



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

Fecha de revisión: 2018

MANUAL PRÁCTICO DE CONTRATACIÓN Y COMPRA PÚBLICA VERDE

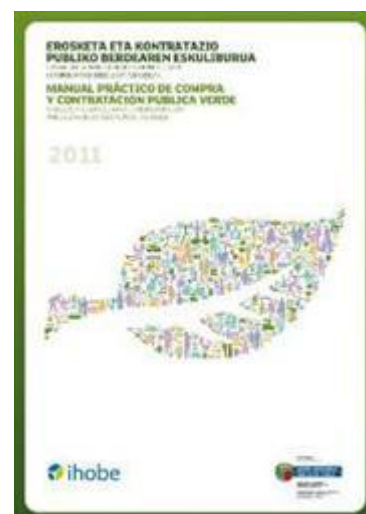
El presente documento divulgativo se engloba dentro de una colección de documentos que pretende facilitar y divulgar las ventajas de la **incorporación de aspectos ambientales en las compras y contrataciones** de las organizaciones, bien sean públicas o privadas.

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 VENDING CON CRITERIOS AMBIENTALES

Cada vez más instituciones y empresas contratan servicios de máquinas expendedoras (vending) de bebidas (frías y calientes) y de alimentos (tentempiés y platos preparados).

Este tipo de servicios no está, sin embargo, exento de impactos ambientales negativos. Los principales son:

- Impactos derivados de los *procesos de producción de los alimentos*.
- Consumo de energía de las *máquinas*.
- Elevada generación de *residuos* (envases y embalajes), sin una gestión adecuada.

Por ello en esta ficha se detalla cómo, desde la contratación y compra verde, podemos integrar criterios ambientales en el servicio de vending para reducir al máximo dichos impactos. Los criterios para los alimentos de las máquinas dispensadoras de platos cocinados seguirán las recomendaciones definidas para los servicios de comedor (véase para ello la ficha resumen correspondiente).



LO QUE NECESITAMOS SABER

Un servicio de vending 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 permanente con criterios ambientales requiere prestar atención a:

1. El tipo de alimentos (según sus sistemas de producción).
2. La maquinaria empleada.
3. La generación de residuos y su gestión.
4. La formación del personal y personas usuarias.

Certificaciones ambientales, ¿cuáles existen y qué garantizan?

Una de las formas más sencillas de reducir los impactos ambientales asociados a los productos de vending es mediante el uso de productos ecoetiquetados. Los principales certificados que se pueden encontrar son los siguientes:

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

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

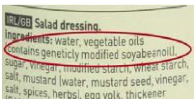
¹ La competencia para el control y certificación de productos ecológicos en el Estado está traspasada a cada Comunidad Autónoma que normalmente usan un distintivo común pero con referencia a cada Comunidad.

² Sellos otorgados por los órganos certificadores oficiales en diferentes países europeos.

³ 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

- Otros certificados para **productos alimenticios**:

Certificado	Logotipo oficial	¿Qué indican?
Etiquetado de alimentos procedentes o que contienen organismos modificados genéticamente (OMG)		Organismos modificados genéticamente y alimentos productos a partir de organismos transgénicos.

- Certificados para máquinas de vending**: si bien no existe ninguna etiqueta oficial, la Asociación Europea de Vending dispone de un protocolo de medida de consumo energético que puede servir para comparar de forma objetiva la eficiencia energética de las máquinas de bebidas calientes. Para las máquinas refrigeradas la norma EN-50597 puede facilitar información para ello.
- Certificaciones de las propias empresas**⁶: si se contrata el servicio de vending de platos preparados, aparte de las certificaciones de producto también se puede pedir o valorar que las empresas encargadas de preparar la comida estén certificadas con alguno de los principales Sistemas de Gestión Ambiental (EMAS, ISO 14001, Ekoscan...) para el servicio de preparación de comida. Estos sistemas acreditan el cumplimiento de la legislación y la ejecución del servicio con buenas prácticas ambientales. Para los otros servicios de vending, esta petición no es tan importante.



DESDE LA DECISIÓN DE CONTRATAR HASTA LA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

En el proceso de contratación de un servicio de vending con criterios ambientales existen varios momentos en los que podemos decidir e incidir como compradores 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 de vending es conocer y ajustar correctamente las necesidades reales. Para ello, algunos criterios útiles son:

- Instalar la menor cantidad de máquinas de vending posible que permita cubrir la demanda estimada en cada edificio o ubicación en función del número de personas trabajadoras y/o visitantes; haciendo un seguimiento de los consumos durante los primeros meses para ajustar la dotación (al alza o a la baja). No olvidemos que contra menos máquinas, menos consumo de energía.

