

GUÍA DE AMBIENTALIZACIÓN DE COMEDORES COLECTIVOS

- modelo GPP toolkit -

1. INTRODUCCIÓN	3
2. CARACTERÍSTICAS DE LA CONTRATACIÓN DE UN SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA UN COMEDOR COLECTIVO	4
3. CRITERIOS PARA LOS PLIEGOS DE CONDICIONES SEGÚN LAS TIPOLOGÍAS DE SERVICIO	5
4. ANEXOS	19

INTRODUCCIÓN

La guía que se presenta a continuación pretende ser una herramienta para las administraciones que planteen disponer de un servicio de comedor para sus trabajadores, ya sea contratando un servicio de restauración externo, gestionando por sí mismas el servicio o simplemente habilitando un espacio para ese uso. Adicionalmente, tiene que ser útil también para los gestores y responsables de los establecimientos, así como para los trabajadores y los usuarios. Tiene como finalidad principal la adopción de criterios ambientales en el desarrollo de la actividad a partir de los requerimientos que se pueden solicitar en el proceso de contratación del servicio.

Esta guía se ha centrado en el estudio de las actividades y los procesos enmarcados dentro del servicio de restauración; no analiza la obtención de los recursos primarios, la gestión de los productos y subproductos o los elementos constructivos del establecimiento. Dichos aspectos, por su complejidad y el ancho abanico de actuaciones que implican, precisan de un estudio particular y además no dependen directamente del servicio, y, por lo tanto, no están sujetos al pliego de condiciones de la contratación.

Cuando se habla de ambientalización se hace referencia a la integración de consideraciones ambientales en los procesos de toma de decisiones y desarrollo de las actividades. Si se quiere introducir la vertiente ambiental en un servicio para que sea más sostenible, es necesario que este aspecto se integre desde un principio en el proceso normal de diseño y organización del servicio. Para que los criterios ambientales sean implantados con éxito, es necesario que los responsables del servicio asuman el compromiso de velar por las premisas de sostenibilidad marcadas.

Los responsables del servicio (tanto de la Administración como de la propia empresa) tendrán que trabajar siguiendo las premisas siguientes:

- Integrar el proyecto de sostenibilidad del servicio a todos los niveles organizativos, incluyendo los máximos responsables del servicio, los trabajadores y los usuarios.
- Destinar los recursos humanos y económicos necesarios para conseguir los objetivos fijados.
- Designar algún responsable que vele por el cumplimiento de los criterios de sostenibilidad y coordine las acciones al respecto.
- Implicar en el proyecto a todos los actores que estén relacionados (personal de mantenimiento, gestor de espacios, personal propio, etc.).
- Hacer visibles las iniciativas llevadas a cabo e informar a los trabajadores y usuarios al respecto y hacerlos partícipes, dedicando esfuerzos a sensibilizarlos sobre aspectos y problemáticas ambientales.
- Hacer visibles las iniciativas llevadas a cabo, organizar actuaciones de difusión y crear espacios de diálogo con los trabajadores y usuarios.

La implantación de las mejoras ambientales empieza por conocer cuáles son los principales efectos ambientales que genera la prestación del servicio y por planificar después qué criterios ambientales y actuaciones hay que incorporar en el proceso de diseño y de organización del servicio para minimizarlos. A grandes rasgos, la instalación de cualquier servicio tiene una incidencia sobre el medio ambiente derivada de los desplazamientos generados y del consumo de recursos, de los materiales necesarios para su desarrollo y de la generación de residuos y emisiones.

Si se consideran tres ámbitos de influencia, los principales impactos ambientales son:

- **Derivados del uso de materiales (consumo de recursos y generación de residuos)**

El desarrollo de un servicio siempre comporta el consumo de recursos naturales, tanto los utilizados para elaborar los propios productos como los elementos necesarios para los usuarios, o el consumo generado por el propio mantenimiento de las instalaciones, etc. El consumo de dichos productos tiene unos impactos ambientales asociados a lo largo de todo su ciclo de vida, es decir, desde la adquisición de las materias primas, la producción y su uso o consumo hasta la conversión en residuos, y tendrán que ser gestionados correctamente para minimizar su impacto ambiental.

- **Derivados del uso de los espacios (consumo energético y de agua)**

El uso de los espacios donde se ubica el servicio comporta el consumo de recursos energéticos (principalmente combustibles fósiles) para la producción de la energía necesaria para la climatización y la iluminación de los recintos y para el funcionamiento de los aparatos eléctricos y electrónicos. El consumo de estos recursos energéticos comporta la emisión a la atmósfera de gases de efecto invernadero, causantes del cambio climático global. Otro recurso natural que se consume en los espacios es el agua, con la consiguiente generación también de aguas residuales.

- **Derivados de la movilidad (transporte de productos y de personal)**

Generalmente, los servicios de restauración generan una movilidad derivada del transporte de los productos y los materiales necesarios para desarrollar la actividad, y del desplazamiento de los trabajadores. Estos desplazamientos tienen un impacto ambiental cuyo grado varía en función del medio de transporte utilizado y la distancia recorrida. Todos los medios de transporte consumen energía, ya sea directamente en forma de combustible fósil como en el caso de los vehículos de tracción o de electricidad como en el caso del tren al transportar los productos elaborados; o indirectamente de forma asociada a la disponibilidad de los materiales necesarios para ofrecer el servicio (infraestructura del productor). El consumo de esa energía conlleva unas emisiones atmosféricas que contribuyen al cambio climático global.

1. CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN PARA COMEDORES COLECTIVOS

Para facilitar el proceso de introducir criterios de sostenibilidad en los servicios de restauración para comedores colectivos, es recomendable trabajar teniendo en cuenta las características del servicio siguientes:

- Existen diferentes tipologías de servicio
 - Comedor con microondas y nevera: espacio equipado con una nevera y un microondas para poder conservar primero y calentar después la comida que cada trabajador se trae individualmente.
 - Cafetería sin cocina: servicio donde, además de servir cafés y té, se prepara comida fría, principalmente bocadillos, y se sirven refrescos.
 - Cafetería con cocina: servicio donde se sirven bocadillos fríos y calientes, tapas y bebidas.
 - Catering: servicio que ofrece tanto comidas frías como calientes, coordinado por una empresa externa, y que usualmente hace uso de las instalaciones proporcionadas por el receptor del servicio.
 - Restaurante: servicio donde se preparan comidas y hay un trato directo con el cliente en servicio a mesa. La comida pasa de la cocina directamente a mesa.
 - Autoservicio: servicio donde se preparan comidas en la cocina que después son expuestas para que el cliente escoja por sí mismo el plato que desea. No hay trato personalizado con el cliente y es necesario un mantenimiento del plato elaborado.
 - Máquinas expendedoras de productos.
- El personal que presta el servicio puede ser:
 - Propio de la Administración (en ese caso, dado que no será objeto de licitación, se recomienda que se tengan en cuenta los consejos del anexo 1.1).
 - Propio de la empresa prestamista del servicio.
- La contratación de los servicios de restauración para comedores colectivos puede efectuarse, en los términos y con los requisitos y las condiciones previstos en la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de contratos del sector público, mediante:
 - Un procedimiento abierto
 - Un procedimiento restringido
 - Un procedimiento negociado
 - Un contrato menor.

Los pliegos de cláusulas administrativas particulares y de prescripciones técnicas tienen que contener los requerimientos ambientales mínimos (es recomendable realizar revisiones de los criterios ambientales en cada nuevo contrato).

2. CRITERIOS AMBIENTALES A INCORPORAR EN LOS PLIEGOS DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES Y DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE RIGEN LOS CONTRATOS DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN PARA COMEDORES COLECTIVOS

A continuación, se presentan las tablas que recogen el conjunto de criterios ambientales a incluir en los pliegos de cláusulas administrativas particulares y de prescripciones técnicas, en función de las diferentes prestaciones que pueden componer el objeto de los contratos.

Para diferenciar el tipo de criterios, se ha utilizado el código de colores siguiente:

- Criterios ambientales específicos del servicio de restauración para comedores colectivos, en azul.
- Criterios ambientales correspondientes a la limpieza (en el supuesto de que la empresa adjudicataria tenga que realizar las tareas de limpieza), en naranja.
- Criterios ambientales correspondientes a la formación (en el supuesto de que la empresa adjudicataria tenga que realizar formación), en verde.
- Criterios ambientales correspondientes al mantenimiento preventivo de las instalaciones (en el supuesto de que la empresa adjudicataria tenga que realizar el mantenimiento), en granate.

Para determinar cómo incluir cada uno de los criterios ambientales (como requisitos de solvencia, como prescripciones técnicas, como criterios de adjudicación o como condiciones especiales de ejecución de los contratos), se ha seguido el criterio de incluir los criterios ambientales más extendidos entre las empresas del sector como prescripciones técnicas y como condiciones especiales de ejecución de los contratos, y los criterios ambientales más innovadores y de difícil cumplimiento por parte de las empresas como criterios de adjudicación.

