

TARTEKAKO CATERING ZERBITZUA – Bikaintasun Maila

Hornitzaileen checklista: Ingurumen irizpideak



1. ERANSKINA: BETEKIZUNAK

Markatu BAI zutabeko laukitxoak, baldin eta derrigorrezko espezifikazio guztiak eta espezifikazio baloragarriak betetzen badituzu.

Nahitaezko irizpideak bete ezean edo horiek betetzen direla egiaztatzen duen abalik aurkeztu ezean, eskaintza esleipen prozedurako hurrengo faseetatik kanpo geratuko da automatikoki.

Espezifikazio baloragarrien kasuan, espezifikazioak betetzen dituzula egiaztatzeko abalik aurkezten ez baduzu, ez dizugu horri dagokion punturik emango. Puntuazio horrek abantaila gehien dituen eskaintza identifikatzeko balio du.

Enpresaren izena:		
«MENU KONBENTZIONALERAKO» DERRIGORREZKO IRIZPIDEAK	BAI	ABAL MOTA / MEMORIA-ORRIA
[Sartu hemen menu konbentzionalek bete behar dituzten gutxienezko ingurumen-irizpideak, baldintzetan bildutakoan oinarrituta]	<input type="checkbox"/>	
«MENU EKOLOGIKORAKO» DERRIGORREZKO IRIZPIDEAK	BAI	ABAL MOTA / MEMORIA-ORRIA
Elikadura-produktuak		
Menuetako produktu nagusiak urte-sasoikoak dira	<input type="checkbox"/>	2. Eranskina
GEO gisa etiketatzeko betebeharra ez duten elikagaiak	<input type="checkbox"/>	2. eranskina + 5
Nekazaritza ekologikoko kafea	<input type="checkbox"/>	2. eranskina + 1
Osagaien pisuaren % 75 nekazaritza ekologikoa	<input type="checkbox"/>	2. eranskina + 1
Itsasertzeko espezieetako arrainak, kate trofikoaren beheko aldean daudenak edo arrantza jasangarrikoak	<input type="checkbox"/>	2. eranskina + 4

HORNITZAILEEN CHECKLISTA

Argitaratze-data: 2018

ZERBITZURAKO DERRIGORREZKO IRIZPIDEAK	BAI	ABAL MOTA / MEMORIAKO ORRIALDEA
Ontziak eta bilgarriak		
Garraiorako ontzi (kaxa eta erretilu) berrerabilgarriak eta itzultzekoak erabiliko dira	<input type="checkbox"/>	8
Iturriko ura txarroetan zerbitzatu da, eta inoiz ez ur botilaratua	<input type="checkbox"/>	8
Edari hotzak beirazko edalontzi itzulgarrietan	<input type="checkbox"/>	8
Baxera, mahai-tresnak, beirateria eta mahai-zapiak		
Baxera, mahai-tresna eta beirateria guztia berrerabilgarria izango da	<input type="checkbox"/>	8
Oihalezko mahai- eta esku-zapiak	<input type="checkbox"/>	7
Garraioa		
C sailkapeneko ibilgailuak, gutxienez, DGTren bereizgarriari jarraikiz	<input type="checkbox"/>	3. eranskina + 6

BALORATU AHALKO DIREN RIZPIDEAK	PUNTUEN EHUNEKOA	BAI	ABAL MOTA / MEMORIA-ORRIA
«Menu konbentzionalak»			
[Sartu hemen menu konbentzionaletarako baloratu ahalko diren irizpideak, baldintzetan bildutakoak]		<input type="checkbox"/>	
“Menu Ekologiko”			
Ingurumen ikuspuntutik produktu hobeagoen %		<input type="checkbox"/>	2. eranskina + 1., 2., 3., 4.
Ibilgailuak			
Emisio kutsagarri txikiagoko ibilgailuak		<input type="checkbox"/>	3. eranskina + 6
Sukalde-ekipamenduak			
ABA ≤ 150 duten hozkailuak eta izozkailuak		<input type="checkbox"/>	4. eranskina + 7
Beste hobekuntza batzuk			
Ur- eta energia-kontsumoa murrizteko neurriak eta beste ingurumen-hobekuntza batzuk		<input type="checkbox"/>	8
Elikagai-xahubidea minimizatzeko neurriak		<input type="checkbox"/>	8

HORNITZAILEEN CHECKLISTA

Argitaratze-data: 2018

ARGIBIDEAK

«**Abal mota/Memoriako or.**» zutabean, ingurumen ziurtagiriak eta ekoetiketak jaso behar dituzu, espezifikazio edo irizpide baloragarri bakoitza betetzen duzula abalatzeko. Dena dela, beste egiaztagiri baliokide batzuk ere onartuko dira, betiere ezarritako irizpideak bete direla argi eta garbi frogatzen bada.

Dokumentuek honako zenbaki hauek dituzte:

1. Nekazaritza ekologikoaren ziurtagiria izatea ekoizleak edo nekazaritza ekologikoaren etiketa produktuak (ontziratuta badago)	 	5. Ontziratutako produktuaren etiketa
2. Ekoizpen integratuaren ziurtagiria izatea ekoizleak edo ekoizpen integratuaren etiketa izatea produktuak (ontziratuta badago)	  	6. DGTren bereizgarria
3. Animalien ongizatearen ziurtagiria izatea ekoizleak edo animalien ongizatearen etiketa izatea produktuak (ontziratuta badago)		7. Fitxa teknikoa
4. Arrantza jasangarriaren ziurtagiria izatea ekoizleak edo arrantza jasangarriaren etiketa izatea produktuak (ontziratuta badago)	  	8. Txosten teknikoa

Eskaintzaileak datu zehatzak eman behar ditu, eta zehaztu behar du irizpide bakoitzerako zer abal dokumentu aurkezten duen edo eskatutako informazioa eskaintzako memoriaren zer orrialdetan jasotzen den.

