



TARTEKAKO CATERING-ZERBITZUAK Bikaintasun Maila

Prozedura irekiaren bidez kontratatzeko ingurumen-irizpideak

Catering puntualeko kontratuak, normalean, administrazioaren sail bakoitzak egiten ditu (ez dira zentralizatuta egoten). Horrek etengabeko kontratazio-ahalegina dakar berekin, askotan kontratazioak zuzenean edo negoziazio bidez egiten badira ere.

Beraz, zerbitzua hobetze eta ingurumen-hobekuntza garrantzitsuak lortze aldera, «Bikaintasun-maila» gisa ulertzen da, ingurumen-irizpide zorrotzagoak txertatzea ez ezik, esparru-akordio baten bitartez kontratazioak gauzatzea, zenbait enpresa homologatzeko catering puntualeko zerbitzuez horni dezaten. Horrekin, geroagoko kontratazioak sinplifikatzen dira. Halaber, prezio lehiakorragoak lortzea ahalbidetu dezake, sakabanatuta dauden kontratazioak zentralizatzen baititu.

Homologaziorako, administrazio publikoak, lehenik eta behin, kalkulatu egin behar du urtean zenbateko catering-zerbitzua behar duen, sail eta/edo atal bakoitzeko eta forma guztietan: gosariak, kaferako etenaldiak, bazkariak, afariak, aperitiboak, etab. Aurreikuspen hori ez da loteslea izango, eta baldintzetan adierazi beharko da, eskaria doitzea ahalbidetzeko enpresei.

Enpresei honako hau eskatuko zaie:

- Menuetarako aukerak aurkezteko, zerbitzu guztietarako (kaferako etenaldia, aperitiboa, bazkaria, afaria, etab.). Horietako bakoitzean bi aukera hauek aurkeztu beharko dituzte lizitatzailleek derrigorrean: «konbentzionala» –baldintzetan zehaztuko diren gutxieneko ingurumen-betekizun batzuk bete beharko dituen–; eta «ekologikoa» –elikadura-produkturik zorrotzenetarako irizpideak bete beharko dituen–.
- Baldintzetan zehaztutako zerbitzuko ingurumen-irizpide guztiak betetzeko, kontraturiko edozein zerbitzutarako; jarraian xehatuko dira irizpide horiek.

Behin aukeratu direla enpresa homologatuak zerbitzurako, emaitza sail guztiei helarazi behar zaie «Agindua zerbitzuei» deritzon jakinarazpen baten bidez; bertan, zehaztu egin beharko da, batetik, *catering* puntualeko zerbitzuak kontratatu behar direla, enpresa homologatuei eskaintzak eskatuta eta, bestetik, aldi bakoitzean menu ekologikoa eskatzea lehenesten dela.

Eskaintzen balorazioa prezioaren arabera eta homologazio-irizpideetan ezarritako estandar ekologikoen hobekuntza posibleak kontuan izanik egingo da. Behin homologazioa amaituta dagoela, eskaintzak aukeratzeko erabil daitezkeen balorazio-irizpideak sinbolo batekin markatu dira (*).

1. Kontratuaren xedea eta zehaztapenak

1.1. Kontratuaren xedea

Atal honetan, garrantzitsua da aipatzea ingurumen-alderdiak kontuan hartuko direla¹:

1. Koadroa

Kontratuaren helburua gehienez 3 enpresa homologatzea da administrazioak behar dituen *catering*-zerbitzuetarako, betiere menu konbentzionalak eta ekologikoak emateko eta euren lana ahalik eta ingurumen-inpaktu txikienez egiteko gaitasuna badute.

1.2. Hautaketa-irizpideak: gaitasun teknikoa eta profesionala

Kontratua gauzatzerakoan ingurumenaren kudeaketako neurriak aplikatzeko bermea kaudimen tekniko edo profesionaleko irizpidetzat har daiteke.

2. koadroa

- Kontratua gauzatzean ingurumen-kudeaketako jardunbide egokiak sistematikoki aplikatzen direla bermatzea, haren ingurumen-inpaktuak murrizte aldera, honako hauek aurkeztuta:
 - *Catering*-zerbitzuak ingurumen-kudeaketako sistema bat duela frogatzen duen ziurtagiria (EMAS, ISO 14001, Ekoscan edo baliokidea), edo
 - Zerbitzua ematean ingurumen-zainketarako jardunbide egokiak sistematikoki aplikatzen direla frogatzen duten lan-prozedurak/-aginduak eta kontrol-erregistroak, ingurumen-politika eta ingurumen-hobekuntzako plana aurkeztea.
- Zerbitzuarekin lotutako ingurumen-alderdietan prestakuntza duen koordinatzaile bat izatea. Prestakuntza hori egiaztatzeko koordinatzailearen curriculumak aurkeztu beharko da.