Por otra parte, se ha optado por incorporar los criterios ambientales referentes a disponibilidad de productos y maquinaria como prescripciones técnicas y por incluir los criterios de gestión como condiciones especiales de ejecución.

Hay que tener en cuenta que el órgano de contratación que elabore los pliegos tendrá que concretar la puntuación que atribuirá al cumplimiento de cada uno de los criterios ambientales de adjudicación en función del resto de criterios de adjudicación que incluyan y del peso que atribuyan al precio.

Así mismo, el órgano de contratación, atendiendo a criterios técnicos y de disponibilidad del mercado, puede determinar una caracterización de determinados criterios ambientales distinta a la propuesta en la presente guía (así, por ejemplo, un determinado criterio ambiental incluido en esta guía como prescripción técnica se puede prever, en una licitación determinada, como criterio de adjudicación o como condición especial de ejecución del contrato).

CAFETERÍA SIN COCINA

OBJETO DEL CONTRATO

La contratación de un servicio de cafetería sin cocina con criterios ambientales.

CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR EN LA ACREDITACIÓN DE LA SOLVENCIA TÉCNICA

La empresa tiene que acreditar su capacidad técnica y profesional para llevar a cabo los aspectos ambientales del contrato mediante:

- Un sistema de gestión ambiental (SGA) del servicio de cafetería sin cocina (por ejemplo, EMAS, ISO 14001 o equivalente), o bien
- Una política ambiental con las instrucciones de trabajo y los procedimientos que se llevan a cabo en el servicio de cafetería sin cocina con el fin de ser respetuosos con el medio ambiente, o bien
- Experiencia previa demostrable en la aplicación de medidas de gestión ambiental en el contrato de servicio de cafeterías sin cocina.

CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR EN LAS PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Criterio	Verificación
La cafetería tiene que ofrecer como mínimo 3 productos de la lista del anexo 1.2 producidos de forma ecológica tal como establece el Reglamento CE 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.	La empresa tiene que presentar un listado de los productos ecológicos que ofrecerá y que estén certificados según el Reglamento CE 84/2007 por un organismo autorizado por la Comisión Europea, por ejemplo el CCPAE.
La fruta dulce (fruta de semilla y hueso) que se ofrezca en la cafetería tiene que haber sido cultivada siguiendo los criterios de la producción integrada y tiene que ser de temporada.	La empresa tiene que presentar el listado de las frutas de semilla y hueso de temporada que ofrecerá y el listado de productores que cumplen los requisitos que requiere el Consejo Catalán de la Producción Integrada, que es el organismo que autoriza la comercialización de los productos con la etiqueta identificativa de la denominación o distintivo de garantía <i>Producción integrada - Catalunya</i> .
Las hortalizas que se ofrezcan tienen que ser de temporada (ver la guía de recomendaciones que establece el calendario estacional del anexo 1.3).	La empresa tiene que presentar el listado de hortalizas de temporada que ofrecerá, de acuerdo con lo que establece el calendario estacional.
El café que se sirva en la cafetería será de Comercio Justo y, por lo tanto, cumplirá los estándares establecidos por la FLO (Organización Internacional de Etiquetado Justo) o equivalentes.	Para garantizar la autenticidad de ese café, los explotadores tendrán que justificar documentalmente que se trata de un producto de comercio justo, y, por lo tanto, que dispone de un sello de comercio justo (como, por ejemplo, el sello FAIRTRADE) o equivalente.
Los productos de papel, tales como el papel de cocina o las servilletas de papel que se utilicen para llevar a cabo el servicio, tienen que estar fabricados con material reciclado o de fibra virgen procedente de cultivo de gestión forestal sostenible.	Los productos que dispongan de la Etiqueta ecológica de la Unión Europea o bien del Distintivo de garantía de calidad ambiental cumplen el requisito. También se aceptarán los dossiers técnicos del productor donde se especifique de qué material está fabricado el papel. Para certificar que el papel es de fibra virgen procedente de cultivo de gestión forestal sostenible, es necesario que presente el certificado FSC, PEFC o equivalente.

Las bebidas que lo permitan se dispensarán a través de dispensador (cerveza, clara y refrescos).	La empresa tiene que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento de este criterio.
Las bolsas de basura que se utilicen deben tener como materia prima plástico reciclado postconsumo en más de un 95%. El producto tiene que cumplir los requerimientos de la norma <i>UNE-EN 13592:2003 de sacos de plástico para la recogida de la basura doméstica</i> o equivalente.	La empresa tiene que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento del criterio.
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR COMO CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	
Criterio	Verificación
Ofrecer más alimentos de producción ecológica y de producción integrada que los exigidos en las especificaciones técnicas.	La empresa tiene que presentar un listado de los productos ecológicos o de producción integrada que ofrecerá y que están certificados según el Reglamento CE 84/2007 por un organismo autorizado por la Comisión Europea, por ejemplo el CCPAE, o que disponen del sello del Consejo Catalán de la Producción Integrada o de un organismo equivalente.
Utilizar en la prestación del servicio equipos (neveras, congeladores, lavavajillas, etc.) eficientes en cuanto al consumo de agua y energía siguiendo los requerimientos marcados por la tipología A de la etiqueta de eficiencia energética europea o equivalente.	La empresa tiene que presentar un listado de todos los equipos que se utilizarán con los correspondientes niveles de eficiencia.
Utilizar en la prestación del servicio neveras y congeladores que no contengan gases que puedan deteriorar la capa de ozono (HCFC y HFC).	La empresa tiene que presentar un listado de las neveras y los congeladores que utilizará con la especificación del gas empleado según indicaciones del fabricante.
Utilizar en el suministro de mercancías embalajes reutilizables o con un porcentaje de material reciclado superior al 45%.	La empresa tiene que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento del criterio.
Priorizar el uso de productos en envases retornables y la compra a granel.	La empresa tiene que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento del criterio.
Priorizar el uso de papel de estraza en vez de aluminio (siempre que no afecte a las características de conservación del producto elaborado).	La empresa tiene que presentar los registros de conformidad según su sistema de gestión ambiental.
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR COMO CONDICIONES ESPECIALES De EJECUCIÓN DEL CONTRATO	
Criterio	Verificación
Para reducir la generación de residuos, la comida y las bebidas se tienen que servir en vasos, vajilla, cubiertos y servilletas de materiales reutilizables o de materiales compostables.	Para garantizarlo, será necesario que la empresa presente los registros de conformidad según su sistema de gestión ambiental.

La empresa tiene que asegurar que los residuos generados (materia orgánica, aceite de cocina, papel y cartón, envases, vidrio y resto) se gestionan correctamente.	Para garantizar este hecho, hará falta que la empresa presente los registros de conformidad según su sistema de gestión ambiental.
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR SI LA EMPRESA ADJUDICATARIA TAMBIÉN TIENE QUE EFECTUAR LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO	
Habría que incluir los criterios ambientales establecidos en el Acuerdo marco de servicios de limpieza de la Comisión Central de Suministros en ejecución en el momento de la licitación del contrato de servicio de restauración para un comedor colectivo. Disponible en la página web: http://www.gencat.cat/economia/ambits/contractacio/ccs/bens_serveis/index.html	

CAFETERÍA CON COCINA	
OBJETO DEL CONTRATO	
La contratación de un servicio de cafetería con cocina con criterios ambientales.	
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR EN LA ACREDITACIÓN DE LA SOLVENCIA TÉCNICA	
La empresa tiene que acreditar su capacidad técnica y profesional para llevar a cabo los aspectos ambientales del contrato mediante: <ul style="list-style-type: none"> • Un sistema de gestión ambiental (SGA) del servicio de cafetería sin cocina (por ejemplo, EMAS, ISO 14001 o equivalente), o bien • Una política ambiental con las instrucciones de trabajo y los procedimientos que se llevan a cabo en el servicio de cafetería sin cocina con el fin de ser respetuosos con el medio ambiente, o bien • Experiencia previa demostrable en la aplicación de medidas de gestión ambiental en el contrato de servicio de cafeterías con cocina. 	
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR EN LAS PRESCRIPCIONES TÉCNICAS	
Criterio	Verificación
El menú que se prepare tiene que ofrecer como mínimo 3 productos de la lista del anexo 1.2 producidos de forma ecológica tal como establece el <i>Reglamento CE 834/2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos</i> .	La empresa tiene que presentar un listado de los productos ecológicos que ofrecerá y que estén certificados según el Reglamento CE 84/2007 por un organismo autorizado por la Comisión Europea, por ejemplo el CCPAE.
La fruta dulce (fruta de semilla y hueso) que se ofrezca tiene que haber sido cultivada siguiendo los criterios de la producción integrada y tiene que ser de temporada.	La empresa tiene que presentar el listado de las frutas de semilla y hueso de temporada que ofrecerá y el listado de productores que cumplen los requisitos que requiere el Consejo Catalán de la Producción Integrada, que es el organismo que autoriza la comercialización de los productos con la etiqueta identificativa de la denominación o distintivo de garantía <i>Producción integrada - Catalunya</i> .
Las hortalizas que se ofrezcan tienen que ser de temporada (ver la guía de recomendaciones que establece el calendario estacional del anexo 1.3).	La empresa tiene que presentar el listado de hortalizas de temporada que ofrecerá, de acuerdo con lo que establece el calendario estacional.
El café que se sirva en la cafetería será	Para garantizar la autenticidad de ese café,

