: Se deberá aportar para cada producto propuesto uno de los siguientes avales: 7 y 8 (ver Documentación de verificación).</p>	<p>Vajilla, cubertería, cristalería y mantelería, hasta 5 puntos</p> <p>8. [En eventos festivos] Se valorará que la vajilla, cristalería y cubertería 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.</p> <p>Verificación: Se deberá aportar para cada producto propuesto uno de los siguientes avales: 7 y 8 (ver Documentación de verificación).</p>
	<p>Transporte, hasta 5 puntos</p> <p>9. Se valorará que los vehículos disponibles para la ejecución del contrato tengan bajas emisiones de gases contaminantes por tener la clasificación ECO o Cero según el distintivo ambiental de la DGT.</p> <p>Verificación: Se deberá aportar para cada posible vehículo uno de los siguientes avales: 6 (ver Documentación de verificación).</p>

DOCUMENTACIÓN VERIFICACIÓN (*):	
1. Certificado de agricultura ecológica del productor/a o etiqueta del producto (si envasado)   ...	5. Etiqueta del producto envasado
2. Certificado de producción integrada del productor/a o etiqueta del producto (si envasado) ²    ...	6. Distintivo DGT
3. Certificado de bienestar animal del productor/a o etiqueta del producto (si envasado) ³  ...	7. Ficha técnica
4. Certificado de pesca sostenible del productor/a o etiqueta del producto (si envasado) ⁴    ...	8. Memoria técnica
(*)Estos son los certificados ambientales y ecoetiquetas que más claramente avalan el cumplimiento de cada especificación o criterio valorable o la documentación donde la información puede estar recogida, aunque se aceptará otro tipo de documentación acreditativa equivalente siempre que demuestre claramente que se cumplen los criterios establecidos.	

² Los productos para los que existen criterios de PI son: acelga, lechuga, pimiento, tomate, patata, kiwi, uva y manzana. Si bien, esos dos últimos están destinados principalmente a la producción de vinos y sidra. Los productos para los que existen criterios Euskolabel son: pimiento de Gernika, guindillas de Ibarra, tomate, lechuga, alubias, sidra, aceite y patatas, de las cuales solo lleva implícito el cumplimiento de la Producción Integrada en el 100% de los casos: Pimiento de Gernika, Tomate del País Vasco, Lechuga del País Vasco y Patata de Álava. En la producción de manzana, acelga, uva de vinificación y vino sí existen productores que cumplen la norma de Producción Integrada pero el Eusko Label en estos productos no lleva implícito el cumplimiento de los criterios de Producción Integrada en el 100% de los casos.

³ Los productos para los que existen criterios de bienestar animal Euskolabel son: carne de vacuno, cordero lechal, cerdo, pollo, leche, huevos y miel.

⁴ 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:

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

OBSERVACIONES:

Además de los criterios desarrollados a lo largo del presente documento, pueden ser de interés incluir también aquellos requisitos relacionados con los envases y embalajes y la mantelería.

Para ahondar en esta información puede consultar el **apartado de Compra Pública Verde de la web www.ihobe.eus** o ponerse en contacto directamente con Ihobe:

- Tel.: 94 423 07 43
- Mail: compra.publica@ihobe.eus

Anexo I: MENÚ Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS PROPUESTOS EN ÉL

En la memoria se tendrá que especificar el tipo de servicio (desayuno, comida, pausa-café, cena) y la fecha. En caso de contratar más de un servicio, se deberá completar una tabla para cada uno de ellos. En cada tabla, se añadirán tantas filas como productos se utilicen en el servicio.

Servicio 1: **Especificar**

PLATO	PRECIO	INGREDIENTE (gramos)	EMPRESA PRODUCTORA	TEMPORADA	CRITERIOS QUE CUMPLE:				
				SI/ NO/ n.a.	AE	PI	BA	PS	PL
					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

AE= agricultura ecológica, **PI**= producción integrada, **BA**= bienestar animal, **PS**= pesca sostenible, **PL**= pesca litoral o herbívoro

Anexo II: Tabla Calendario de productos de temporada

(<http://www.nirea.eus/es/saborea-nuestros-productos/productos-de-temporada-mensual>)

VERDURAS

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Acelga	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Achicoria	●	●	●	●	-	-	-	-	●	●	●	●
Ajo fresco	-	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-
Alubia blanca	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Alubia negra	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Alubia roja	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Apio	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Apio-nabo	●	●	●	-	-	-	-	-	-	●	●	●
Berenjena	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●	-	-
Borraja	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●	●
Brócoli	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●
Calabacín	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	-	-
Calabazas	●	●	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●
Cardo	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●
Cebolla blanca	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●	●	●
Cebolla roja	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●	●	●
Cebolleta	-	-	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-
Cogollo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Col	●	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●
Coles de bruselas	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●
Coliflor	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●
Diferentes lechugas	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Escarolas	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●
Espárrago blanco	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-
Espinaca	●	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●
Guisantes	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-
Habita/Habas	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-
Hinojo	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●
Lombarda	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	●	●
Nabo blanco	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●
Patata	●	●	●	●	-	-	-	-	●	●	●	●
Pepino	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●	-	-
Pimiento italiano	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●	-	-
Pimiento Piquillo, picante, morrón	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-
Pimientos Choriceros	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pimientos de Gernika, de Ibarra	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	-
Pocha	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-
Puerro	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●
Rabanito	●	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●
Remolacha	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Romanesco	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●
Rúcula	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tomate	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	-
Trufa	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●
Vainas	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	-	-
Zanahoria	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

FRUTAS

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Arándano	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-
Cereza	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-
Ciruela	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-
Frambuesa	-	-	-	●	●	●	●	●	●	-	-	-
Fresa	-	-	-	●	●	●	●	●	●	-	-	-
Grosella	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-
Higo	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-
Kiwi	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●
Manzana	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●	●	●
Melocotón	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-
Mora	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-
Níspero	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●
Pera	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●	●	●
Uva	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-

CARNE

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Cerdo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Conejo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cordero lechal	●	●	●	●	●	●	-	-	-	-	●	●
Pollo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Potro	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Vacuno	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

PESCADO Y MARISCO

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Anchoa	-	-	-	●	●	●	●	-	-	-	-	-
Bacalao	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Bonito	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	-	-
Chicharro	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	-	-
Chipirón	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-
Cimarrón	-	-	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-
Gallo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Lenguado	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-
Lubina	●	●	●	-	-	-	-	-	-	●	●	●
Merluza	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rape	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sardina	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	-	-
Verdel	-	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-