



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

Fecha de revisión: 2018

MANUAL PRÁCTICO DE CONTRATACIÓN Y COMPRA PÚBLICA VERDE

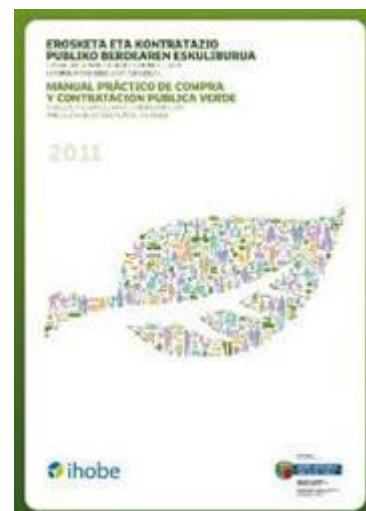
El presente documento divulgativo se engloba dentro de una colección de documentos que pretende facilitar y divulgar las ventajas de la **incorporación de aspectos ambientales en las compras y contrataciones** de las organizaciones, bien sean públicas o privadas.

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 COMEDOR CON CRITERIOS AMBIENTALES

Varios son los organismos que ofrecen el servicio de comedor a sus trabajadores/as o visitantes. Este tipo de servicio no está, sin embargo, 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.
- El consumo de combustibles y emisiones de gases contaminantes por el transporte de los alimentos preparados hasta los centros.

Por ello en esta ficha se detalla cómo, desde la contratación y compra verde, podemos integrar criterios ambientales en el servicio de comedor 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 comedor respetuoso con el entorno persigue reducir al máximo su impacto ambiental. Para ello, algunas ideas importantes son:

Algunos conceptos clave

Contratar un servicio de comedor 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 comedor 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	
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

- Certificados o distintivos de la **producción integrada**⁴:

LOGOTIPOS OFICIALES			
Estatal 	País Vasco ⁵ 	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.

⁴ 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.

⁵ 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: consúltense 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 comedor, 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, 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 de comedor 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 de comedor es conocer y ajustar correctamente las necesidades reales. Para ello, algunos criterios útiles:

- Estimar la demanda en la fase de puesta en marcha del servicio mediante cuestionarios, comparando datos, etc.
- Ir ajustando la compra de productos a las necesidades reales, controlando los residuos de stocks no utilizados, restos de los platos servidos, etc.

¿CÓMO MEJORAR NUESTRAS INSTALACIONES DE COCINA?

Momento 2. Mejora de las instalaciones

Si el servicio de comedor se realiza en instalaciones propias, podemos plantearnos la mejora ambiental de las mismas y de las pautas de trabajo mediante:

- **Modificaciones en los equipos existentes** para mejorar su rendimiento, como por ejemplo:
 - ⇒ *Cámaras frigoríficas*: instalar cortinas de plástico a la entrada; utilizar luces

Momento 2. Mejora de las instalaciones

- eficientes; o instalar motores conmutados electrónicamente.
- ⇒ *Lavavajillas*: fijar la presión del agua a 14 kg/m³ y una temperatura del agua no superior a 60°C para una limpieza correcta; instalar cortinas de plástico a ambos lados de la máquina si es de cinta continua; instalar recuperadores de calor para precalentar el agua, si la demanda de agua caliente es moderada o alta.
 - ⇒ *Iluminación*: se sustituirán las bombillas incandescentes por fluorescentes compactos, tubos fluorescentes T-8 o T-5 y luminarias con balastos electrónicos o por LED. En las áreas que no sean de paso habitual se podrán colocar sensores de movimiento.
 - ⇒ *Ventilación*: los extractores deberán estar correctamente colocados sobre los fuegos. Además, se recomienda que sean de pared, por ser más eficientes que los de techo. Tanto en nuevos aparatos como en los existentes se podrán colocar controladores de potencia de extracción para reducir el consumo energético.
- **Adquisición de nueva maquinaria**: se seleccionarán equipos eficientes y dimensionados a las necesidades reales. Algunas recomendaciones:
 - ⇒ Los cocedores al vapor son los equipos más eficientes, sobre todo si son de tecnología connectionless (con depósito de agua en el mismo aparato).
 - ⇒ Las planchas (tanto de superficie lisa como ondulada) son más eficientes que las parrillas.
 - ⇒ Los hornos tienen una eficiencia energética media entre los cocedores a vapor y las parrillas. Si se opta por comprar uno nuevo, es mejor no adquirir los combinados (hornos-cocedores a vapor).
 - ⇒ Escoger frigoríficos y congeladores con gases refrigerantes con un potencial de calentamiento atmosférico lo más bajo posible⁶.
 - **Aplicación de buenas prácticas** para reducir el consumo de agua y energía por parte del personal, tales como:
 - ⇒ Reducir los tiempos de reposo o standby y los tiempos de precalentamiento, organizando un plan de encendido/apagado que asegure que sólo se usan los equipos precisos y a la capacidad necesaria.
 - ⇒ Utilizar aquellos aparatos que sean más eficientes, planificando bien el menú y seleccionando los métodos de cocción que requieran la maquinaria más eficiente.
 - ⇒ Asegurar el mantenimiento periódico de la maquinaria para garantizar su máximo rendimiento.
 - Otras prácticas adecuadas: cubrir las ollas con sus tapas al cocinar, poner el lavavajillas sólo cuando esté lleno, cerrar correctamente las puertas de los frigoríficos, apagar los calentadores de agua por la noche cuando no se trabaja, etc.