de Comercio Justo y, por lo tanto, cumplirá los estándares establecidos por la FLO (Organización Internacional de Etiquetado Justo) o equivalentes.	los explotadores tendrán que justificar documentalmente que se trata de un producto de comercio justo, y, por lo tanto, que dispone de sello de comercio justo (por ejemplo, el sello FAIRTRADE) o equivalente.
Los productos de papel, tales como el papel de cocina, tienen que estar fabricados con material reciclado o con fibra virgen procedente de cultivo de gestión forestal sostenible.	Los productos que dispongan de la Etiqueta ecológica de la Unión Europea o bien del Distintivo de garantía de calidad ambiental cumplen el requisito. También se aceptarán los dossiers técnicos del productor donde especifique de qué material está fabricado el papel. Para certificar que el papel es de fibra virgen procedente de cultivo de gestión forestal sostenible, es necesario que presente el certificado FSC, PEFC o equivalente.
Las bebidas que lo permitan se dispensarán a través de dispensador (cerveza, clara y refrescos).	La empresa tiene que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento de este criterio.
Las bolsas de basura que se utilicen deben tener como materia prima plástico reciclado postconsumo en más de un 95%. El producto tiene que cumplir los requerimientos de la norma <i>UNE-EN 13592:2003 de sacos de plástico para la recogida de la basura doméstica</i> o equivalente.	La empresa tiene que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento del criterio.
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR COMO CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	
Criterio	Verificación
Ofrecer más alimentos de producción ecológica y de producción integrada que los exigidos en las especificaciones técnicas.	La empresa tiene que presentar un listado de los productos ecológicos o de producción integrada que ofrecerá y que estén certificados según el Reglamento CE 84/2007 por un organismo autorizado por la Comisión Europea, por ejemplo el CCPAE, o que dispongan del sello del Consejo Catalán de la Producción Integrada o de un organismo equivalente.
Utilizar productos del mar y de acuicultura capturados o producidos con criterios de consumo responsable.	La empresa tiene que elaborar un listado de los productos que ofrecerá que hayan sido capturados o producidos con los criterios de consumo responsable. En el caso de productos del mar, para acreditarlo hay que cumplir los requisitos establecidos por Acciónatura (www.accionatura.org) o equivalente.
Utilizar en la prestación del servicio neveras y congeladores que no contengan gases que puedan deteriorar la capa de ozono (HCFC y HFC).	La empresa tiene que presentar un listado de las neveras y los congeladores que utilizará con la especificación del gas empleado según indica el fabricante.
Priorizar el uso de productos en envases retornables y la compra a granel.	La empresa tiene que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento del criterio.

Disponer de mecanismos de ahorro de agua (tecnologías para reducir el consumo de agua, grifos industriales, grifos de pedal o con aireadores) en los equipos del servicio.	La empresa tiene que presentar el listado de equipos que dispongan de mecanismos de ahorro de agua. Aquellos equipos que dispongan del Distintivo de garantía de calidad ambiental para mecanismos de ahorro de agua cumplen el criterio. De aquellos que no dispongan del Distintivo, la empresa tiene que presentar un listado con la descripción de los mecanismos de ahorro de agua que incluyan.
Utilizar embalajes reutilizables o con un porcentaje de material reciclado superior al 45%.	La empresa tiene que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento del criterio.
Priorizar el uso de papel de estraza en vez de aluminio (siempre que no afecte a las características de conservación del producto elaborado).	La empresa tiene que presentar los registros de conformidad según su sistema de gestión ambiental.
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR COMO CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	
Criterio	Verificación
Para reducir la generación de residuos, la comida y las bebidas se tienen que servir en vasos, vajilla, cubiertos y servilletas de materiales reutilizables o de materiales compostables.	La empresa tiene que presentar los registros de conformidad según su sistema de gestión ambiental.
La empresa tiene que asegurar que los residuos generados (materia orgánica, aceite de cocina, papel y cartón, envases, vidrio y fracción restante) se gestionan correctamente.	La empresa tiene que presentar los registros de conformidad según su sistema de gestión ambiental.
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR SI LA EMPRESA ADJUDICATARIA TAMBIÉN TIENE QUE EFECTUAR LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO	
Habría que incluir los criterios ambientales establecidos en el Acuerdo marco de servicios de limpieza de la Comisión Central de Suministros en ejecución en el momento de la licitación del contrato de servicio de restauración para un comedor colectivo. Disponible en la página web: http://www.gencat.cat/economia/ambits/contractacio/ccs/bens_serveis/index.html	

CATERING
OBJETO DEL CONTRATO
La contratación de un servicio de catering que incorpore criterios ambientales.
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR EN LA ACREDITACIÓN DE LA SOLVENCIA TÉCNICA
La empresa tiene que acreditar su capacidad técnica y profesional para llevar a cabo los aspectos ambientales del contrato mediante: <ul style="list-style-type: none"> • Un sistema de gestión ambiental (SGA) del servicio de catering (por ejemplo, EMAS, ISO 14001 o equivalente), o bien • Una política ambiental con las instrucciones de trabajo y los procedimientos que se llevan a cabo en el servicio de catering con el fin de ser respetuosos con el medio ambiente, o bien

- Experiencia previa demostrable en la aplicación de medidas de gestión ambiental en el contrato de servicio de catering.

CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR EN LAS PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Criterio	Verificación
El menú que se prepare tiene que ofrecer como mínimo 3 productos de la lista del anexo 1.2 producidos de forma ecológica tal como establece el <i>Reglamento CE 834/2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos</i> .	La empresa tiene que presentar un listado de los productos ecológicos que ofrecerá y que estén certificados según el Reglamento CE 84/2007 por un organismo autorizado por la Comisión Europea, por ejemplo el CCPAE.
La fruta dulce (fruta de semilla y hueso) que se ofrezca tiene que haber sido cultivada siguiendo los criterios de la producción integrada y tiene que ser de temporada.	La empresa tiene que presentar el listado de las frutas de semilla y hueso de temporada que ofrecerá y el listado de productores que cumplen los requisitos que requiere el Consejo Catalán de la Producción Integrada, que es el organismo que autoriza la comercialización de los productos con la etiqueta identificativa de la denominación o distintivo de garantía <i>Producción integrada - Catalunya</i> .
Las hortalizas tienen que ser de temporada (ver la guía de recomendaciones que establece el calendario estacional del anexo 1.3).	La empresa tiene que presentar el listado de hortalizas de temporada que ofrecerá, de acuerdo con lo que establece el calendario estacional.
El café que se sirva será de Comercio Justo y, por lo tanto, cumplirá los estándares establecidos por la FLO (Organización Internacional de Etiquetado Justo) o equivalentes.	Para garantizar la autenticidad de ese café, los explotadores tendrán que justificar documentalmente que se trata de un producto de comercio justo, y, por lo tanto, que dispone de sello de comercio justo (como por ejemplo el sello FAIRTRADE) o equivalente.
Las bolsas de basura que se utilicen deben tener como materia prima plástico reciclado postconsumo en más de un 95%. El producto tiene que cumplir los requerimientos de la norma <i>UNE-EN 13592:2003 de sacos de plástico para la recogida de la basura doméstica</i> o equivalente.	La empresa tiene que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento del criterio. El contratista tendrá que verificar el cumplimiento del criterio durante el periodo del contrato y asumir las sanciones correspondientes en caso de incumplimiento.

CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR COMO CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Criterio	Verificación
Ofrecer más alimentos de producción ecológica y de producción integrada que los exigidos en las especificaciones técnicas.	La empresa tiene que presentar un listado de los productos ecológicos o de producción integrada que ofrecerá y que estén certificados según el Reglamento CE 84/2007 por un organismo autorizado por la Comisión Europea, por ejemplo el CCPAE, o que dispongan del sello del Consejo Catalán de la Producción Integrada o de un organismo equivalente.
Utilizar productos del mar y de acuicultura capturados o producidos con criterios de consumo responsable.	La empresa tiene que elaborar un listado de los productos que ofrecerá que hayan sido capturados o producidos con los criterios de consumo responsable. En el caso de productos del mar, para acreditarlo hay que cumplir los

