



**FICHA RESUMEN PARA LA INCORPORACIÓN DE
CRITERIOS AMBIENTALES EN LA CONTRATACIÓN
DE:
SERVICIO DE CATERING PUNTUAL**

Fecha de revisión: 2018

MANUAL PRÁCTICO DE CONTRATACIÓN Y COMPRA PÚBLICA VERDE

El presente documento divulgativo se engloba dentro de una colección de documentos que pretende facilitar y divulgar las ventajas de la **incorporación de aspectos ambientales en las compras y contrataciones** de las organizaciones, bien sean públicas o privadas.

Este documento pretende plasmar de una forma sencilla cuáles son los principales aspectos a tener en cuenta para realizar una compra o contratación de una forma ambientalmente responsable. Además de revisar los principales aspectos claves a tener en cuenta, también repasa las principales etiquetas que identifican aquellos productos/servicios respetuosos con el medio ambiente. Finalmente también establece pautas en los diferentes momentos de todo el proceso de compra y contratación para poder finalizar el proceso de forma exitosa.

El **MANUAL PRÁCTICO DE CONTRATACIÓN Y COMPRA PÚBLICA VERDE** es la principal herramienta de apoyo elaborada por el propio Gobierno Vasco, a través de su Sociedad Pública de Gestión Ihobe.

Este manual integra toda la información necesaria para desplegar, de forma integral, la compra y la contratación verde en las diferentes tipologías de administración pública.

El texto íntegro de la publicación está disponible en www.ihobe.eus.





NUESTRA DECISIÓN:

CONTRATACIÓN DE UN SERVICIO DE CATERING UN SERVICIO DE CATERING PUNTUAL CON CRITERIOS AMBIENTALES

Las instituciones y empresas contratan frecuentemente servicios de catering puntual para eventos, jornadas, reuniones,... Este tipo de servicio no está exento de impactos ambientales negativos. Los principales son:

- Impactos ambientales derivados de los *procesos de producción de los alimentos*.
- Elevada generación de *residuos* (sobre todo de envases y embalajes y orgánicos) sin una gestión adecuada de los mismos.
- *Alto consumo de agua y energía* en los centros de elaboración y preparación de los alimentos.

Por ello en esta ficha se detalla cómo, desde la contratación y compra verde, podemos integrar criterios ambientales en el servicio de catering puntual para reducir al máximo dichos impactos. Veamos a continuación *algunas pautas de acción, aspectos técnicos y criterios ambientales* a considerar y otros datos clave que nos pueden resultar útiles en este cometido.

LO QUE NECESITAMOS SABER

Un servicio de catering puntual respetuoso con el entorno persigue reducir al máximo su impacto ambiental. Para ello, algunas ideas importantes son:

Algunos conceptos clave

Contratar un servicio de catering con criterios ambientales requiere prestar atención a:

1. El tipo de alimentos (según sus sistemas de producción).
2. La generación de residuos y su gestión.
3. Los equipos de cocina.
4. Los productos químicos empleados en la limpieza de las cocinas.
5. La formación del personal y las prácticas y procedimientos en la ejecución de las tareas.

Certificaciones ambientales, ¿cuáles existen y qué garantizan?

Una de las formas más sencillas de reducir los impactos asociados a los productos utilizados en un servicio de catering es mediante el uso de productos producidos de forma sostenible. Los principales certificados que se pueden encontrar son los siguientes:

- Certificados o distintivos de **agricultura ecológica**:

ÁMBITO	LOGOTIPOS OFICIALES
Unión Europea ¹	
Estado Español ²	
Otros estados de la UE ³	
Sellos privados ⁴	

¹ El logo de la UE es obligatorio para todos los productos orgánicos envasados en la Unión Europea. Opcionalmente, los productos también pueden llevar, junto con el logotipo europeo, los logotipos oficiales de agricultura ecológica de los Estados Miembro o logotipos regionales mostrados a continuación.

² La competencia para el control y certificación de productos ecológicos en el Estado está traspasada a cada Comunidad Autónoma que normalmente usan un distintivo común pero con referencia a cada Comunidad.

³ Sellos otorgados por los órganos certificadores oficiales en diferentes países europeos.

⁴ Sellos de organizaciones privadas con criterios que pueden ser más o menos estrictos que los establecidos en el reglamento de la Unión Europea y que cuentan con un reconocimiento público.

Algunos conceptos clave

- Certificados o distintivos de la **producción integrada**⁵:

LOGOTIPOS OFICIALES			
Estatal 	País Vasco ⁶ 	Navarra 	Cataluña
La Rioja 	Andalucía 	Murcia 	Extremadura
Aragón 	Com. Valenciana 	Castilla y León 	Galicia

- Otros certificados para **productos alimenticios**:

Certificado	Logotipo oficial	¿Qué indican?
Eusko Label		Productos vegetales de producción integrada y productos animales (incluido pescado) producidos con mayores estándares de bienestar.
Etiquetado de huevos (cuando el pimer número es un 1)		Huevos de gallinas camperas producidos con mayores estándares de bienestar animal. NOTA: si el número es 0, son de agricultura ecológica.
Marine Stewardship Council Acquiculture Stewardship Council		Pescado de gua salada pescados u obtenidos de forma sostenible.
Etiquetado de alimentos procedentes o que contienen organismos modificados genéticamente (OMG)		Organismos modificados genéticamente y alimentos productos a partir de organismos transgénicos.