¹ Ingurumen-irizpideez gain, lizitazio honek gizarte-irizpieetako ere joera du. Adibidez, hemen aipatzen diren ingurumen-irizpideekin batera, bidezko merkataritza produktuak sartu ahal dira..

1.3. Derrigorrean bete behar diren eta esleipen-irizpideetan baloratu ahalko diren espeziifikazio teknikoak, ELIKAGAI-PRODUKTUEI buruzkoak

Elikagai-produktuetarako irizpideak aplikatuko dira administrazioak kontratatutako zerbitzu² guztietan. Beraz, kontratuan gosaria eta bazkaria sartzen badira, gosaritarako nahiz bazkaritarako proposatutako zerbitzuek bete beharko dituzte irizpideak. Informazio hori erraz bildu eta ebaluatu ahal izateko, zerbitzu guztietarako proposamena xehetasunez azaldu beharko du enpresak. Horrez gain, hornitzaileentzako zerrendaren ondoren agertzen den “²3. eranskina: tartekako catering-zerbitzuko elikagaien eta edarien taula” eranskina osatu beharko du.

3. Koadroa

- Menu «konbentzionalean» eskainitako zerbitzu bakoitzean honako irizpide hauek bete beharko dira:
 - [Elikagaiei dagokienez, menu «konbentzionalak» bete beharreko gutxieneko ingurumen-irizpideak adierazi beharko dira hemen. Erreferentzia gisa, oinarritzko irizpideak eta/edo irizpide aurreratuak erabil daitezke]
- Menu «ekologikoan» eskainitako zerbitzu bakoitzean honako irizpide hauek bete beharko dira:
 - Menuetako produktu nagusiak [opilak barne hartzen dituzten zerbitzuetan izan ezik] (hau da, plateren izenetan agertzen direnak; adibidez, ziazerba-tortilla edo legatza saltsa berdean) urte-sasoikoak izango dira⁴. Hau da, aire zabalean hazten diren produktuak edo eskualdean sasoian-sasoian arrantzatzen direnak. Gida modura 5. eranskineko urte-sasoiko produktuen egutegia erabil daiteke⁵.
 - Zerbitzatutako elikagai edo plater batek ere ez du izango formulazioan genetikoki eraldatutako organismoetatik datozen osagaiak izateagatik etiketatuta egon behar duen produkturik, genetikoki eraldatutako elikagai eta pentsuei buruzko 1829/2003 EE Araudia eta genetikoki eraldatutako organismoen (GEO) trazabilitateari eta etiketatuari y horiekin produzitutako

² Zerbitzua da kontratu barruan zerbitzatu behar den gosari, hamaiketako, bazkari, askari eta afari bakoitza

³ 2. eranskina kapitulu honetako «Hornitzaileentzako *checklista*» dokumentuan dago (hemen eskuragarri: <https://www.ihobe.eus/ingurumen-irizpideak>).

⁴ Elikadura-zerbitzuetarako fitxan azaltzen den bezala, gomendagarria da animalia-produktuen kontsumoa murriztea, ingurumen-inpaktu handia baitute. Horrenbestez, menuak zehazterakoan, hautabide begetariano bat aurkezteko edo animalia-produktuak dauzkaten zerbitzuen kopurua mugatzeko eska liteke.

⁵ 5. eranskina kapitulu honetako «Hornitzaileentzako *checklista*» dokumentuan dago (hemen eskuragarri: <https://www.ihobe.eus/ingurumen-irizpideak>).

elikagai eta pentsuei buruzko 1830/2003 EE Araudia betez.

- Kafeak ezinbestean etorri beharko du nekazaritza ekologikotik, 834/2007 (EE) Araudiaren edo geroagoko bertsioen arabera⁶.
- Menu ekologikoko zerbitzu guztiek ezinbestean izan beharko dute honako osaera hau: osagaien % 75ek nekazaritza ekologikoa izan behar du, 834/2007 (EE) Araudiaren edo geroagoko bertsioen arabera.
- Menu-proposamenean arraina badago, itsasertzeko espezieetako arrainak edota kate trofikoaren beheko aldean daudenak (hots, belarjaleak) izan behar dute, hala nola sardinak, antxoak, txitxarroak eta abar, edo bestela, MSC edo ASC (akuikulturako arraina) edo Eusko Label estandarrean –edo baliokidean– zehaztutako irizpideekin arrantzatutak edo sortuak.