	requisitos establecidos por Accionatura (www.accionatura.org) o equivalente.
Utilizar en la prestación del servicio equipos (neveras, congeladores, lavavajillas, etc.) eficientes en cuanto al consumo de agua y energía siguiendo los requerimientos marcados por la tipología A de eficiencia energética europea o equivalente.	La empresa tiene que presentar un listado de todos los equipos que utilizará con los correspondientes niveles de eficiencia.
Utilizar en la prestación del servicio neveras y congeladores que no contengan gases que puedan deteriorar la capa de ozono (HCFC y HFC).	La empresa tiene que presentar un listado de las neveras y los congeladores que utilizará con la especificación del gas empleado según indica el fabricante.
Utilizar en el suministro de mercancías embalajes reutilizables o con un porcentaje de material reciclado superior al 45%.	La empresa tiene que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento del criterio.
Priorizar el uso de envases retornables y la compra a granel.	La empresa tiene que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento del criterio.
Utilizar vasos, vajilla, cubiertos, mantel y servilletas reutilizables o de materiales compostables.	La empresa tiene que presentar los registros de conformidad según su sistema de gestión ambiental.
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR COMO CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	
Criterio	Verificación
La empresa tiene que asegurar que los residuos generados (materia orgánica, aceite de cocina, papel y cartón, envases, vidrio y fracción restante) se gestionan correctamente.	Para garantizarlo, será necesario que la empresa presente los registros de conformidad según su sistema de gestión ambiental.
Los vehículos que se utilizarán para realizar el servicio de catering tienen que cumplir como mínimo los requerimientos de emisión establecidos en el Acuerdo marco de vehículos de la Comisión Central de Suministros en ejecución en el momento de la licitación del contrato de servicios de limpieza. Disponible en la página web: http://www.gencat.cat/economia/ambits/contratación/ccs/corderos_servicios/index.html	La empresa tiene que presentar un listado de los vehículos que utilizará con las especificaciones técnicas donde se indiquen los niveles de emisiones.
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR COMO REQUISITO DE FORMACIÓN	
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR EN LAS PRESCRIPCIONES TÉCNICAS	
Criterio	Verificación
La empresa tiene que disponer de una política de comunicación ambiental interna que permita planificar todas las tareas y designar responsables para llevarlas a cabo, e informar a los trabajadores sobre las medidas ambientales aplicadas y su	La empresa tiene que presentar la documentación correspondiente a la política de comunicación.

uso (formación e información).	
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR COMO CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	
Impartir formación ambiental a los trabajadores en temas de gestión de residuos (minimización, recogida selectiva y tratamiento), gestión y uso eficiente del agua y la energía, información y garantías sobre los alimentos utilizados y movilidad sostenible.	La empresa tiene que presentar los registros de formación ambiental a los trabajadores según su sistema de gestión ambiental.

RESTAURANTE	
OBJETO DEL CONTRATO	
La contratación de un servicio de restaurante que incorpore criterios ambientales.	
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR EN LA ACREDITACIÓN DE LA SOLVENCIA TÉCNICA	
La empresa tiene que acreditar su capacidad técnica y profesional para llevar a cabo los aspectos ambientales del contrato mediante: <ul style="list-style-type: none"> • Un sistema de gestión ambiental (SGA) del servicio de cocina (como por ejemplo EMAS, ISO 14001 o equivalente), o bien • Una política ambiental con las instrucciones de trabajo y los procedimientos que se llevan a cabo en el servicio de cocina con el fin de ser respetuosos con el medio ambiente, o bien • Experiencia previa demostrable en la aplicación de medidas de gestión ambiental en el contrato de servicio de cocina. 	
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR EN LAS PRESCRIPCIONES TÉCNICAS	
Criterio	Verificación
El menú que se prepare tiene que ofrecer como mínimo 3 productos de la lista del anexo 1.2 producidos de forma ecológica tal como establece el <i>Reglamento CE 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos</i> .	La empresa tiene que presentar un listado de los productos ecológicos que ofrecerá y que estén certificados según el Reglamento CE 84/2007 por un organismo autorizado por la Comisión Europea, por ejemplo el CCPAE.
La fruta dulce (fruta de semilla y hueso) que se ofrezca tiene que haber sido cultivada siguiendo los criterios de la producción integrada y ser de temporada.	La empresa tiene que presentar el listado de las frutas de semilla y hueso de temporada que ofrecerá y el listado de productores que cumplen los requisitos que requiere el Consejo Catalán de la Producción Integrada, que es el organismo que autoriza la comercialización de los productos con la etiqueta identificativa de la denominación o distintivo de garantía <i>Producción integrada - Catalunya</i> .
Las hortalizas tienen que ser de temporada (ver la guía de recomendaciones que establece el calendario estacional del anexo 1.3).	Las empresas tienen que presentar el listado de hortalizas de temporada que ofrecerán, de acuerdo con lo que establece el calendario estacional.
Los equipos utilizados en el servicio (neveras, congeladores, lavavajillas, etc.) serán eficientes en cuanto al consumo de agua y energía, siguiendo los requerimientos marcados por la tipología	La empresa tiene que presentar un listado de todos los equipos que utilizará con los correspondientes niveles de eficiencia.

A de la etiqueta de eficiencia energética europea o equivalente.	
Los productos de papel, tales como el papel de cocina, tienen que estar fabricados con material reciclado o con fibra virgen procedente de cultivo de gestión forestal sostenible.	Los productos que dispongan de la Etiqueta ecológica de la Unión Europea o bien del Distintivo de garantía de calidad ambiental cumplen el requisito. También se aceptarán los dossiers técnicos del productor donde se especifique de qué material está fabricado el papel. Para certificar que el papel es de fibra virgen procedente de cultivo de gestión forestal sostenible, es necesario presentar el certificado FSC, PEFC o equivalente.
El café que se sirva será de Comercio Justo y, por lo tanto, cumplirá los estándares establecidos por la FLO (Organización Internacional de Etiquetado Justo) o equivalentes.	Para garantizar la autenticidad de ese café, los explotadores tendrán que justificar documentalmente que se trata de un producto de comercio justo, y, por lo tanto, que dispone de sello de comercio justo (por ejemplo, el sello FAIRTRADE) o equivalente.
Las bolsas de basura que se utilicen deben tener como materia prima plástico reciclado postconsumo en más de un 95%. El producto tiene que cumplir los requerimientos de la norma <i>UNE-EN 13592:2003 de sacos de plástico para la recogida de la basura doméstica</i> o equivalente.	La empresa tiene que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento del criterio.
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR COMO CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	
Criterio	Verificación
Ofrecer más alimentos de producción ecológica y de producción integrada que los exigidos en las especificaciones técnicas.	La empresa tiene que presentar un listado de los productos ecológicos o de producción integrada que ofrecerá y que estén certificados según el Reglamento CE 84/2007 por un organismo autorizado por la Comisión Europea, por ejemplo el CCPAE, o que dispongan del sello del Consejo Catalán de la Producción Integrada o de un organismo equivalente.
Utilizar productos del mar y de acuicultura capturados o producidos con criterios de consumo responsable.	La empresa tiene que elaborar un listado de los productos que ofrecerá que han sido capturados o producidos con los criterios de consumo responsable. En el caso de productos del mar, para acreditarlo hay que cumplir los requisitos establecidos por Accionatura (www.accionatura.org) o equivalente.
Utilizar en la prestación del servicio neveras y congeladores que no contengan gases que puedan deteriorar la capa de ozono (HCFC y HFC).	La empresa tiene que presentar un listado de las neveras y los congeladores que utilizará con la especificación del gas empleado según indica el fabricante.
Priorizar el uso de productos en envases retornables y a granel.	La empresa tiene que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento del criterio.
Disponer de mecanismos de ahorro de agua (tecnologías para reducir el	La empresa tiene que presentar el listado de equipos que dispongan de mecanismos de

consumo de agua, grifos industriales, grifos de pedal o con aireadores) en los equipos del servicio.	ahorro de agua. Aquellos equipos que dispongan del Distintivo de garantía de calidad ambiental para mecanismos de ahorro de agua cumplen el criterio. De aquellos que no dispongan del Distintivo, la empresa tiene que presentar un listado con la descripción de los mecanismos de ahorro de agua de que disponen.
Utilizar productos con embalajes reutilizables o con un porcentaje de material reciclado superior al 45%.	La empresa tiene que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento del criterio.
Utilizar mecanismos de eficiencia energética (bombillas de bajo consumo, detectores de presencia, etc.) en los equipos del servicio directo e indirecto de restauración.	La empresa tiene que presentar un listado de todos los equipos que utilizará con los correspondientes niveles de eficiencia.
Utilizar vasos, vajilla, cubiertos, mantel y servilletas reutilizables o de materiales compostables.	La empresa tiene que presentar los registros de conformidad según su sistema de gestión ambiental.
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR COMO CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	
Criterio	Verificación
La empresa tiene que asegurar que los residuos generados (materia orgánica, aceite de cocina, papel y cartón, envases, vidrio y fracción restante) se gestionan correctamente.	Para garantizarlo, será necesario que la empresa presente los registros de conformidad según su sistema de gestión ambiental.
La empresa tiene que informar sobre las características de los alimentos servidos (editando, por ejemplo, un menú informativo).	La empresa tiene que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento del criterio. El contratista tendrá que verificar el cumplimiento del criterio durante el periodo del contrato y asumir las sanciones correspondientes en caso de incumplimiento.
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR SI LA EMPRESA ADJUDICATARIA TAMBIÉN DEBE EFECTUAR LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO	
Habría que incluir los criterios ambientales establecidos en el Acuerdo marco de servicios de limpieza de la Comisión Central de Suministro en ejecución en el momento de la licitación del contrato de servicio de restauración para un comedor colectivo. Disponible en la página web: http://www.gencat.cat/economia/ambits/contractacio/ccs/bens_serveis/index.html	