⁶ 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.

¿QUÉ Y CÓMO CONTRATAR?

Momento 3. Contratación del servicio de comedor permanente o comedores

Una vez definidas las necesidades y optimizadas nuestras instalaciones, 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, las prácticas y equipamiento de cocina, la vajilla, cubertería y mantelería, los sistemas y medios de transporte, y cuestiones relacionadas con la formación y sensibilización.

Veamos el detalle:

- **Criterios ambientales para la selección de la empresa:**
 - ⇒ 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 comedor (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 la protección de la salud laboral y el cuidado del medio ambiente en la ejecución del servicio.
 - ⇒ En cualquier caso, las empresas han de demostrar que designarán una persona coordinadora con formación en gestión ambiental relacionada con el 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).

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 check list para proveedores de esta categoría, disponible en www.ihobe.eus.

Momento 3. Contratación del servicio de comedor permanente o comedores

- **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.
 - ⇒ Se requerirá el suministro de las bebidas frías en envases de vidrio y retornables.
- **Criterios para la vajilla, cubertería y mantelería:**
 - ⇒ La vajilla, cristalería y cubertería usadas serán reutilizables (cristal, porcelana o metal).
 - ⇒ La mantelería y servilletas serán de papel 100% reciclado y preferiblemente certificado Ángel Azul; o de tela. Y nunca se distribuirán protege-manteles o protege-bandejas individuales.
- **Criterios ambientales para los productos de limpieza usados en la cocina:**
 - ⇒ Todos los envases de productos de limpieza estarán bien etiquetados con el tipo de producto y dosificación.
 - ⇒ Para reducir la carga toxica se valorará que la empresa utilice productos ecoetiquetados con la Etiqueta ecológica europea o similar (véase en más detalle la ficha resumen: SERVICIO DE LIMPIEZA DE EDIFICIOS).
 - ⇒ Si se utilizan rollos de papel de cocina y seca-manos, éstos serán 100% reciclados.
- **Criterios ambientales para el transporte de alimentos:**
 - ⇒ Si los alimentos se elaboran en los centros de la empresa de que ofrece el servicio de comedor, el transporte a los puntos de consumo deberá realizarse con vehículos como mínimo clase B o C según el distintivo ambiental de la DGT (véase la ficha resumen: VEHÍCULOS).
 - ⇒ Las ofertas deberán presentar para su valoración otras propuestas para reducir los impactos de los desplazamientos (como por ejemplo el uso de vehículos con menores consumos energéticos, uso de biocombustibles, formación en ecoconducción, definición de la logística y rutas para reducir las necesidades de transporte...).
- **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.
 - ⇒ También es un aspecto valorable que los equipos frigoríficos y congeladores tengan gases refrigerantes con un potencial de calentamiento atmosférico igual o inferior a 150.

Momento 3. Contratación del servicio de comedor permanente o comedores

- **Otros criterios relacionados con la ejecución:**

- ⇒ Se exigirá que la empresa imparta formación al personal sobre sus labores y sobre cómo desarrollarlas de manera responsable para el medio ambiente. Así, la empresa adjudicataria tendrá que presentar el plan de formación en las primeras semanas desde la fecha de adjudicación.
- ⇒ 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 pueden valorar también las propuestas del plan de gestión de residuos en el que se expongan las medidas de minimización de la generación de residuos y del desperdicio alimenticio y de mejora de la recogida selectiva de residuo.
- ⇒ Se solicitará a la empresa adjudicataria 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 y recogidos de forma selectiva, etc.).
- ⇒ Según se acuerde, la empresa comunicará a las personas usuarias las medidas ambientales incorporadas al servicio de comedor (qué productos de la carta son de agricultura ecológica, 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 (el más habitual) 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.

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

Momento 4. Gestión de los residuos

Además de los residuos generados durante la preparación de los alimentos, los consumidores generan también residuos que deben gestionarse de forma correcta. ¿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:

- Se dispondrán contenedores para la recogida selectiva de los mismos por parte de los usuarios o se garantizará su separación por el personal de cocina (a incluir y exigir en el momento 3.)



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.