



## **INGURUMEN IRIZPIDEAK KONTRATAZIOETAN TXERTATZEKO LABURPEN-FITXA:**

### **TARTEKAKO CATERING-ZERBITZUA**

**Argitalpen-data: 2018**

## EROSKETA ETA KONTRATAZIO PUBLIKO BERDEAREN ESKULIBURUA

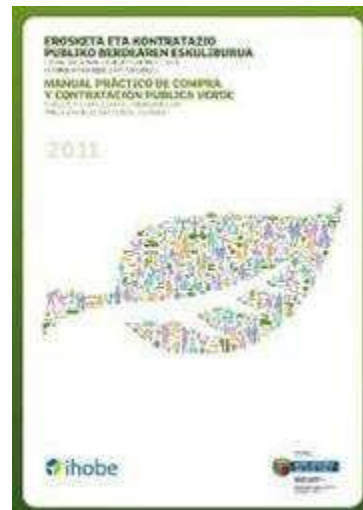
Landutako dokumentua, ingurumen irizpideak erakunde pribatu eta publikoen erosketa eta kontratazioetan txertatzeko erraztasuna eta zabalkuntza sustatzen duten dokumentu bilduma baten barne hartzen da.

Eskuliburu honen bidez, argibide argiak eta praktikoak eman nahi dira, erosketa eta kontratazio publiko berdearekin lotutako helburu guztiak ahalik eta modu errazenean eta pausoz pauso landu ahal izateko. Horrez gain, ingurumenean eragin txikiagoa duten produktu edo zerbitzuak identifikatzen dituzten etiketa nagusiak berrikusten dira. Azkenik, erosketa eta kontratazio prozesuko une bakoitzerako jarraibideak ezartzen dira, prozesua modu arrakastatsuan bukatu dadin.

**EROSKETA ETA KONTRATAZIO PUBLIKO BERDEAREN ESKULIBURUA** Eusko Jaurlaritzak, Ihobe-Ingurumen Jarduketarako Sozietate Publikoaren bitartez, burututako laguntza-tresna garrantzitsuena da.

Eskuliburu honek, administrazio publikoko zail guztietan erosketa eta kontratazio publiko berdea zabaltzeko beharrezkoa den informazioa eskaintzen du.

Argitalpenaren testu osoa eskuragarri dago [www.ihobe.eus](http://www.ihobe.eus) webgunean.





## GURE ERABAKIA:

### INGURUMEN-IRIZPIDEAK AINTZAT HARTZEN DITUEN NOIZBEHINKAKO CATERING-ZERBITZUA KONTRATATZEA

Gero eta erakunde eta enpresa gehiagok kontratatzen dituzte tartekako catering-zerbitzuak ekitaldi, jardunaldi, bilera eta abarretarako. Zerbitzu-mota hau, ordea, ez dago ingurumeninpaktu negatiboetatik libre. Hauek inpaktu kaltegarri aipagarrienak:

- Elikagaien ekoizpen-prozesuek eragiten dituzten inpaktuak (ingurumenean zein gizartean).
- Sortzen diren hondakin-kantitate handiak (batez ere ontziak, bilgarriak eta hondakin organikoak), gero egoki kudeatzen ez direnak.
- Ur- eta energia-kontsumo handiak elikagaien ekoizpen- eta prestaketa-zentroetan.

Horregatik, fitxa honetan azaltzen da inpaktu horiek ahalik eta gehiena gutxitzeko ingurumenirizpideak nola txerta ditzakegun tartekako catering-zerbitzuan, kontratazio eta erosketa berdea irizpide hartuta. Aintzat hartu beharreko jokabide, alderdi tekniko eta ingurumenirizpide batzuk azalduko ditugu.

## ZER JAKIN BEHAR DUGUN

Bere ingurumen-inpaktua ahalik eta gehiena gutxitzea du xede ingurua zaintzen duen tartekako catering-zerbitzuak. Horretarako, hona hemen ideia aipagarri batzuk:

### Zenbait kontzeptu nagusi

**Catering-zerbitzua ingurumen-irizpideei jarraiki kontratatzeko, alderdi hauek haintzat hartu behar dira:**

1. Elikagai-motak (ekoizpen-sistemen arabera).
2. Hondakinen sorrera eta kudeaketa.
3. Sukalde-ekipamenduak.
4. Sukalde garbiketara erabiltzen diren produktu kimikoak
5. Langileen prestakuntza eta praktikak, eta lana egiteko prozedurak.

