



SERVICIO DE VENDING – Nivel excelente

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

Concesión del uso del espacio público para la instalación de máquinas expendedoras de [especificar si son de bebidas (frías y/o calientes) y/o de comida] con criterios ambientales.

1.2. Especificaciones técnicas de obligado cumplimiento y valorables en los criterios de adjudicación para las MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE COMIDA O BEBIDAS ENVASADAS

1.2.1. Criterios con relación a las máquinas

Cuadro 2

- Los licitadores presentarán una lista con las máquinas que proponen para cada localización indicando el consumo energético anual de cada máquina (en kWh/año) según la norma EN-50597 o equivalente.
- Se valorará que las máquinas tengan consumos energéticos anuales bajos.
- [En las máquinas refrigeradas] Los gases refrigerantes y los gases de las espumas

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.

aislantes no contendrán gases con un potencial de calentamiento atmosférico (PCA) mayor de 150². Para ello, la empresa deberá indicar el gas utilizado en las espumas aislantes y en el sistema de refrigeración y su PCA.

- Se valorará el menor PCA de los gases refrigerantes y de las espumas aislantes.

Esta información se presentará en el Anexo 2³.

- Las máquinas de bebidas envasadas deberán ir acompañadas de máquinas recuperadoras de envases para reutilización y/o para reciclaje. Para promocionar la recuperación, la máquina dispensadora añadirá un sobrecoste a la bebida a modo de depósito, que se recuperará a través de la máquina recuperadora cuando se retorne el envase.

1.2.2. Criterios para los productos suministrados

Los criterios propuestos se centran en las máquinas de bebidas y tentempiés.

Para las máquinas dispensadoras de platos cocinados, se tendrán que seguir las recomendaciones y criterios definidos para los servicios de comedor.

Cuadro 3

- No se ofrecerá ningún producto que deba estar etiquetado por contener en su formulación ingredientes provenientes de organismos genéticamente modificados 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.
- Además, por lo menos un 20%⁴ (redondeado a la unidad superior) de productos deberán provenir de la agricultura ecológica según el Reglamento (CE) nº 834/2007 o versiones posteriores⁵.

² En el Reglamento (UE) nº 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.

³ Ver documento "Checklist para proveedores" de este capítulo, disponible en <http://www.ihobe.eus/criterios-ambientales>

⁴ Si la máquina expendedora es de bebidas y tentempiés este criterio será fácil de cumplir y acreditar. El porcentaje se puede ampliar en función del interés de la administración y situación del mercado.

Si la máquina es sólo de bebidas (zumos y refrescos) será más difícil por lo que el porcentaje se puede reducir a un 10% o a 1 producto.

⁵ 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.

Para estos productos, se podrán superar los precios máximos definidos por la administración [si son fijados por la administración].

- Se valorará que se ofrezca un mayor porcentaje de productos de agricultura ecológica, a seleccionar por la administración en la formalización del contrato.

El licitador deberá hacer una propuesta de productos a suministrar en la máquina expendedora en el Anexo 3⁶, indicando cuáles de ellos son de agricultura ecológica.

1.3. Especificaciones técnicas de obligado cumplimiento y valorables en los criterios de adjudicación para las MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS CALIENTES

1.3.1. Criterios con relación a las máquinas

Cuadro 4

- Todas las máquinas de bebidas calientes (excepto en casos muy justificados) serán de café en grano.
- Además, permitirán la opción de ofrecer el servicio con y sin vaso⁷ y tendrán doble sistema de precios para cada una de estas opciones. El coste de la opción con vaso deberá tener un sobrecoste de XX céntimos [a definir por la administración].
- Los licitadores presentarán una lista con las máquinas que proponen para cada localización indicando el consumo en reposo (idle) en Wh/24h, el consumo energético total en Wh/l y la clasificación energética de cada máquina según el test de la Asociación Europea de Vending (EVA-EMP 3.1b) u equivalente.
- La clase energética mínima de las máquinas será de A o superior⁸.
- Se valorará que las máquinas tengan consumos energéticos (en Wh/l) menores.