Momento 1. Necesidades

- *No instalar máquinas de agua* (como las de garrafas de gran capacidad o con filtros ósmosis inversa) *y eliminar las botellas de agua de las máquinas expendedoras de bebidas frías*, porque la calidad del agua que se suministra en la CAPV es buena. En su lugar, se pueden instalar puntos de toma de agua más cercanos a los puestos de trabajo que sólo refrigeren o calienten el agua.

¿QUÉ Y CÓMO CONTRATAR?

Momento 2. Contratación del servicio de vending

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 suministrados y en la eficiencia energética de las máquinas.

Veamos el detalle:

- **Criterios ambientales a tener en cuenta en el suministro de productos:**
 - ⇒ Se demandará que se suministre el mayor número posible de alimentos certificados (según los distintivos antes expuestos):
 - de agricultura ecológica.
 - libres de organismos modificados genéticamente.
- **Criterios ambientales para la maquinaria de vending de bebidas calientes:**
 - ⇒ Todas las máquinas (excepto en casos muy justificados) serán de café en grano.
 - ⇒ Además, permitirán la opción de dispensar o no vaso en función de la elección de la persona consumidora (de modo que sea posible usar tazas propias); y tendrán doble sistema de precios con un sobre-coste asociado a la opción “con vaso”.
 - ⇒ Se solicitará la instalación de máquinas expendedoras eficientes energéticamente. En este sentido, y para poder comparar diferentes ofertas, las empresas licitadoras deberán presentar los resultados del estándar EVA-EMP 3.1b (en Wh/l).
- **Criterios ambientales para la maquinaria de vending de bebidas frías y comida:**
 - ⇒ Se solicitará la instalación de máquinas expendedoras eficientes energéticamente. En este sentido, y para poder comparar diferentes ofertas, las empresas licitadoras deberán presentar los resultados del test de la norma EN-50597 (en kWh/año).

Momento 2. Contratación del servicio de vending

- ⇒ Los gases refrigerantes (y las espumas aislantes si posible) tendrán preferentemente un potencial de calentamiento atmosférico (PCA) interior o igual a 150⁴.
- ⇒ Donde el volumen de consumo lo justifique, se requerirá la colocación de dos máquinas: la expendedora, que entrega bebidas en envases retornables aplicando un recargo por el envase a modo de depósito; y la de retorno, para recoger estos envases vacíos y devolver el depósito pagado en la compra de la bebida.
- **Criterios relacionados con el servicio:**
 - ⇒ La empresa señalará qué productos son de agricultura ecológica, el sobrecargo por el uso de vasos desechables y el depósito en los envases de bebidas refrigeradas si hay una máquina de recuperación de envases.
 - ⇒ Colaborará en campañas de comunicación ambiental que la organización decida ejecutar, facilitando el espacio de publicidad disponible en las máquinas expendedoras.
 - ⇒ Presentará informes de seguimiento de las medidas aplicadas para evaluar las mejoras ambientales realmente obtenidas y el grado de implantación de buenos hábitos (en términos, por ejemplo, de porcentaje de consumiciones sin vaso respecto al total o de kilos o unidades de productos de agricultura ecológica).
 - ⇒ Presentará al inicio del servicio un programa y calendario de mantenimiento de la maquinaria para la descalcificación, ajuste de termostatos, etc.

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

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.

⁴ 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.

PARA FINALIZAR, UN ÚLTIMO PASO: BUENAS PRÁCTICAS EN LA ORGANIZACIÓN

Momento 3: Buenas prácticas

- Se desarrollarán *tareas de comunicación y sensibilización* con todo el personal y usuarios/as de los edificios, con el objetivo de informar de las medidas adoptadas.
- La organización puede optar por entregar al personal trabajador tazas reutilizables para incentivar el uso de la opción “sin vaso” y botellas de vidrio para el agua.
- Además de las medidas para reducir la generación de residuos en las máquinas (opción “vaso-no vaso”, recuperación de envases...), deberemos disponer los medios necesarios para hacer una correcta recogida de los mismos mediante:
 - ⇒ *La realización de la recogida selectiva de los residuos:* colocando, por lo menos, un contenedor para la recogida selectiva de envases y vasos claramente identificados; y si se considera necesario, otro contenedor para la fracción resto también debidamente señalizada.



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 servicios de limpieza**, 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