**Ingurumen-ziurtagiriak: zer ziurtagiri daude eta zer berrmatzen dute:**

Catering-zerbitzuetan erabiltzen diren produktuekin lotutako inpaktuak gutxitzeko erarik errazenetako bat ekoetiketatutako produktuak erabiltzea da. Ziurtagiri nagusiak hauek dira:

- Nekazaritza ekologikoaren ziurtagiriak edo bereizgarriak:

EREMUA	LOGOTIPO OFIZIALA
Europar Batasuna <sup>1</sup>	
Espainiar estatua <sup>2</sup>	
EBko beste estatu batzuk <sup>3</sup>	
Zigilu pribatuak <sup>4</sup>	

<sup>1</sup> EB-ren logotipoa izan behar dute nahitaez Europar Batasunean ontziratzen diren produktu organiko guztiek. Hala erabakiz gero, Europako logotipoaz gain, estatu kideen edo estatuotako eskualdeen nekazaritza ekologikoko logotipo ofizial hauek ere izan ahaliko dituzte:.

<sup>2</sup> Estatu espainolean produktu ekologikoak kontrolatzeko eta ziurtatzeko eskumena Autonomia Erkidego bakoitzari transferituta dago, eta bereizgarri berdina erabili ohi dute baina erkidego bakoitzaren aipamenarekin.

<sup>3</sup> Europako herrialdeetako erakunde ofizialek ematen dituzten ziurtagiriaren zigilu batzuk.

<sup>4</sup> Europako Batasuneko erregelamenduan ezarritakoak baino zorrotzagoak edo bigunagoak izan daitezkeen irizpideak dituzten eta jendearen aintzatespena duten erakunde pribatuen zigiluak.

## Zenbait kontzeptu nagusi

- Ekoizpen integratuaren ziurtagiriak edo bereizgarriak<sup>5</sup>:

LOGOTIPO OFIZIALAK			
<b>Estatua</b> 	<b>Euskadi<sup>6</sup></b> 	<b>Nafarroa</b> 	<b>Katalunia</b> 
<b>Errioxa</b> 	<b>Andaluzia</b> 	<b>Murtzia</b> 	<b>Extremadura</b> 
<b>Aragoi</b> 	<b>Valentziako Erkidegoa</b> 	<b>Gaztela eta Leon</b> 	<b>Galizia</b> 

- Elikagaientzako beste ziurtagiri batzuk:

ZIURTAGIRIA	LOGOTIPO OFIZIALA	ZER ADIERAZTEN DUTE?
Eusko Labela		Ongizate-estandar handiagoeekin ekoiztako ekoizpen integratuko produktu begetalak eta animalia-produktuak (arraina barne)
Arrautzen etiketatzea (lehenengo zenbakia 1 izaki)		Animaliaren ongizate-estandar handiagoeekin zenbakia 0 bada, nekazaritza ekologikokoak dira
Marine Stewardship Council Acquiculture Stewardship Council		Sistema iraunkorretan arrantzatutako edo hazitako ur gaziko arraina
Genetikoki eraldatutako organismoetatik (GEO) edo horrelako organismoak dituzten elikagaien etiketatzea		Genetikoki eraldatutako organismoak eta organismo transgenikoekin ekoiztako elikagaiak

<sup>5</sup> Ekoizpen Integratua (EI) fruta eta barazkiak sortzeko nekazaritza sistema da; metodo biologikoak eta kimikoak konbinatzen ditu, ahal den neurrian método kimikoen erabilera murrizteko, eta hala, gizartearen beharrak, ingurumenaren zaintza eta nekazaritzako produktibitatea bateragarri egiteko. Ekoizpen ekologikoak nekazaritza-produktu kimikoak (ongarriak, pestizidak...) erabiltzea debekatu egiten du (oso kasu zehatzetan salbu). Ekoizpen ekologikoan ez bezala, ekoizpen integratuan produktu horiek erabil daitezke, baina labore bakoitzerako onartzen diren gai jakin batzuk baino ez; ekoizpenerako arau tekniko espezifikoetan alde aurretik zehazten dira gai horiek.