Hauek dira Eusko Labelen arrantza-irizpideak dituzten produktuak: hegaluzea eta atuna.

MSC eta ASC arrantza-irizpideak dituzten produktuak ingelesez kontsultatu daitezke estandar horien webguneetan⁷:

- Beste produktuetan, hurrengo pisu-ehunekoa baloratuko da:

- Nekazaritza ekologikoko beste produktu batzuk
- Produkzio integratuko (PI), Euskolabeleko edo baliokideko irizpideak bete dituzten landare-produktuak.

Produkzio integratuko irizpideak produktu hauetarako finkatu dira: zerbak, letxuga, piperra, tomatea, patata eta kiwia⁸.

Euskolabelek produktu hauetarako finkatu ditu irizpideak: Gernikako piperra, Ibarako piperminak, tomatea, letxuga, babarrunak, sagardoa, olio eta patatak.

- Estatuko edo nazioarteko estandarretan definitutako animalia-ongizateko estandar hobeak bete dituzten animalia-jatorriko elikagaiak (haragia, esnea edo/eta arrautzak), adibidez, Euskolabela edo baliokideak.

Euskolabelek produktu hauetarako finkatu ditu animalia-ongizateko irizpideak: behikiak, esneko arkumea, oilaskoa, txerria, esnea, arrautzak eta eztiak.

⁶ 834/2007 Araudia 2020ra arte egongo da indarrean. 2021etik aurrera, berriz, 2018/848 (EB) Araudia izango da indarrekoa. Horregatik, lizitazioaren argitalpen-egunaren arabera egokitu beharko da erreferentzia.

⁷ MSC estandarretarako (Marine Stewardship Council): <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/@@search>; ASC estandarretarako (Aquaculture Stewardship Council): <https://www.asc-aqua.org/what-you-can-do/take-action/find-a-product/>

⁸ Euskolabelek mahatsentzako eta sagarrentzako ere finkatu ditu irizpideak, baina ardoa eta sagardo-ekoispenarako gehienbat.

Lizitatuzaileek zerbitzurako menuen proposamenak aurkeztu beharko dituzte, 2. eranskinean zehaztuta erabiliko dituzten produktuak, gramajea eta horien ingurumen-ezaugarriak⁹.

1.4. Derrigorrean bete behar diren eta esleipen-irizpideetan baloratu ahalko diren espezifikazio teknikoak, ZERBITZUARI buruzkoak

1.4.1. Bilgarrien irizpideak

4. Koadroa

- Elikagaiak berrerabil eta itzul daitezkeen garraioko ontzietan (kaxa eta erretiluetan) hornituko dira.
- Iturriko ura txarroetan zerbitzatuko da beti, eta inoiz ez ur botilaratua.
- Edari hotzak (freskagarriak, zukuak, ardoa...) beirazko ontzi itzulgarrietan zerbitzatuko dira.

1.4.2. Baxera, mahai-tresna eta mahai-zapietarako irizpideak

5. Koadroa

- Erabilitako baxera, mahai-tresneria eta beirateria guztia berrerabilgarria izango da.
- Mahai- eta esku-zapiak oihalezkoak izango dira.

1.4.3. Garraiorako irizpideak

6. Koadroa

- Elikagai elaboratuak garraiatzeko baliatuko diren ibilgailuek C sailkapenerako emisio-baldintzak bete beharko dituzte gutxienez, DGTren bereizgarriari jarraikiz (hemen eskuratu daiteke: <http://www.dgt.es/es/seguridad-vial/distintivo-ambiental/>).
- Baloratu egingo da ibilgailu horiek gas kutsagarrien emisio txikiagoak izatea; hots, DGTren ingurumen-bereizgarriaren arabera ECO edo Cero sailkapena edukitzea.
- Horretarako, 3. eranskina¹⁰ behar bezala beteta aurkeztu beharko da.

⁹ 2. eranskina kapitulu honetako «Hornitzaileentzako *checklista*» dokumentuan dago, (hemen eskuragarri: <https://www.ihobe.eus/ingurumen-irizpideak>).