2. ERANSKINA: MENUA ETA HARTAN PROPOSATUTAKO ELIKAGAI ETA EDARIEN EZAUGARRIAK

X Zerbitzua:

[Zehaztu zer motatakoa den zerbitzua (gosaria, bazkaria, kaferako etenaldia, afaria, etab.). Zerbitzu bat baino gehiago kontratatuz gero, taula bat osatu beharko da haietako bakoitzerako. Taula bakoitzean, zerbitzuan erabilitako produktuen adina lerro erantsi beharko dira].

PLATERA	PREZIOA	OSAGAIA (gramoak)	ENPRESA EKOIZLEA	FRESKOA EDO IZOZTUA	URTE-SASOIKOA	GEOA	BETETZEN DITUEN IRIZPIDEAK:				
					BAI/ EZ/ ez da aplikatzen	BAI/ EZ	NE	EI	AO	AI	IA
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

AE= nekazaritza ekologikoa, **EI**= ekoizpen integratua, **AO**= animalien ongizatea, **AI**= arrantza jasangarria, eta **IA**= itsasertzeko arrantza edo belarjaleena

3. ERANSKINA: KONTRATUA GAUZATZEKO ESKURAGARRI DAUDEN IBILGAILUAK

MARKA ETA MODELOA	MATRIKULA	BEREIZGARRIA DGTREN ARABERA ¹

¹ DGTren bereizgarria hemen lor daiteke: <http://www.dgt.es/es/seguridad-vial/distintivo-ambiental/>

4. ERANSKINA: HOZKAILU- ETA IZOZKAILU-EKIPAMENDUAK KONTRATUA GAUZATUKO DEN ENPRESAREN INSTALAZIOETAN

MARKA ETA MODELOA	BAKOITZAREN GAS HOZGARRIAK ETA BAKOITZAREN EHUNEOA ETA ABA ¹	ONDORIOZKO AZKEN ABA

¹ Adierazi gas hozgarrien izenak, bakoitzak zer ehuneko duen (nahasteen kasuan), eta zein den gasak/nahasteak duen atmosfera berotzeko ahalmena (nahasteen kasuan, gas bakoitzaren pisu erlatiboaren arabera). Berotegi-efektuko gas fluoratuei buruzko 517/2014 (EB) Araudian gas fluoratuen zerrenda kontsultatu daiteke, bakoitzaren atmosfera berotzeko ahalmenarekin batera. Derrigorrezko irizpide hori sartu baino lehen, gomendagarria da hornitzaile edo fabrikatzaile nagusiekin egiaztatzea.

5. eranskina: Sasoiko produktuen egutegiaren taula

(<http://www.nirea.eus/eu/dastatu-gure-produktuak/garaiko-produktuen-egutegial>).

Barazkiak

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Acelga	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Achicoria	●	●	●	●	-	-	-	-	●	●	●	●
Ajo fresco	-	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-
Alubia blanca	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Alubia negra	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Alubia roja	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Apio	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Apio-nabo	●	●	●	-	-	-	-	-	-	●	●	●
Berenjena	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●	-	-
Borraja	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●	●
Brócoli	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●
Calabacín	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	-	-
Calabazas	●	●	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●
Cardo	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●
Cebolla blanca	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●	●	●
Cebolla roja	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●	●	●
Cebolleta	-	-	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-
Cogollo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Col	●	●	●	●	-	●	●	●	●	●	●	●
Coles de bruselas	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●
Coliflor	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●
Diferentes lechugas	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Escarolas	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●
Espárrago blanco	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-
Espinaca	●	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●
Guisantes	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-
Habita/Habas	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-
Hinojo	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●
Lombarda	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	●	●
Nabo blanco	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●
Patata	●	●	●	●	-	-	-	-	●	●	●	●
Pepino	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●	-	-
Pimiento italiano	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●	-	-
Pimiento Piquillo,picante, morrón	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-
Pimientos Choriceros	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pimientos de Gernika, de Ibarra	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	-
Pocha	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-
Puerro	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●	●	●
Rabanito	●	●	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●
Remolacha	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Romanesco	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●
Rúcula	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tomate	-	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	-
Trufa	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●
Vainas	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	-	-
Zanahoria	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Frutak

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Arándano	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-
Cereza	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-
Ciruela	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-
Frambuesa	-	-	-	●	●	●	●	●	●	-	-	-
Fresa	-	-	-	●	●	●	●	●	●	-	-	-
Grosella	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-
Higo	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-
Kiwi	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●
Manzana	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●	●	●
Melocotón	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-
Mora	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-
Níspero	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●
Pera	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●	●	●
Uva	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-

Haragia

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Cerdo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Conejo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cordero lechal	●	●	●	●	●	●	-	-	-	-	●	●
Pollo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Potro	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Vacuno	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Arraina eta itsaskiak

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Anchoa	-	-	-	●	●	●	●	-	-	-	-	-
Bacalao	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Bonito	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	-	-
Chicharro	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	-	-
Chipirón	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-
Cimarrón	-	-	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-
Gallo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Lenguado	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-
Lubina	●	●	●	-	-	-	-	-	-	●	●	●
Merluza	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rape	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sardina	-	-	●	●	●	●	●	●	●	●	-	-
Verdel	-	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-