<sup>6</sup> Hurrengo Eusko Labelaren markak badituzte inplizitu Ekoizpen integratuaren irizpideak: piperra, Euskal tomatea, Euskal letxuga, Arabako patata. Sagarrak, zerbak, ardorako mahatsak, eta ardoan Ekoizpen integratuaren irizpideak bete dituzten ekoizleak existitzen dira baina produktu hauetan Eusko Labelak ez du ziurtatzen Ekoizpen integratuaren irizpideak betetzea kasu guztietan.

### Zenbait kontzeptu nagusi

- Garbiketa-produktuentzako ziurtagiriak: kontsultatu ERAIKINAK GARBITZEKO ZERBITZUA laburpen-fitxa.
- Enpresen beren ziurtagiriak. Produktu-ziurtagiriez gain, legeria betetzen eta zerbitzua ingurumeneko jardunbide egokiei jarraiki ematen dela bermatzen duten catering-zerbitzuentzako Ingurumenaren Kudeaketa Sistema nagusietakoren baten ziurtagiria (EMAS, ISO 14001, Ekoscan...) izan dezakete enpresek. Beraz, catering zerbitzuko enpresa bat aukeratzean, ziurtagiridun Ingurumenaren Kudeaketa Sistema bat izateari eman lehentasuna.



## EROSKETATIK HONDAKINEN KUDEAKETARA BITARTEKO BIDEA

Tartekako catering-zerbitzua ingurumen-irizpideekin kontratatzekeo prozesuan, erosle eta kontsumitzaile gisara erabakitzekeo eta eragitekeo zenbait aukera baditugu. Zer unetan? Nola izan iraunkor?

### ZEIN DIRA GURE BENETAKO BEHARRAK?

#### 1. Urratsa. Beharrak

Zerbitzuaren kontratazio berdea bideratzeko lehenengo pausoa benetako premiak ezagutzea eta egoki doitzeta da. Hona hemen horretarako irizpide baliagarri batzuk:

- *Ekitaldira zenbat jende joango den* ahalik eta gehiena zehaztea, zenbat jaki behar diren kalkulatzeko.
- Ekitaldian, kalkulua zuzena den begiratu behar da, jende-kopurua murriztuz gero janari gutxiago eskatzeko eta/edo dena ez ateratzeko eta, hartara, hotz- eta bero-kateari eusteko. Hartara, hondakinak kudeatzeko plan bat era daiteke (zehaztasun gehiago nahi izanez gero, ikus hondakinen kudeaketako 4. unea).

## ZER ETA NOLA KONTRATATU?

### 2. Urratsa. Tartekako catering-zerbitzuaren kontratazioa

Beharrak zehaztu eta gure instalazioak optimizatu ondoren, ingurumen-irizpideei jarraiki zerbitzua kontratatzeko unea iritsi da. Hornitzen dituzten elikagaiei, ontzi eta bilgarriei; sukaldeko jarduera eta ekipamendu, baxera, mahai-tresna eta zapiei; garraio-sistema eta garraiobideei, eta prestakuntza eta sentsibilizazioarekin lotutako alderdiei aplikatu behar zaizkie ingurumen-irizpide horiek.

Ikus ditzagun xehetasunak:

- **Enpresa aukeratzeko ingurumen-irizpideak:**
  - ⇒ Catering-zerbitzuentzako Ingurumenaren Kudeaketa Sistema ziurtatu baten bidez (esaterako EMAS, ISO 14001, Ekoscan edo baliokidea), kontratua betetzean ingurumen-kudeaketako jardunbide egokiak sistematikoki aplikatzen dituztela egiaztatzen duten enpresak aukeratzea gomendatzen da.
  - ⇒ Ez badugu horrelako enpresarik aurkitzen, zerbitzua ematean laneko osasuna babesteko eta ingurumena zaintzeko lan-prozedurak eta -arauak aplikatzea exijitu behar da.
- **Elikagaiei buruzko ingurumen-irizpideak:**
  - ⇒ Ezaugarri hauek dituzten gutxieneko elikagai-kopuru bat exijitu behar da, eta/edo ezaugarri hauekiko elikagai gehiago dituzten enpresak hobetsi:
    - nekazaritza ekologikokoak
    - ekoizpen integratukoak edo Eusko Labela dutenak
    - animaliairen ongizate-estandar handiagoekin ekoiztako produktuak edo sistema iraunkorren bidez arrantzatutako arrainak
  - ⇒ Ez da onartu behar, inolaz ere, genetikoki eraldatutako organismorik edo horietatik eratorririk.
  - ⇒ Menuak ahalik eta orekatuenak izatea eta horiek osatzeko irizpide hauei jarraitzea eskatu behar zaie:
    - Produktu fresko eta sasoiako produktu gehiago erabiltzea<sup>7</sup>.
    - Haragiki gutxiago erabiltzea (batez ere, haragi gorria), eta hazteko energia eta ur gutxiago behar duten espezieak hobestea (hegaztiak edo txerria txahalaren orde), eta beste proteina-iturri batzuk sartzea.
    - Arrain gutxiago eta, ahal bada, elikagai-katean beherago dauden espezieak (sardinak izokina baino hobe) erabiltzea.