Esta información se presentará en el Anexo 2.

⁶ Ver documento “Checklist para proveedores” de este capítulo, disponible en <http://www.ihobe.eus/criterios-ambientales>

⁷ Esta opción podría ser la opción por defecto en función de la ubicación de las máquinas de vending.

⁸ Los equipos de sobremesa son más ineficientes por lo que la clasificación energética mínima deberá ser menor (clase C o D). Para definirlo se deberá consultar con el mercado.

1.3.2. Criterios para los productos suministrados

Cuadro 5

- No se ofrecerá ningún producto que deba estar etiquetado por contener en su formulación ingredientes provenientes de organismos genéticamente modificados 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 en grano será proveniente de agricultura ecológica según el Reglamento (CE) nº 834/2007 o versiones posteriores⁹.
- Se valorará el porcentaje de otros productos (café descafeinado, azúcar, té, cacao...) que sea también proveniente de agricultura ecológica.

2. Criterios de ejecución

Cuadro 6

Comunicación

- La empresa adjudicataria deberá comunicar clara y visiblemente en las máquinas expendedoras:
 - Qué productos son de agricultura ecológica.
 - [En las máquinas de comida o bebidas envasadas] El depósito sobre los envases y su recuperación con la máquina recuperadora.
 - [En las máquinas de bebidas calientes] El sobrecargo por el uso de vaso desechable y la necesidad de marcar "con vaso" en caso que la opción "sin vaso" sea por defecto.
- Además, colaborará en campañas de comunicación ambiental que la administración decida ejecutar, facilitando el espacio de publicidad disponible en las máquinas expendedoras (p.ej. en relación a la correcta recogida selectiva de los envases generados, etc.).

Mantenimiento

- La adjudicataria presentará al inicio del servicio un programa y calendario de

⁹ 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.

mantenimiento de la maquinaria para la descalcificación, ajuste de termostatos, etc.

Control y seguimiento

- Además, presentará anualmente un informe indicando:
 - el consumo anual de cada producto;
 - [si se disponen máquinas retorna-envases] el porcentaje de envases retornados respecto el total consumidos;
 - [en las de bebidas calientes] la cantidad de vasos de un solo uso usados y el porcentaje de consumiciones sin vaso respecto el total;
 - los certificados de mantenimiento de las máquinas;
 - los kilos o unidades de productos de agricultura ecológica suministrados.

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 para su evaluación.

A modo de ejemplo, se presentan los criterios de valoración propuestos en los criterios, todos ellos de valoración automática mediante fórmula matemática¹⁰:

Cuadro 7: Ejemplo para máquinas de bebidas refrigeradas y tentempiés

Criterios de valoración automática mediante fórmula matemática

- **Características ambientales de las máquinas:**
 - Menor consumo energético de las máquinas [hasta 7].
 - Menor potencial de calentamiento atmosférico de los gases refrigerantes [hasta 5]
 - Menor potencial de calentamiento atmosférico de los gases de las espumas [hasta 3]
- **Características ambientales de los productos:**
 - Mayor % de alimentos de agricultura ecológica [hasta 5]

¹⁰ 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 7: Ejemplo para máquinas de bebidas calientes**Criterios de valoración automática mediante fórmula matemática**

- **Características ambientales de las máquinas:**
 - Menor consumo energético de las máquinas en Wh/L [hasta 10]
- **Características ambientales de los productos:**
 - Mayor % de alimentos de agricultura ecológica [hasta 10]

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 8

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

- a) **Memoria descriptiva** de las tareas, ejecución del servicio y características de las máquinas propuestas para el servicio.
- b) **Checklist de requisitos ambientales (Anexo 1, 2 y 3)**¹¹ debidamente cumplimentada, firmada y sellada. 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.

¹¹ Ver documento "Checklist para proveedores" de este capítulo, disponible en <http://www.ihobe.eus/criterios-ambientales>