¹⁰ 3. eranskina kapitulu honetako «Hornitzaileentzako *checklista*» dokumentuan dago (hemen eskuragarri: <https://www.ihobe.eus/ingurumen-irizpideak>).

1.4.4. Sukalde-ekipamendu eta lan-prozeduretarako irizpideak

7. koadroa

- Baloratu egingo da kontratuaren eraginpeko platerak prestatuko dituen enpresaren instalazioetan hozkailu- eta izozkailu-ekipamenduek erabiltzen dituzten gas hozgarrien atmosfera berotzeko ahalmena (ABA) 150 edo hortik beherakoa izatea¹¹. Horretarako, enpresak 4. eranskina¹² bete beharko du, ekipamenduak, horien gas hozgarriak (nahasteen kasuan, horien ehunekoak ere bai) eta ABA adierazita.
- Kontratutako zerbitzuaren garapenak ahalik eta inpakturik txikiena izan dezan, baloratu egingo da enpresak bere instalazioetan energia- eta ur-kontsumoa murrizteko neurri, prozedura eta makinak izatea, baita lizitatzailerak egokitzen jotako bestelako hobekuntza-neurriak ere. Horretarako, memoria bat aurkeztu beharko dute lizitatzailerak, euren ekipamendu eta lan-prozesuen zenbait ezaugarri bilduko dituen, hala nola ur- eta energia-kontsumoa, energia-efizientzia, eta ur-aurrezteak, nabarmendu nahi diren bestelako hobekuntzen deskribapenez gain, baliabide natural horien kontsumoak murrizte aldera.

1.4.5. Elikagai-hondakinen buruzko irizpidea

8. koadroa

- Elikagai-hondakinak minimizatzeko, enpresa lizitatzailerak memoria bat aurkeztu beharko du, eta elikagai-hondakinak minimizatzeko neurriak –kontratua gauzatzean aplikatuko direnak– bildu beharko ditu memoria horrek. Neurrien barnean baloratu egingo da irabazi-asmorik gabeko erakundeekin hitzarmenak formalizatzea, sorturiko soberakinak kanalizatzeko edota beste helburu sozial batzuk lortzeko.

¹¹ 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.

¹² 4. eranskina kapitulu honetako «Hornitzaileentzako *checklista*» dokumentuan dago (hemen eskuragarri: <https://www.ihobe.eus/ingurumen-irizpideak>).

2. Gauzatze-irizpideak

9. Koadroa

Gainera, enpresa esleipendunak baldintza hauek bete beharko ditu:

Komunikazioa

- Enpresak informazio-panelak ipini beharko ditu zerbitzu-puntuetan, mahaietan edo administrazioarekin erabakitako bestelako tokietan, eta panel horietan produktuen jatorria zehaztu beharko dute; hots, zein diren nekazaritza ekologikokoak, zein ekoizpen integratukoak, zein animalien ongizate-estandar handienekoak, zein arrantza jasangarrikoak, eta zein toki-ekoizpenekoak –sukalde nagusitik 160 km-ko erradioaren barnean ekoitziak–.

Hondakinak

- Kontratua gauzatzean sortutako hondakinak gaika bilduko dira, frakzio gaien arabera: papera eta kartoia, ontziak (plastikoak, latak, tetrabrikak, poliestireno hedatua), beira, materia organikoa, hondakin bereziak (olio erabiliak eta bestelakoak) eta errefusa.
- Hiri-hondakinen antzeko hondakinak gaikako dagozkien hiri-edukiontzietara eramango dira. Hondakin bereziak (kasu baterako, olio erabiliak) kudeatzaile baimendu edo garbigune baten bitartez kudeatuko dira. Kontratuaren hasieran, hondakin bereziak kudeatuko dituzten kudeatzaile baimenduen erreferentziak

Prestakuntza

- Langileek beren zereginei buruzko trebakuntza jaso behar dute, baita zeregin horiek ingurumenarekin arduratsu jokatura gauzatzeri buruzkoa ere. Esleipena jaso eta lehen bi asteetan aurkeztu beharko du esleipendunak prestakuntza-plana, langile guztiek kontratua behar bezala betetzeko trebakuntza jaso dezaten XX hilabeteko epean [esparru-akordioaren iraupenaren arabera zehaztu behar da].