AUTOSERVICIO
OBJETO DEL CONTRATO
La contratación de un autoservicio de restauración que incorpore criterios ambientales.
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR EN LA ACREDITACIÓN DE LA SOLVENCIA TÉCNICA
La empresa tiene que acreditar su capacidad técnica y profesional para llevar a cabo los aspectos ambientales del contrato mediante: <ul style="list-style-type: none"> • Un sistema de gestión ambiental (SGA) del servicio de cocina (por ejemplo, EMAS,

<p>ISO 14001 o equivalente), o bien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una política ambiental con las instrucciones de trabajo y los procedimientos que se llevan a cabo en el servicio de cocina con el fin de ser respetuosos con el medio ambiente, o bien • Experiencia previa demostrable en la aplicación de medidas de gestión ambiental en el contrato de servicio de cocina. 	
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR EN LAS PRESCRIPCIONES TÉCNICAS	
Criterio	Verificación
El menú que se prepare tiene que ofrecer como mínimo 3 productos de la lista del anexo 1.2 producidos de forma ecológica tal como establece el <i>Reglamento CE 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos</i> .	La empresa tiene que presentar un listado de los productos ecológicos que ofrecerá y que estén certificados según el Reglamento CE 84/2007 por un organismo autorizado por la Comisión Europea, por ejemplo el CCPAE.
La fruta dulce (fruta de semilla y hueso) que se ofrezca tiene que haber sido cultivada siguiendo los criterios de la producción integrada y ser de temporada.	La empresa tiene que presentar el listado de las frutas de semilla y hueso de temporada que ofrecerá y el listado de productores que cumplen los requisitos que requiere el Consejo Catalán de la Producción Integrada, que es el organismo que autoriza la comercialización de los productos con la etiqueta identificativa de la denominación o distintivo de garantía <i>Producción integrada - Catalunya</i> .
Las hortalizas tienen que ser de temporada (ver la guía de recomendaciones que establece el calendario estacional del anexo 1.3).	La empresa tiene que presentar el listado de hortalizas de temporada que ofrecerá, de acuerdo con lo que establece el calendario estacional.
Los equipos utilizados en el servicio (neveras, congeladores, lavavajillas, etc.) serán eficientes en cuanto al consumo de agua y energía siguiendo los requerimientos marcados por la tipología A de la etiqueta de eficiencia energética europea o equivalente.	La empresa tiene que presentar un listado de todos los equipos que utilizará con los correspondientes niveles de eficiencia.
Los productos de papel, tales como las servilletas de papel o los salvamanteles para las bandejas que se utilicen para llevar a cabo el servicio, tienen que estar fabricados con material reciclado o con fibra virgen procedente de cultivo de gestión forestal sostenible.	Los productos que dispongan de la Etiqueta ecológica de la Unión Europea o bien del Distintivo de garantía de calidad ambiental cumplen el requisito. También se aceptarán los dossiers técnicos del productor donde se especifique de qué material está fabricado el papel. Para certificar que el papel es de fibra virgen procedente de cultivo de gestión forestal sostenible, es necesario presentar el certificado FSC, PEFC o equivalente.
El café que se sirva será de Comercio Justo y, por lo tanto, cumplirá los estándares establecidos por la FLO (Organización Internacional de Etiquetado Justo) o equivalentes.	Para garantizar la autenticidad de ese café, los explotadores tendrán que justificar documentalmente que se trata de un producto de comercio justo, y, por lo tanto, que dispone de sello de comercio justo (como, por ejemplo, el sello FAIRTRADE) o equivalente.
Las bolsas de basura que se utilicen deben tener como materia prima	La empresa tiene que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento

plástico reciclado postconsumo en más de un 95%. El producto tiene que cumplir los requerimientos de la norma <i>UNE-EN 13592:2003 de sacos de plástico para la recogida de la basura doméstica</i> o equivalente.	del criterio.
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR COMO CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	
Criterio	Verificación
Ofrecer más alimentos de producción ecológica y de producción integrada que los exigidos en las especificaciones técnicas.	La empresa tiene que presentar un listado de los productos ecológicos o de producción integrada que ofrecerá y que estén certificados según el Reglamento CE 84/2007 por un organismo autorizado por la Comisión Europea, por ejemplo el CCPAE, o que dispongan del sello del Consejo Catalán de la Producción Integrada o de un organismo equivalente.
Utilizar productos del mar y de acuicultura capturados o producidos con criterios de consumo responsable.	La empresa tiene que elaborar un listado de los productos que ofrecerá que han sido capturados o producidos con los criterios de consumo responsable. En el caso de productos del mar, para acreditarlo hay que cumplir los requisitos establecidos por Accionatura (www.accionatura.org) o equivalente.
Utilizar en la prestación del servicio neveras y congeladores que no contengan gases que puedan deteriorar la capa de ozono (HCFC y HFC).	La empresa tiene que presentar un listado de las neveras y los congeladores que utilizará con la especificación del gas empleado según indica el fabricante.
Priorizar el uso de productos en envases retornables y la compra a granel.	La empresa tiene que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento del criterio.
Disponer de mecanismos de ahorro de agua (tecnologías para reducir el consumo de agua, grifos industriales, grifos de pedal o con aireadores) en los equipos del servicio.	La empresa tiene que presentar el listado de equipos que dispongan de mecanismos de ahorro de agua. Aquellos equipos que dispongan del Distintivo de garantía de calidad ambiental para la categoría de mecanismos de ahorro de agua cumplen el criterio. De aquellos que no dispongan del distintivo, la empresa tiene que presentar un listado con la descripción de los mecanismos de ahorro de agua de que disponen.
Utilizar productos con embalajes reutilizables o con un porcentaje de material reciclado superior al 45%.	La empresa tiene que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento del criterio.
Utilizar mecanismos de eficiencia energética (bombillas de bajo consumo, detectores de presencia, etc.) en los equipos.	La empresa tiene que presentar un listado de todos los equipos que utilizará con los correspondientes niveles de eficiencia.
Utilizar vasos, vajilla, cubiertos, manteles y servilletas reutilizables o de materiales compostables.	La empresa tiene que presentar los registros de conformidad según su sistema de gestión ambiental.
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR COMO CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	

Criterio	Verificación
La empresa tiene que asegurar que los residuos generados (materia orgánica, aceite de cocina, papel y cartón, envases, vidrio y fracción restante) se gestionan correctamente.	Para garantizarlo, es necesario que la empresa presente los registros de conformidad según su sistema de gestión ambiental.
La empresa tiene que informar sobre las características de los alimentos servidos (editando por ejemplo un menú informativo, y rotulando los alimentos de temporada o de producción ecológica para informar al cliente).	La empresa tiene que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento del criterio.
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR SI LA EMPRESA ADJUDICATARIA TAMBIÉN DEBE EFECTUAR LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO	
Habría que incluir los criterios ambientales establecidos en el Acuerdo marco de servicios de limpieza de la Comisión Central de Suministro en ejecución en el momento de la licitación del contrato de servicio de restauración para un comedor colectivo. Disponible en la página web: http://www.gencat.cat/economia/ambits/contractacio/ccs/bens_serveis/index.html	

MÁQUINAS EXPENDEDORAS	
OBJETO DEL CONTRATO	
La contratación del servicio de máquinas expendedoras que incorporen criterios ambientales.	
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR EN LA ACREDITACIÓN DE LA SOLVENCIA TÉCNICA	
La empresa tiene que acreditar su capacidad técnica y profesional para llevar a cabo los aspectos ambientales del contrato mediante: <ul style="list-style-type: none"> • Un sistema de gestión ambiental (SGA) del servicio de máquinas expendedoras (por ejemplo, EMAS, ISO 14001 o equivalente), o bien • Una política ambiental con las instrucciones de trabajo y los procedimientos que se llevan a cabo en el servicio de máquinas expendedoras con el fin de ser respetuosos con el medio ambiente, o bien • Experiencia previa demostrable en la aplicación de medidas de gestión ambiental en el contrato de servicio de máquinas expendedoras. 	
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR EN LAS PRESCRIPCIONES TÉCNICAS	
Criterios para las máquinas de bebidas calientes	
Criterio	Verificación
Las máquinas de bebidas calientes tienen que tener la opción de servicio con vaso y sin vaso.	La empresa tiene que justificar documentalmente que la máquina cuenta con la opción sin vaso (ya sea a través de una copia de su manual de instrucciones o de un registro fotográfico).
Los vasos y las cucharillas que utilicen las máquinas de bebidas calientes tienen que ser 100% compostables.	La empresa tiene que presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento del criterio.
El café que se sirva será de Comercio Justo y, por lo tanto, cumplirá los estándares establecidos por la FLO	Para garantizar la autenticidad de ese café, los explotadores tendrán que justificar documentalmente que se trata de un