⁵ La producción Integrada se define como los sistemas agrícolas de obtención de vegetales que combina el uso de métodos biológicos con químicos para reducir en lo posible el uso de estos últimos y hacer así compatibles las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola. A diferencia de la producción ecológica, que prohíbe (excepto en casos muy concretos) la utilización de productos agroquímicos (abonos, pesticidas...), la producción integrada permite su utilización aunque ésta queda restringida al uso de unas determinadas materias autorizadas para cada cultivo, que previamente se ha establecido en las normas técnicas específicas de producción.

⁶ Las siguientes marcas de Eusko Label llevan implícito el cumplimiento de la Producción Integrada: 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.

Algunos conceptos clave

- Certificados para productos de limpieza: consúltese la ficha resumen: SERVICIO DE LIMPIEZA DE EDIFICIO.
- Certificaciones de las propias empresas: aparte de las certificaciones de producto, las empresas pueden estar certificadas con alguno de los principales Sistemas de Gestión Ambiental (EMAS, ISO 14001, Ekoscan...) para el servicio de catering, que acreditan el cumplimiento de la legislación y la ejecución del servicio con buenas prácticas ambientales. Por tanto, a la hora de escoger las empresas de catering, se puede priorizar que éstas tengan algún Sistema de Gestión Ambiental certificado.



DESDE LA DECISIÓN DE COMPRA HASTA LA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

Tanto en el proceso de contratación de un servicio catering como en una gestión propia, existen varios momentos en los que podemos decidir e incidir como compradores, gestores y consumidores. ¿Cuáles son? ¿Cómo podemos actuar de forma sostenible?

¿CUÁLES SON MIS NECESIDADES REALES?

Momento 1. Necesidades

Un primer paso en la contratación verde del servicio es conocer y ajustar correctamente las necesidades reales. Para ello, algunos criterios útiles son:

- Conocer lo más exactamente posible el *número de personas asistentes al acto* para *calcular* las necesidades de comida.
- *Esta estimación se verificará* durante el propio evento para, en caso de reducirse el número de personas, reducir el pedido y/o no sacar toda la comida y mantener así la cadena de frío o calor. Con ello será posible establecer un plan de gestión de excedentes (véase el momento 4. de gestión de residuos para más detalle).

¿QUÉ Y CÓMO CONTRATAR?

Momento 2. Contratación del servicio de catering puntual

Una vez definidas las necesidades, ha llegado el momento de contratar el servicio integrando criterios ambientales. Estos criterios se centrarán sobre todo en los productos de alimentación suministrados, los envases y embalajes de los productos, la vajilla, cubertería y mantelería, los sistemas y medios de transporte, y cuestiones relacionadas con la formación y sensibilización.

Momento 2. Contratación del servicio de catering puntual

Veamos el detalle:

- **Criterios ambientales para la selección de la empresa:**
 - ⇒ Como criterio de nivel de excelencia, se recomienda optar por empresas que acrediten la aplicación sistemática de buenas prácticas de gestión ambiental en la ejecución del contrato mediante un Sistema de Gestión Ambiental certificado para el servicio de catering (tipo EMAS, ISO 14001, Ekoscan o equivalente).
 - ⇒ Si no se encuentra ninguna, se deberá exigir que la empresa disponga de procedimientos e instrucciones de trabajo para el cuidado del medio ambiente en la ejecución del servicio.
- **Criterios ambientales relativos a los productos de alimentación:**
 - ⇒ Se exigirá un mínimo y/o se valorará un mayor porcentaje de alimentos que sean:
 - de agricultura ecológica.
 - de producción integrada o Eusko Label.
 - producidos con mayores estándares de bienestar animal o pescados de forma sostenible.
 - ⇒ En ningún caso podrán ser o provenir de organismos modificados genéticamente.
 - ⇒ Se solicitará que los menús, además de ser lo más equilibrados posibles, se elaboren con:
 - Más productos frescos y de temporada⁷.
 - Menor cantidad de productos cárnicos (sobre todo carne roja), escogiendo de forma adicional aquellas especies que necesiten menos energía y agua para producirse (por ejemplo, aves y cerdo en lugar de ternera), e introduciendo fuentes de proteínas vegetales.
 - Menor cantidad de pescados y preferiblemente de especies más bajas en la cadena alimentaria (por ejemplo, sardinas antes que salmón).
- **Criterios ambientales para los envases y embalajes de los productos:**
 - ⇒ Se pedirá que las empresas empleen envases y contenedores de transporte reutilizables y retornables.
 - ⇒ Se solicitará, siempre que sea posible, que los productos se suministren en envases de gran capacidad en lugar de envases individuales.
 - ⇒ Se exigirá que el agua se sirva del grifo en jarras y nunca embotellada.
 - ⇒ Excepto en eventos festivos, se requerirá el suministro de las bebidas frías en envases de vidrio.