<sup>7</sup> Eskualdean sasoi bakoitzean arrantzatzen diren edo aire zabalean hazten diren produktuak dira sasoiako produktu freskoak. Barazki eta berdura, fruta fresko eta arrain eta marisko kategoriei buruzko xehetasunak Kontratazioarako eta Erosketa Publiko Berdearen Eskuliburuan kontsultatu daitezke; zehazki, jangela- edo catering-zerbitzuaren hornitzaileentzako Checklist-eko Y eranskinean.

## 2. Urratsa. Tartekako catering-zerbitzuaren kontratazioa

- **Produktuen ontzi eta bilgarrietako ingurumen-irizpideak:**
  - ⇒ Berriz erabiltzeko eta itzultzeko ontziak eta edukiontziak erabiltzea eskatu behar zaie enpresei.
  - ⇒ Produktuak banakako ontzietan ekarri ordez, edukiera handiko ontzietan ekartzea eskatu behar zaie, ahal den guztietan, enpresei.
  - ⇒ Iturriko ura txarroetan zerbitzatu behar da beti, eta inoiz ez ur botilaratua.
  - ⇒ Jaietan izan ezik, edari hotzen hornikuntza beirazko ontzietan egiteko eskatuko da.
- **Baxera, mahai-tresna eta mahai-zapietarako irizpideak**
  - ⇒ Baxerak, beirateriak eta mahai-tresnek berriz erabiltzekoak izan behar dute (kristal, ortzelana edo metalezkoak).
  - ⇒ Jai-giroko ekitaldietarako, hautatu produktu biodegradagarriak, EN 13432 arauaren arabera (ikus MEZULARITZAZERBITZUA laburpen-fitxa plastiko biodegradagarri hauetarako zer ekoetiketa dagoen ikusteko).
  - ⇒ Mahai- eta ezpain-zapiekin oihalezkoak izan behar dute; paperezkoak izatekotan, birziklatutako paperezkoak, ahal dela "Aingeru urdina" ziurtagiridunak.
- **Elikagaiak garraiatzeko sistema eta bitartekoetarako ingurumen-irizpideak**
  - ⇒ Elikagaiak catering-enpresaren zentroetan prestatzen badira, kontsumo-puntuetara arteko garraioa gutxienez B mailako ibilgailuetan egin beharko da, are hobeto C mailakoetan egiten bada, DGTren ingurumen-bereizgarria kontuan hartuta (ikus laburpen-fitxa hau: IBILGAILUAK).
- **Sukaldeko ekipamenduei buruzko ingurumen-irizpideak**
  - ⇒ Enpresak bere instalazioetan ura eta energia aurrezteko ezarriak dituen neurriak balioestea komeni da. Horretarako, memoria bat aurkeztu behar dute ekipoen ur- eta energia-kontsumo, energia-eraginkortasun eta ur-aurrezpenaren ezaugarriekin, kontsumoa gutxitzeko lan-prozedurekin eta egin daitezkeen beste hobekuntza batzuekin.
- **Zerbitzu-ematearekin lotutako beste irizpide batzuk**
  - ⇒ Zerbitzua eman aurretik, trebakuntza-saioak eman behar dizkie enpresak langileei, lana ingurumena zaintzen duten jardunbide eta prozedurekin egiten dela bermatzeko.
  - ⇒ Zerbitzuak irauten duen bitartean, gaikako bilketarako edukiontziak, behar bezala etiketatuak, jarri behar dira, langileek hondakinak behar bezala bereizi eta bota ditzaten. Hartara, hiri-hondakinen pareko hondakinak (papera/kartoia, beira, ontziak, materia organikoa gaikako bilketarik badago eta gainerakoak) bereizi egin behar dira, eta dagokien edukiontzira bota. Hondakin bereziak (olio erabiliak eta

## 2. Urratsa. Tartekako catering-zerbitzuaren kontratazioa

abar), berriz, baimendutako kudeatzaileen bidez kudeatu behar dira.