(Organización Internacional de Etiquetado Justo) o equivalentes.	producto de comercio justo, y, por lo tanto, que dispone de sello de comercio justo (como por ejemplo el sello FAIRTRADE) o equivalente.
Criterios para las máquinas de alimentos sólidos	
Criterio	Verificación
Las máquinas expendedoras de alimentos sólidos tienen que ofrecer como mínimo 1 producto de la lista del anexo 1.2 producido de forma ecológica tal como establece el <i>Reglamento CE 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos</i> .	La empresa tiene que indicar cómo pretende cumplir el requisito. El producto tiene que estar certificado según el Reglamento CE 84/2007 por un organismo autorizado por la Comisión Europea, por ejemplo el CCPAE.
La fruta dulce (fruta de semilla y hueso) que se ofrezca tiene que haber sido cultivada siguiendo los criterios de la producción integrada y ser de temporada.	La empresa tiene que presentar el listado de las frutas de semilla y hueso de temporada que ofrecerá y el listado de productores que cumplen los requisitos que requiere el Consejo Catalán de la Producción Integrada, que es el organismo que autoriza la comercialización de los productos con la etiqueta identificativa de la denominación o distintivo de garantía <i>Producción integrada - Catalunya</i> .
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR COMO CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	
Criterios para las máquinas de bebidas calientes	
Criterio	Verificación
Criterios para las máquinas de bebidas frías	
Criterio	Verificación
Dar la opción de servir las bebidas en envase retornable.	La empresa tendrá que presentar un listado de los productos con envase retornable.
Criterios para las máquinas de alimentos sólidos	
Criterio	Verificación
Incluir un mensaje visible que invite y sensibilice al usuario sobre el consumo de comida ecológica o sobre la cultura de la responsabilidad ambiental.	La empresa tiene que presentar la documentación relativa a la política de comunicación aplicable: el listado de mensajes escogidos, así como un registro gráfico de su incorporación.
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR COMO REQUISITO DE FORMACIÓN	
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR EN LAS PRESCRIPCIONES TÉCNICAS	
Criterio	Verificación
La empresa tiene que disponer de una política de comunicación ambiental interna que permita planificar todas las tareas y designar responsables para llevarlas a cabo, e informar a los trabajadores sobre las medidas ambientales aplicadas y su uso (formación e información).	La empresa tiene que presentar la documentación correspondiente a la política de comunicación.
CRITERIOS AMBIENTALES A INCLUIR COMO CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	
La empresa impartirá formación ambiental a sus trabajadores sobre gestión de residuos (minimización, recogida selectiva	La empresa tiene que presentar los registros de formación ambiental a los trabajadores según su sistema de gestión

y tratamiento), gestión y uso eficiente del agua y la energía, información y garantías sobre los alimentos utilizados y conducción eficiente.	ambiental.
---	------------

Finalmente, se presenta la tipología de servicio de *Comedor con microondas y nevera*, una de las tipologías más extendidas. Generalmente, se trata de un espacio que cuenta con una nevera y un microondas donde se calienta la comida que cada trabajador trae por su cuenta. Por las características de este servicio, se tendría que vehicular la ambientalización en los contratos de compra de los productos (nevera y microondas).

COMEDOR CON MICROONDAS Y NEVERA	
Criterio	Verificación
La nevera para el comedor colectivo tiene que ser eficiente energéticamente siguiendo los requerimientos marcados por la tipología A de la etiqueta de eficiencia energética europea o equivalente.	Hay que requerir al proveedor la etiqueta de eficiencia energética donde conste que es de tipología A, A+ o A++.

En el caso de los microondas, dado que se trata de una tipología de electrodoméstico que no tiene la obligación de incorporar etiqueta energética, se recomienda que en su uso se tengan en cuenta los consejos especificados en el anexo 1.1, apartado Consejos para los trabajadores – Llevar a cabo un uso racional de la energía.

ANEXOS

ANEXOS

- 1.1 CONSEJOS**
- 1.2 LISTADO DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA**
- 1.3 CALENDARIO DE PRODUCTOS ESTACIONALES**
- 1.4 LISTADO DE COMPROBACIÓN**

1.1 CONSEJOS

Este apartado se elabora con el objetivo de complementar de forma directa la guía de ambientalización de los comedores colectivos a través de una serie de consejos dirigidos a los diferentes agentes que intervienen en esta actividad. En este sentido, los consejos se dirigen principalmente a los gestores y a los trabajadores o personal del servicio y también a sus proveedores y usuarios. Cabe destacar que la variabilidad de la tipología de servicio (comedor, cafetería, catering, restaurante o autoservicio) ha hecho necesario considerar sólo aquellos consejos que en cada caso son más aplicables.

A continuación, se expone una compilación de algunos de estos consejos:

Consejos para los gestores de los servicios

- **Impulsar una correcta gestión ambiental**

Es importante que el/la responsable del servicio tenga conocimiento de todos los aspectos ambientales del servicio y sea capaz de resolver las incidencias y de tomar parte en las decisiones. Las funciones que tendría que asumir son:

- Conocer la normativa ambiental y las Buenas Prácticas que se pueden aplicar al servicio y exigir que se cumplan.
- Controlar los consumos del servicio (energía, agua, materiales, envases, etc.) y los residuos generados por tipologías.
- Resolver las incidencias y dudas de carácter ambiental que puedan aparecer.

- **Establecer una política de compras ambientalmente correctas**

Una buena política de compras permite escoger a los proveedores y los sistemas más eficientes y evitar el consumo de recursos procedentes de fuentes no sostenibles. La política de compras ambientalmente correctas tiene que seguir los criterios siguientes:

- En el momento de escoger un producto, dar prioridad a los que dispongan de una ecoetiqueta. En el caso de equipos eléctricos, hay que tener presente la etiqueta energética y escoger los aparatos más eficientes (clase A). Teniendo en cuenta que los equipos eléctricos de los servicios de comedor (neveras, congeladores, etc.) son la fuente de consumo energético principal, es importante priorizar la renovación de los más antiguos o de los que tengan un consumo energético mayor.
- Cuando se escojan productos que aún no dispongan de ecoetiqueta, dar preferencia a los que incorporen materiales reciclados, que puedan reutilizarse o que sean fácilmente reciclables. Por ejemplo, con el objetivo de reducir la generación de residuos, es recomendable utilizar vasos de

vidrio, así como vasos de otros productos como el policarbonato que con prestaciones parecidas a las del vidrio (transparencia, apariencia, etc.), resisten mejor a la rotura y permiten su reutilización. Es también aconsejable utilizar servilletas de papel reciclado y papel de cocina reciclado.

- Escoger productos de baja toxicidad para el entorno, sobre todo en relación con los productos de limpieza. Los problemas ambientales ligados a la limpieza son la carga ecotoxicológica de las aguas residuales por cloro (lejía) y por otras sustancias agresivas, la generación de envases de sustancias peligrosas y los posibles efectos sobre la salud. Hay que priorizar el uso de detergentes que dispongan de ecoetiqueta, que estén elaborados con ingredientes naturales (aceite vegetal natural, limón, vinagre, etc.), y que sean biodegradables.
- Contactar con proveedores que permitan el retorno de los envases o la reducción del embalaje de los productos. Es recomendable priorizar la compra de productos frescos y a granel para reducir los embalajes. También es importante escoger las dimensiones del envase del producto en función de su frecuencia de uso, es decir, escoger productos en envase grande si se utilizan mucho y en envase pequeño si no tienen mucha salida.
- Escoger preferentemente proveedores que dispongan de una certificación ISO 14001 o EMAS o de una política ambiental en la empresa.

- **Utilizar medidas de control y reducción del consumo de agua**

Es necesario y prioritario introducir medidas de control y reducción del consumo de agua. En este sentido, hay que implementar siempre que sea posible las tecnologías que favorezcan la reducción del consumo de agua.

Los puntos principales de consumo de agua son la cocina y el lavabo. En la cocina, es recomendable un grifo temporizado industrial, y, a nivel general, la instalación de sistemas de optimización tales como los aireadores en los grifos. El lavavajillas se recomienda que sea un aparato eficiente de clase A, y que además de ofrecer un bajo consumo energético también utilice el agua de la forma más eficiente posible.

- **Implantar una recogida selectiva de residuos correcta**

La reducción de la generación de residuos se establece como la solución más favorable. En caso de que la generación de residuos sea inevitable, hay que establecer una separación diferenciada de residuos para depositarlos en contenedores específicos, lo que tiene que permitir una recogida y tratamiento selectivo de los residuos.

- **Fomentar un transporte eficiente y más sostenible**

El transporte es una de las fuentes de contaminación local más importante. Además de los impactos ambientales derivados del consumo de combustibles fósiles, los problemas de tráfico crean ambientes poco salubres y confortables. Habría que evitar la distribución de los productos del almacén a los establecimientos en horas punta para esquivar los problemas de tráfico y optimizar las rutas.

Es muy interesante desde el punto de vista ambiental conocer la cantidad de CO₂ que se emite durante el servicio, puesto que se puede utilizar este dato como un indicador del impacto ambiental derivado de la actividad. Las emisiones de CO₂ derivadas del transporte se tendrían que considerar, especialmente en servicios como el catering o las máquinas de *vending*. Existen numerosas calculadoras que permiten calcular dichas emisiones de una forma relativamente sencilla.

