

Facultad de Ciencias Sociales - Servicio de Comedor

Anexo sobre Criterios Ambientales

1. Objeto del contrato y especificaciones

1.1. Objeto del Contrato

En el contrato de Concesión de uso y explotación del servicio de comedor en cuenta consideraciones ambientales, en cuanto a los productos alimenticios y al desarrollo del contrato.

1.2. Especificaciones técnicas de cumplimiento obligatorios y valorables en los criterios de adjudicación relativas a los Productos Alimenticios, los cuales se aplicarán para cada menú mensual preparado.

Adicionalmente, en los menús es recomendable reducir el consumo de productos animales por su elevado impacto ambiental y sobre la salud humana. Para ello, se propone limitar -excepto en caso de necesidades especiales- el número de servicios con carne, pescado, huevos y lácteos y aumentar los días donde la proteína sea de origen vegetal en vez de animal, siempre asegurando los mínimos requisitos nutricionales fijados por nutricionistas profesionales.

Cada menú mensual que la empresa proponga, tendrá que cumplir los siguientes criterios:

- Los productos principales de los menús (es decir aquellos que salen en el título de los platos, serán de temporada. Es decir, productos que se cultivan al aire libre o que se pescan en cada temporada. Como guía se puede utilizar los calendarios de productos de temporada.
- Al menos un servicios a la semana serán con proteína de origen vegetal en vez de animal manteniendo la composición nutricional requerida por tipo de usuario.
- Ninguno de los alimentos o platos servidos contendrán productos que deban estar etiquetados por contener en su formulación ingredientes provenientes de organismos modificados genéticamente (OMGs) y de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.
- Al menos el 5% en peso de los productos (tanto de origen animal como vegetal) serán provenientes de la agricultura ecológica.

Además, se valorarán los mayores % de productos de agricultura ecológica; los que cumplan con estándares de bienestar animal o equivalentes y los que cumplan con criterios de producción integrada (PI), o equivalentes. Los productos de origen vegetal para los que existen criterios de PI son: acelga, lechuga, pimiento, tomate, patata, remolacha azucarera y kiwi.

Los licitadores deberán presentar sus propuestas de menús para el servicio detallando los productos que utilizará y su peso, así como las características ambientales de estos.

1.3. Especificaciones técnicas de cumplimiento obligado relativas al servicio de comedor.

1.3.1. Criterios para los envases y embalajes:

- Si la comida se prepara en las instalaciones de la Facultad, los alimentos se suministrarán en envases de transporte (cajas y bandejas) reutilizables y retornables.
- El agua se servirá siempre de la canilla en jarras y nunca envasada.
- Las bebidas frías (refrescos, jugos, zumos ...) se suministrarán en envases de vidrio individuales o en vasos o copas de cristal rellenas a partir de envases de mayor formato y/o mediante un dispensador/tirador.

1.3.2. Criterios para la vajilla, cubertería y mantelería:

- La vajilla, cristalería y cubertería usadas serán reutilizables (de vidrio, porcelana, cerámica, metal).
- Las servilletas serán de papel 100%.
- En cualquier caso, se prohíbe el suministro de protege-manteles o protege-bandejas.

1.3.3. Criterios para el transporte:

- Los vehículos usados para el transporte de los alimentos elaborados, por parte del proveedor del servicio de comedor, deberán cumplir con la Verificación Técnica Vehicular (VTV).
- Se valorarán que estos tengan emisiones de gases contaminantes inferiores a las exigidas por la ley.

1.3.4. Criterios sobre la generación de residuos y desperdicio alimentario:

- Los licitadores tendrán que presentar un plan de prevención y gestión de residuos en el que se expongan:
 - o 1) Las medidas de prevención de la generación de residuos y minimización del desperdicio alimentario que aplicará durante la ejecución del contrato, donde se incluirán las ya mencionadas en el apartado de envases y embalajes.
 - o 2) Los protocolos/instrucciones para la separación selectiva de los residuos generados. Las fracciones a recoger selectivamente de forma obligatoria son: papel y cartón, envases (plásticos, latas, tetra-bricks, poliestireno expandido), vidrio, materia orgánica, residuos especiales (como aceites usados y otros) y rechazo.
 - o 3) La gestión que se hace de cada fracción (incluyendo, cuando aplique, el nombre del gestor autorizado al que se entreguen los residuos); y
 - o 4) El procedimiento para calcular los indicadores de generación de residuos que se solicitan en los criterios de ejecución. Este plan de gestión se valorará en los criterios de adjudicación.