- ⇒ Aplikatutako neurrien segimendu-txostenak eskatu behar zaizkio enpresa esleipendunari, lortutako ingurumen-hobekuntzak (ingurumen-alderditik hobeak diren produktuen hornikuntza edo sortutako hondakinetatik gaika bildutakoen kantitatea, kg-tan adierazita, adibidez) ebaluatzeko.
- ⇒ Jangela-zerbitzuan hartutako ingurumen-neurrien berri (esate baterako, kartako zer produktu diren nekazaritza ekologikoak) eman behar die enpresak erabiltzaileei, hala erabakitzen bada.

Irizpide horietatik guztietatik garrantzitsuenak iruditzen zaizkigunak balioetsi edo exijitu behar ditugu kontratazioan.

Administrazio batek ezaugarri horiek dituen zerbitzua prozedura ireki edo negoziatu bidez kontratatu nahi badu, Ihobek argitaratutako Kontrataziorako eta erosketa publiko berderako eskuliburu praktikoan jaso dira klausula-agirian sartu beharreko irizpide zehatzak (hiru eskakizun maila daude: oinarritzkoa, aurreratua eta bikaintasun-maila), Sektore Publikoko Kontratuen Legearen arabera.

Azkenik, halaber administrazioari begira, ingurumen-irizpideak txertatutako kontratazioa arintzeko moduetako bat da noizean behingo catering-zerbitzua urte batzutan hornitzeko hiru enpresa ingururen homologaziorako esparru-akordio bat baliatzea. Prozedura horri buruz gehiago jakin nahi izanez gero, ikus aipatu eskuliburuan jasota dauden bikaintasun-mailaren ingurumen-irizpideak.

## AZKENEKO URRATSA: NOLA KUDEATU KONTSUMITZAILEEK SORTUTAKO HONDAKINAK?

### 3. Urratsa. Hondakinen kudeaketa

Hainbat hondakin sortzen dituzte ekitaldietan bertaratzen direnek. Nola kudeatu behar dira? Bi aukera ditugu:

Soberakinik badago, aprobetxatu:

- Soberakinik badago, saiatu ez hausten elikagaien bero- edo hotz-katea, ongintzako jangelaren batera eramateko moduan izan daitezen, betiere elikagaien gaineko osasun- eta higiene-arauak betez.

Azken hondakinak gaika bildu eta egoki kudeatzea:

- Ekitaldia antolatzen duen enpresak edo ekitaldia egingo den aretoak berak hondakinen gaikako bilketa egin ahal izateko edukiontzia ipini beharko ditu. Frakzioak (ekitaldia gorabehera) hauek izango dira: papera eta kartoia, edukiontzia (plastikoak, latak, tetrabrikak, porexpana), beira, materia organikoa eta errefusa.



## INFORMAZIO GEHIAGO...

### Lotura interesgarriak

- Ihoberen honako helbide hau kontsulta dezakezu: <https://www.ihobe.eus/erosketa-publiko-berdea>. Bertan, informazio ugari aurkituko duzu, besteak beste, elikadurari **buruzko kapitulu espezifiko bat (jangela, vending eta catering zerbitzuak)**, garbiketa-zerbitzuentzako ingurumen-irizpideak, produktu, zerbitzu eta lanen beste kategoria batzuetarako ingurumen-irizpideak, eta erreferentziazko dokumentazioa, besteak beste, **Produktuen ingurumen-etiketen gida**.
- Horrez gain, edozein kontsulta egiteko Ihoberekin harremanetan jartzeko aukera ere badago, bai 944230743 telefono-zenbakiaren bidez, bai [compra.verde@ihobe.eus](mailto:compra.verde@ihobe.eus) helbide elektronikoaren bidez.