- **Establecer mecanismos de información y formación para los trabajadores**

Las medidas de mejora ambiental aplicadas sirven de poco si los trabajadores las desconocen o no las aplican. Así, hay que invertir en información y formación a los trabajadores mediante sesiones formativas, pósteres recordatorios o trípticos explicativos.

- **Difusión de las Buenas Prácticas ambientales entre los usuarios**

También es importante disponer de información dirigida a los usuarios o clientes del servicio para hacerles notar que se llevan a cabo Buenas Prácticas ambientales en la gestión del servicio y que se agradece su colaboración.

Se puede aprovechar esta comunicación para difundir también mensajes ambientales, y así se estará fomentando la sensibilización ambiental de los clientes.

Consejos para los trabajadores

En relación con el consumo de recursos:

- **Evitar el exceso de consumo de agua llevando a cabo un uso eficiente del recurso**

En cualquier establecimiento de restauración, el agua es un recurso ampliamente utilizado y es necesario minimizar su consumo.

- Hay que efectuar un uso responsable, garantizando que sólo será utilizada la necesaria. El ahorro de agua tiene que ser un hábito adquirido por cualquier trabajador/a del establecimiento.

- Es importante mantener los grifos cerrados cuando no se están usando y utilizar los equipos, como el lavavajillas, con la carga completa.

- **Efectuar un uso racional de la energía**

En este sentido se aconseja:

- Reducir el consumo de energía encendiendo las luces sólo cuando sea necesario, y aprovechar al máximo la luz natural.
- En los periodos de tiempo en que la cocina se mantiene cerrada, no utilizar iluminación.
- Utilizar todos los equipos al máximo de su capacidad, aprovechando así su actividad.
- Situar las neveras manteniendo un espacio entre ellas y las paredes para garantizar la circulación del calor y, por lo tanto, favorecer su rendimiento. La distancia entre el frigorífico y la pared tendría que ser de 5-7 cm, a pesar de que depende del modelo. Un aparato instalado en malas condiciones puede consumir un 15% más de energía.
- Es importante no colocar los frigoríficos cerca de una fuente de calor.
- Es necesario mantener cerradas las puertas de las neveras, tanto las de gran capacidad como las de mostrador.
- Hay que prever con antelación el uso de los alimentos congelados, de forma que la descongelación se pueda efectuar poniéndolos primero en la nevera, y, por lo tanto, aportando frío al compartimento.
- Cuando la nevera presente un grueso de hielo de más de 5 mm, hay que descongelar el aparato, porque si aumenta se puede producir un sobreconsumo de hasta el 30%.
- Cuando esté previsto el uso de los hornos, se recomienda precalentar los aparatos un tiempo antes de iniciar la actividad, mantenerlos a temperatura mínima cuando no se tengan que utilizar, y evitar abrir las puertas.
- Cuando se utilice el microondas, se recomienda no excederse en la potencia y ajustarla para cada alimento. También es importante comprobar periódicamente que el cierre de la puerta es el adecuado y que no existe ningún defecto que provoque un desperdicio de calor. Se recomienda mantener el microondas siempre limpio de residuos para garantizar su buen funcionamiento.

En relación con la manipulación de productos y el almacenamiento:

El buen estado de los alimentos es un objetivo básico para cualquier establecimiento que se dedique a la restauración. Muchos alimentos necesitan, para su mantenimiento, de temperaturas adecuadas, especialmente durante la temporada de verano al estar sujetos a un ambiente exterior desfavorable. Además, todos los productos envasados requieren de un control que garantice su consumo antes de cumplir la fecha de caducidad. Es necesario, por lo tanto, incidir en aspectos que aseguren la calidad del producto y eviten la generación innecesaria de residuos.

En esta línea se recomienda:

- **Garantizar que no se rompa la cadena de frío de los productos**
Es importante que los alimentos no pierdan en ningún momento el frío para asegurar su calidad. Para conseguirlo, es necesario:
 - Garantizar que el almacén de origen mantiene las condiciones idóneas para conservar los alimentos en buen estado.
 - Contar con un transporte isotérmico y, en el supuesto de que se requiera, con frigorífico. Hay que realizar revisiones periódicas de los sistemas de climatización.
 - Las rutas de distribución tienen que estar diseñadas de forma que se ahorre tiempo y desplazamientos.
 - Una vez los alimentos llegan al establecimiento, hay que organizar la entrada a las neveras de forma que tengan el espacio asegurado y que se minimice el tiempo que permanecen en el exterior, y establecer prioridades. Por lo tanto, periódicamente se tiene que revisar la adecuación de los espacios.
- **Mantener neveras y congeladores a la temperatura adecuada**
Para garantizar la buena calidad de los alimentos y que los equipos funcionan de forma eficiente, es necesario minimizar las pérdidas de temperatura, y evitar, por lo tanto, un gasto energético innecesario.
 - Mantener las puertas de las neveras y de los congeladores perfectamente cerradas y minimizar el tiempo de apertura.
 - Revisar el correcto funcionamiento de las puertas de las neveras y los congeladores para que no tengan pérdidas. Para verificar el buen funcionamiento del equipo, se puede colocar una hoja de papel en el umbral, cerrar la puerta e intentar sacar la hoja; si no presenta resistencia, las juntas están gastadas.

- Graduar la temperatura de las neveras (entre +3 y +5° en la banda más fría, y +8 y +10° en la banda menos fría). Disminuir la temperatura no provoca que los alimentos se conserven mejor, pero un grado menos de temperatura supone un aumento del consumo de un 5-7% y la formación de hielo más rápidamente.

- **Organizar los productos para garantizar su correcto consumo**

Es importante evitar que los productos cumplan su fecha de caducidad.

- Es necesario organizarlos por fecha de caducidad, tanto dentro de las neveras como en los espacios de almacenamiento, de forma que se encuentren en primera posición aquellos con fecha de caducidad más corta (práctica conocida con el nombre de FIFO (*first-in-first-out*)). Por ese motivo, cuando lleguen las nuevas cargas hay que dedicar un tiempo a redistribuir los productos.
- Llevar a cabo un control de las necesidades para realizar previsiones a corto plazo y garantizar que sólo se compran los productos con consumo asegurado.
- Se recomienda cubrir los platos cocinados y envolver bien los alimentos para reducir el riesgo de contaminación entre los alimentos, la propagación de olores y la formación de hielo. También hay que evitar colocar alimentos calientes o tibios en la nevera o congelador si sanitariamente está permitido.

- **Estructurar el almacén para optimizar el espacio**

El espacio disponible con frecuencia es reducido, cuando menos limitado, y existen pocas zonas de almacenamiento que permitan un acceso fácil a los productos.

- Hay que diseñar la distribución de los productos y organizarlos por medidas y prioridad de consumo en los diferentes espacios.
- Es aconsejable evitar, siempre que sea posible, los embalajes externos y almacenar los productos en la forma que ocupen menos espacio y que se facilite su uso.
- Cualquier producto que entre en la cocina o barra será desproveído del embalaje externo para minimizar el espacio que ocupa y evitar la generación de residuos como, por ejemplo, el cartón dentro de la cocina. Es necesario, pero, potenciar la reutilización de los máximos recursos disponibles.

En relación con la limpieza y el mantenimiento:

La limpieza en la mayoría de los casos supone un importante consumo de agua y energía y una generación de residuos destacable. Además, la

utilización en exceso de productos de limpieza puede generar problemas de contaminación. Por otra parte, el servicio necesita de un mantenimiento permanente que garantice que está en perfectas condiciones para ser utilizado. Se recomienda:

- **Minimizar el consumo de agua, energía y productos de limpieza**
Los encargados de la limpieza del establecimiento tienen que realizar el servicio con la máxima eficiencia posible, y garantizar los resultados con el máximo ahorro.
 - Hay que efectuar un uso del agua y la energía responsable, evitando el despilfarro.
 - Utilizar la cantidad estricta y necesaria de los productos de limpieza que garantice unos resultados adecuados.

- **Gestionar adecuadamente los residuos**
La limpieza es una actividad que genera residuos y su impacto principal deriva del uso de productos agresivos.
 - Es necesario separar los residuos generados con la limpieza y asegurar que todos aquellos que hayan estado en contacto con los productos se llevarán a la desechería.
 - Los envases que no hayan contenido ningún producto peligroso podrán separarse en el contenedor de envases general.

- **Garantizar que no existan pérdidas en el sistema de cañerías y grifos**
Un sistema de distribución de agua que presente desperfectos puede suponer pérdidas importantes del recurso y aumentar el consumo. Hay que realizar un control periódico del estado de las cañerías y los grifos.

- **Mantenimiento de baldes y cubos**
El uso continuado de los baldes y cubos provoca que a menudo presenten problemas de suciedad y malos olores.
 - Establecer un control de los cubos y baldes para evaluar su estado y limpiarlos.
 - Detectar los desperfectos y sustituir aquellos cubos en mal estado.