2. Criterios de ejecución del servicio

La empresa adjudicataria deberá cumplir además los siguientes requisitos:

Comunicación y sensibilización:

- La adjudicataria deberá indicar en los carteles o cartas con el menú o platos disponibles, qué productos son de agricultura ecológica, producción integrada, con estándares de bienestar animal, o de pesca sostenible.

Prácticas e informes:

- La adjudicataria presentará un primer informe semestral (y después al final de cada año) que recoja:
 - o El balance de los productos ambientalmente mejores usados, desglosados según sean: de agricultura ecológica, producción integrada, mayor bienestar animal, pesca o acuicultura sostenible. Para cada categoría se indicará las cantidades usadas (en kg y en % respecto al total de productos usados), con la intención de monitorizar el consumo de estos productos durante la ejecución del contrato y incrementar su uso siempre que sea posible.

- El balance residuos generados (en total, por las fracciones definidas anteriormente y en kg por nº de servicios realizados), con el fin de monitorizar los progresos a lo largo del contrato.
- Copia de las hojas de seguimiento de los gestores correspondientes de residuos especiales.

3. Criterios de adjudicación

En los criterios de adjudicación se especifica de forma detallada la ponderación que se le dará a cada elemento valorable y la fórmula o parámetros para su evaluación. Ver tabla adjunta en el Anexo I.

A modo de ejemplo se presentan los criterios de valoración para la contratación de servicios de comedor con cocina en las instalaciones de la adjudicataria, distinguiendo entre aquellos de valoración automática mediante fórmula matemática y aquellos de valoración subjetiva:

Criterios de valoración automática mediante fórmulas matemática

- Mayor % de alimentos de:
 - Agricultura ecológica
 - Con otras características ambientales (producción integrada, con mayores estándares de bienestar, de pesca sostenibles)
- Vehículos con emisiones contaminantes menores

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.

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

- a) Memoria descriptiva del servicio a la que se incluirá el Plan de prevención y gestión de residuos y las medidas para la reducción de impactos en el transporte y en las cocinas y los Checklist de requisitos ambientales debidamente cumplimentados, firmados y sellados. A ella se adjuntará toda la documentación que acredite el cumplimiento de las especificaciones obligatorias y de las valorables a las que se compromete el licitador.
- b) Oferta económica en la que se desglose la parte proporcional correspondiente a:
 - la mano de obra (incluyendo el precio/hora)
 - los productos adquiridos para el servicio
 - el transporte y equipamiento

Anexo I

Ponderación total de los oferentes	
Puntaje de Canon Ofertado	Puntos
$Cantidad\ de\ puntos = \frac{Canon\ ofertado\ x\ 50}{Máximo\ Canon\ Ofertado}$	50
Puntaje Menú Ofertado	

Menú Universitario	
$Cantidad\ de\ puntos = \frac{Valor\ menú\ más\ econ.\ x\ 30}{Valor\ del\ menú\ Ofertado}$	30
Menú Universitario Vegano	
$Cantidad\ de\ puntos = \frac{Valor\ menú\ más\ econ.\ x\ 5}{Valor\ del\ menú\ Ofertado}$	5
Menú Universitario Celíacos	
$Cantidad\ de\ puntos = \frac{Valor\ menú\ más\ econ.\ x\ 5}{Valor\ del\ menú\ Ofertado}$	5
Viandas para el Personal Nodocente	
$Cantidad\ de\ puntos = \frac{Valor\ vianda\ más\ econ.\ x\ 5}{Valor\ de\ la\ vianda\ Ofertado}$	5
Puntaje aspectos ambientales	
Agricultura Ecológica	
$Cantidad\ de\ puntos = \frac{\% \text{ de Agr. Ecol.} \times 2}{Máximo \% \text{ de Agr. Ecol.}}$	2
Bienestar animal	
$Cantidad\ de\ puntos = \frac{\% \text{ de Alim. con B. Animal} \times 2}{Máximo \% \text{ Alim. con Bien. An.}}$	2
Producción Integrada	
$Cantidad\ de\ puntos = \frac{\% \text{ de Alim. de prod. integ.} \times 1}{Máx. \% \text{ Alim. de prod integ.}}$	1
	100