⁷ Los productos frescos de temporada son aquellos que se pescan en cada una de las temporadas y regiones y que se cultivan al aire. La información al respecto sobre verduras, fruta fresca, pescado y marisco se puede consultar en el anexo Y del checklist para proveedores de esta categoría, disponible en www.ihobe.eus.

Momento 2. Contratación del servicio de catering puntual

- **Criterios para la vajilla, cubertería y mantelería:**
 - ⇒ La vajilla, cristalería y cubertería usadas serán reutilizables (cristal, porcelana o metal).
 - ⇒ Para eventos más festivos, se puede optar por productos biodegradables según la norma EN 13432 (véase la ficha resumen: SERVICIO DE MENSAJERÍA para consultar las ecoetiquetas existentes para este tipo de plásticos biodegradables).
 - ⇒ La mantelería y servilletas serán de tela; y si son de papel, serán de papel reciclado y preferiblemente certificado Ángel Azul.
- **Criterios ambientales para los sistemas y medios de transporte de alimentos:**
 - ⇒ Si los alimentos se elaboran en los centros de la empresa de catering, el transporte a los puntos de consumo deberá realizarse con vehículos como mínimo clase B o mejor aún C según el distintivo ambiental de la DGT (véase en detalle la ficha resumen: VEHÍCULOS).
- **Criterios ambientales relativos a los equipos de cocina:**
 - ⇒ Se podrán valorar medidas para reducir el consumo energético y de agua que la empresa disponga en sus instalaciones; para ello 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 y otras mejoras posibles.
- **Otros criterios relacionados con la ejecución:**
 - ⇒ Antes del servicio, la empresa realizará sesiones de formación con el personal de trabajo para garantizar la ejecución de las tareas aplicando prácticas y procedimientos respetuosos con el medio ambiente.
 - ⇒ Durante el servicio se deberán colocar contenedores para la recogida selectiva debidamente etiquetados para que el personal trabajador separe y deposite los residuos bien. Así, los residuos asimilables a urbanos se recogerán de forma separada (papel/cartón, vidrio, envases, materia orgánica –si hubiera recogida selectiva- y resto) y se depositarán en los contenedores correspondientes. Los residuos especiales (aceites usados, etc.), por su parte, se gestionarán a través de gestores autorizados.
 - ⇒ Se solicitará a la empresa adjudicataria los informes de seguimiento de las medidas aplicadas para evaluar las mejoras ambientales obtenidas (por ejemplo en términos de kg de productos ambientalmente mejores suministrados, kg de residuos producidos recogidos de forma selectiva, etc.).
 - ⇒ Según se acuerde, la empresa comunicará a las personas usuarias las medidas ambientales incorporadas (qué productos son de agricultura ecológica, etc.).

De todos estos criterios, exigiremos o valoraremos en nuestra contratación aquéllos que consideremos más importantes.

Momento 2. Contratación del servicio de catering puntual

Para el caso de una Administración que desee contratar un servicio de estas características a través de un procedimiento abierto o negociado, en el Manual práctico de contratación y compra pública verde editado por Ihobe se encuentran los criterios detallados a introducir en el pliego (para tres niveles de exigencia: nivel básico, nivel avanzado y nivel de excelencia), de acuerdo a la ley de Contratos del Sector Público.

Por último, y también de cara a la Administración, destacar que una forma de agilizar esta contratación con criterios ambientales es hacerlo mediante un acuerdo marco para la homologación de unas 3 empresas para el suministro de servicios de catering puntuales durante varios años. Para más detalle sobre este procedimiento, consúltense los criterios ambientales de nivel de excelencia incluidos en el citado Manual.

UN ÚLTIMO PASO: ¿CÓMO GESTIONAR LOS RESIDUOS GENERADOS POR LOS CONSUMIDORES?

Momento 3 Gestión de los residuos

Durante el evento se generan diversos residuos por parte de las personas asistentes. ¿Cómo actuar de cara a su gestión? En dos direcciones:

En caso de excedentes, aprovechamiento:

- Si hubiera excedentes, se procurará que los productos no rompan la cadena de calor o frío para que puedan ser *entregados a algún comedor benéfico*, respetando siempre la normativa de salud e higiene alimentaria.

Para los residuos finales, recogida selectiva y correcta gestión:

- La empresa organizadora del evento o el propio recinto deberá disponer in-situ de contenedores para la recogida selectiva de los residuos. Las fracciones deberán ser (en función del evento): papel y cartón, envases (plásticos, latas, tetra-briks, porexpan), vidrio, materia orgánica y resto.



PARA MÁS INFORMACIÓN...

Enlaces de interés

- Puedes consultar la página web <http://www.ihobe.eus/compra-publica-verde> donde hay disponible abundante información en la materia, incluido un **capítulo específico dedicado a alimentación (servicios de catering, comedores y vending)**, criterios ambientales para esta y otras categorías de productos, servicios y obras y documentación de referencia como **la Guía de Etiquetado ambiental de producto**.
- Además, para cualquier consulta puedes dirigirte a Ihobe por teléfono 94 4230743 o a través del correo electrónico compra.verde@ihobe.eus