En relación con los residuos:

Una recogida adecuada facilitará, sin duda, la gestión correcta de los residuos. Los trabajadores tienen que contribuir al máximo para que esta tarea se realice con éxito. En esta línea, es necesario:

- **Adecuarse a las necesidades requeridas por el sistema de recogida**
Es necesario que los trabajadores estén informados sobre los sistemas y el circuito de recogida de residuos. Los trabajadores se tendrán que adaptar al sistema y conocer las horas de recogida para dar salida a los residuos de la forma más eficiente posible, y evitar acumulaciones innecesarias.
- **Evitar los vertidos externos**
 - Garantizar que las bolsas de basura están en buen estado y no van dejando ningún residuo fuera del cubo.
 - Es importante garantizar el uso de los cubos hasta que se logre el máximo de su capacidad.
- **Gestionar adecuadamente los residuos**
Los trabajadores tienen que realizar la separación de las diferentes fracciones y velar por el correcto uso de los cubos y por su mantenimiento.

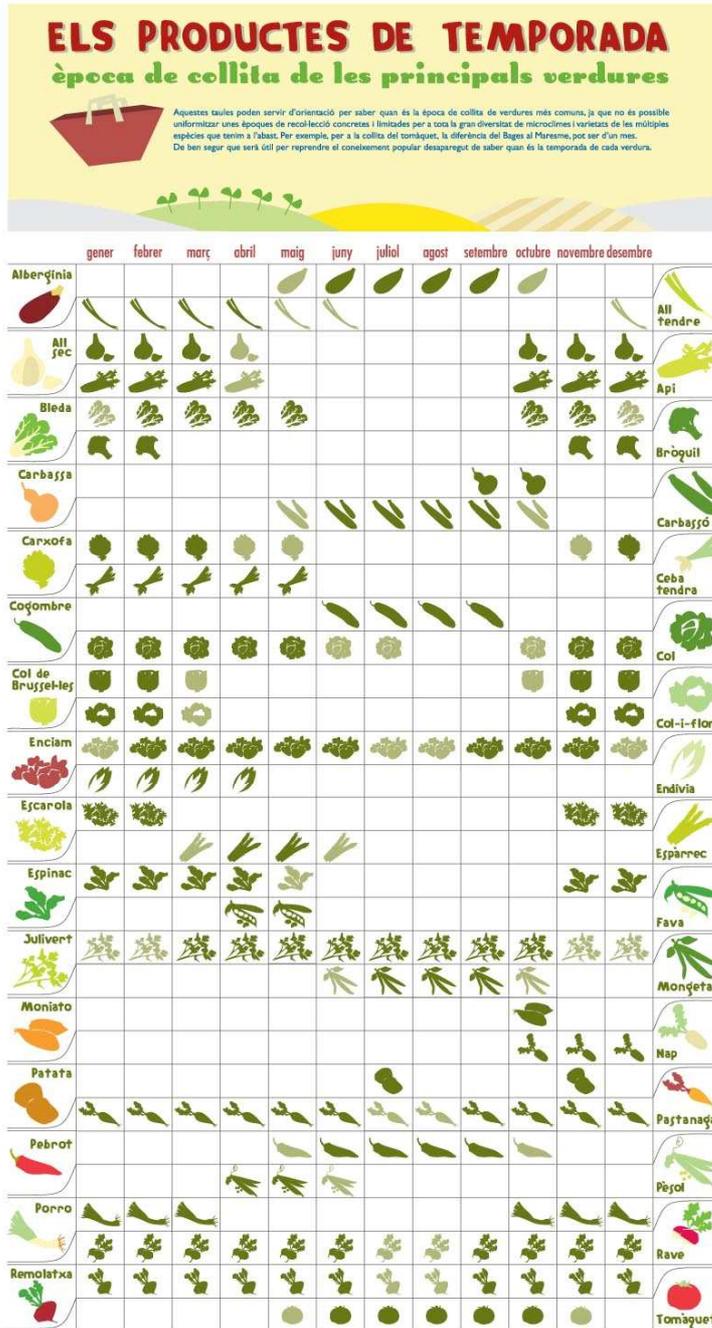
1.2 LISTADO DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Productos certificados en agricultura ecológica
Carne (ovino, vacuno, cabruno, porcino, equino y aves de carne)
Huevos
Miel, jalea y propóleos
Hortalizas
Verduras
Plantas aromáticas y medicinales
Fruta
Cereales y harinas
Legumbres
Germinados
Aceite
Espicias
Vinos y cavas
Cerveza
Conservas
Panificación y pastelería
Pasta
Frutos secos
Preparados alimentarios
Chocolate y confitería
Leche, queso y derivados
Azúcar
Té y café
Patatas fritas (chips)
Embutido

para más información:

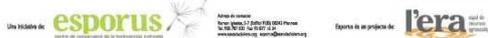
eco.dar@gencat.cat
www.gencat.cat/dar/eco

1.3 CALENDARIO DE PRODUCTOS ESTACIONALES



Actualment podem comprar gairebé totes aquestes verdures durant tot l'any perquè provenen de focs humans més càlids, tropicals o de l'altra banda de l'equador (Andalusia, Marroc, Canàries, Argentina...), o bé han estat produïts en hivernacles escalfats amb querosè, o han estat emmagatzemats en cambres d'atmosfera controlada mitjançant combinacions de gasos que frenen la producció d'etilè, que és el component que fa madurar els fruits, i surten al mercat quan hi ha poca importació i la producció i, per tant, els preus són més alts.

Si consumim productes de temporada evitem: Principalment la despesa innecessària de combustibles fòssils produïda pel transport de mercaderies de zones llunyanes, per l'ús de querosè per escalfar hivernacles i pel control de condicions de cambres; també evitem, entre altres, menjar productes que contenen residus de querosè, l'ús massiu de fitosanitaris (necessaris per produir cultius fora de la seva estacionalitat) i problemes a nivell de salut.



Fuente: Associació L'Era, Espai de Recursos Agroecològics. Diseño mosdigital.cat
Nota: La medida de reproducción no puede ser superior a DIN A4.

1.4 LISTADO DE COMPROBACIÓN

Es importante que los responsables del servicio de los comedores colectivos puedan evaluar sus actividades y prácticas para poder detectar aquellos puntos en que se debería intervenir para mejorar su calidad ambiental.

A continuación, se presenta un listado de preguntas que servirán para que el propio responsable de la actividad pueda medir el grado en que algunas prácticas ambientalmente responsables están implementadas. Aquellas respuestas del listado de comprobación que se contesten negativamente (NO) denotarán la necesidad de buscar alternativas para conseguir la mejora en aquel concepto en concreto.

COMPROBACIÓN DE TAREAS				
Etapa / vector	Aspecto a considerar	SÍ	NO	NA
Planificación	Se dispone de un sistema de gestión ambiental y de calidad	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Existe un programa de mantenimiento preventivo de las instalaciones y los aparatos	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	En las compras, se tienen en cuenta criterios ambientales siempre que sea posible	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Compra a granel, en vez de en pequeños envases	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Botellas retornables en vez de desechables	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Cajas de plástico duro retornables, en vez de embalaje desechable	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Productos con los mínimos embalajes posibles	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Productos con material reciclado y/o reciclable	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Productos locales y de temporada	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Productos de comercio justo	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
Productos ecológicos	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na	
	Se ajusta la cantidad de comida al número de usuarios, para evitar excedentes.	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
Agua	Existe un control del consumo mensual del establecimiento	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Se dispone de mecanismos de ahorro en los grifos Cuáles? _____	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	La maquinaria tiene sistemas de eficiencia en el consumo de agua	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
Energía	Existe un control del consumo mensual del establecimiento	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Se aprovecha al máximo la luz natural en los espacios	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Se dispone de sistemas de iluminación de bajo consumo	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	La maquinaria tiene sistemas de eficiencia energética (etiqueta energética)	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Se efectúa un uso energético correcto (apagar las luces al salir de una sala, maquinaria apagada si no está en uso, lavavajillas en frío y a plena carga, etc.)	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na

Atmósfera	Existe un control del ruido producido dentro de las instalaciones	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Se dispone de mecanismos de control de humos en la cocina	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
Residuos	Existe un control del volumen de residuos generado	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Se dispone de contenedores para recoger los residuos selectivamente	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Se recogen selectivamente los residuos que se generan	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Materia orgánica	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Vidrio	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Envases	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Papel	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Cartón	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Aceite para cocinar	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Fluorescentes, pilas	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
Residuos	Otros	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Se reutilizan productos Cuáles? _____	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Se utiliza vajilla de vidrio o de cerámica (reutilizable) y en último término compostable	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Se emplean dispensadores de agua a chorro y jarras de agua	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
Información y comunicación	Se informa a los trabajadores sobre las Buenas Prácticas ambientales	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Se imparten cursos de formación a los trabajadores sobre temas ambientales	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Existe señalización para los trabajadores sobre las Buenas Prácticas ambientales aplicadas en el establecimiento	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Existe señalización para los usuarios sobre las Buenas Prácticas aplicadas en el establecimiento	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Se dispone de un canal de comunicación con los usuarios para recibir propuestas de mejora o quejas	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na

NA: no aplica