Txostenak

- Txosten bat aurkeztuko du esleipendunak urte bakoitzaren amaieran, eta honako hau bildu beharko du txosten horrek:
 - Ingurumen-erabilera hobereeneko produktuen balantzea, jatorriaren arabera banakatuta: nekazaritza ekologikoa, ekoizpen integratua, animalien ongizatea, arrantza edo akuikultura jasangarria, edota itsasertzeko arrantza edo belarjalea; halaber, toki-ekoizpenekoak –sukalde nagusitik 160 km-ko erradioaren barnean ekoitziak– ere zehaztu behar dira. Kategoría bakoitzerako erabili diren kantitateak (bai kg-ak bai guztira erabilitako produktuen barnean duten ehunekoak) ere zehaztuko dira, kontratua gauzatzean produktu horiek izandako kontsumoa ikuskatze eta haien erabilera handiagotze aldera, ahal

den neurrian.

- Kendutako hondakinen kalkulua, frakzioka banakatuta, hondakin-sorkuntza eta gaikako bilketa behatze aldera.
- Hondakin berezien kudeatzaileen jarraipen-orrien kopia.
- Prestakuntza-planaren garapena. aurkeztuko ditu esleipendunak.

3. Esleipen-irizpideak

Esleipen-irizpideetan xehetasunez zehaztu behar dira baloratu ahalko den elementu bakoitzari emango zaion haztapena eta hura ebaluatzeko formula edo parametroak.

Adibide gisa, catering-zerbitzuak kontratatze balorazio-irizpideak aurkezten dira, formula matematiko bidezko balorazio automatikorako irizpideak¹³, balorazio automatikoko bestelako irizpideak eta balorazio subjektiboko irizpideak bereizita:

10. koadroa

Formula matematiko bidezko balorazio automatikorako irizpideak

- Ingurumenari dagokionez hobeak diren produktuen ehuneko handiagoa [10eraino]
- Emisio kutsagarri txikiagoko ibilgailuak [3raino]
- $ABA \leq 150$ eko gas hozgarriak erabiltzen dituzten ganberak, hozkailuak eta izozkailuak [2eraino]

Balorazio subjektiboko irizpideak

- Sukaldeetan ur- eta energia-kontsumoa eta beste ingurumen-inpaktu batzuk murrizteko neurriak [5eraino]
- Elikagai-xahubidea murrizteko neurriak [5eraino]

¹³ Zenbait formula matematiko erabil daitezke (hirukotearen erregela sinplea, alderantziz proportzionala, desbideratze estandarra, eta abar) eta bakoitzak eragin jakin bat izango du eskaintzen arteko bereizketan; hortaz, kasu bakoitzean merkatuaren errealtatera egokitutako formula bat ezarri beharko da eskaintzen arteko aldeak proportziorik gabe ez desitxuratzeko.

4. Eskaintza teknikoaren edukia: eskaintza-aurkezpena

Eskaintzen eta aurkeztutako agirien ebaluazioa errazteko, agiriak aurkezteko modu jakin bat eskatu behar da baldintza-agirian. Informazio hori lehiaketa-deialdian zehaztu behar da, aurrez izan dezaten eskaintzaileek.

11. Koadroa

Lizitatuzaileak honako dokumentazio hau aurkeztu beharko du, honela zehaztuta:

- a) **Deskripzio-memoria**, zerbitzuari eta **Ingurumen-baldintzen *checklist***ei (1., 2., 3. eta 4. eranskinak)¹⁴ buruzkoak, behar bezala beteta, sinatuta eta zigilatuta. Lizitatuzaileak adierazitako espezifikazioak –bai derrigorrezkoak, bai baloratu ahalko direnak– betetzen direla **frogatzeko dokumentazio** guztia atxiki beharko zaio horri¹⁵.
- a) Eskaintza ekonomikoa, honako hauei dagokien zati proportzionala banakatuta dagoela:
 - langileak (orduko prezioa barne)
 - zerbitzurako erositako produktuak
 - garraioa eta ekipamendua

¹⁴ Kapitulu honetako «Hornitzaileentzako *checklista*» dokumentua ikusi (helbide elektronikoa honetan eskuragarri: <https://www.ihobe.eus/ingurumen-irizpideak>).

¹⁵ Ziurtagiriak ugariak izan daitezkeenez, baldintzetan adierazpen hau egin daiteke: kontratua formalizatu baino lehen baino ez zaiola eskatuko dokumentazioa enpresa esleipendunari.