



INGURUMEN IRIZPIDEAK KONTRATAZIOETAN TXERTATZEKO LABURPEN-FITXA:

JANGELA-ZERBITZUA EDO CATERING- ZERBITZU IRAUNKORRA

Argitalpen-data: 2018

EROSKETA ETA KONTRATAZIO PUBLIKO BERDEAREN ESKULIBURUA

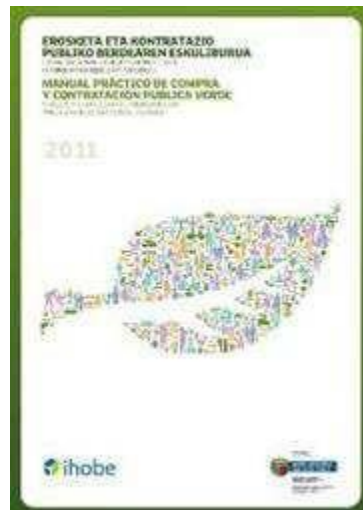
Landutako dokumentua, ingurumen irizpideak erakunde pribatu eta publikoen erosketa eta kontratazioetan txertatzeko erraztasuna eta zabalkuntza sustatzen duten dokumentu bilduma baten barne hartzen da.

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 webgunean.





GURE ERABAKIA:

CATERING-ZERBITZU IRAUNKORRA ETA JANGELA-ZERBITZUA INGURUMEN-IRIZPIDEekin KONTRATATZEA

Erakunde ugari eskaintzen diete beren langile edo bisitariei jangela-zerbitzua. Eskaintza hori, ordea, ez dago ingurumen-inpaktu negatiboetatik libre. Hauek inpaktu kaltegarri aipagarrienak:

- ⇒ Elikagaien ekoizpen-prozesuek eragiten dituzten ingurumen inpaktuak.
- ⇒ 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.
- ⇒ Erregai-kontsumoa eta gas-isurpenak, prestatutako elikagaiak zentroetaraino garraiatzeagatikoak.

Horregatik, fitxa honetan azaltzen da inpaktu horiek ahalik eta gehiena gutxitzeko ingurumen irizpideak nola txerta ditzakegun catering-zerbitzu iraunkorrean, kontratazio eta erosketara berdea irizpide hartuta. Aintzat hartu beharreko jokabide, alderdi tekniko eta ingurumen irizpide batzuk azalduko ditugu.



ZER JAKIN BEHAR DUGUN

Bere ingurumen-inpaktua ahalik eta gehiena gutxitzea du xede ingurua zaintzen duen jangela-zerbitzu iraunkorrek. Horretarako, hona hemen ideia aipagarri batzuk:

Zenbait kontzeptu nagusi

Jangela-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. Sukaldeak garbitzeko erabiltzen diren produktu kimikoak.
5. Langileen prestakuntza eta praktikak, eta lana egiteko prozedurak.

Ingurumen-ziurtagiriak: zer ziurtagiri daude eta zer bermatzen 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	
Espainiar estatua ¹	
EBko beste estatu batzuk ²	
Zigilu pribatuak ³	

¹ Estatu espainolean produktu ekologikoak kontrolatzeko eta ziurtatzeko eskumena Autonomia Erkidego bakoitzari transferituta dago, eta bereizgarri berdina erabili ohi dute baina erkidego bakoitzaren aipamenarekin.

² Europako herrialdeetako erakunde ofizialek ematen dituzten ziurtagiriaren zigilu batzuk.

³ 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 bereizgarriak⁴:

LOGOTIPO OFIZIALAK				
Estatua 	Euskadi⁵ 	Nafarroa 	Katalunia 	
Errioxa 	Andaluzia 	Murtzia 	Extremadura 	
Aragoi 	Valentziako Erkidegoa 	Gaztela eta Leon 	Galizia 	

- Elikagaientzako beste ziurtagiri batzuk:

ZIURTAGIRIA	LOGOTIPO OFIZIALA	ZER ADIERAZTEN DUTE?
Eusko Labela		Ongizate-estandar handiagoekin ekoiztako ekoizpen integratuko produktu begetalak eta animalia-produktuak (arraina barne)
Arrautzen etiketatzea (lehenengo zenbakia 1 izaki)		Animaliaren ongizate-estandar handiagoekin zenbakia 0 bada, nekazaritza ekologikokoak dira
Marine 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

⁴ 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 espezifikoei aldez aurretik zehazten dira gai horiek.

⁵ 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, jangela zerbitzuko enpresa bat aukeratzean, ziurtagiridun Ingurumenaren Kudeaketa Sistema bat izateari eman lehentasuna.



EROSKETATIK HONDAKINEN KUDEAKETARA BITARTEKO BIDEA

Jangela-zerbitzua ingurumen-irizpideekin kontratatzeko prozesu horretan, erosle eta kontsumitzaile gisara erabakitzeke eta eragiteke zenbait aukera baditugu. Zer unetan? Nola izan iraunkor?

ZEIN DIRA GURE BENETAKO BEHARRAK?

1. Urratsa. Beharrak

Jangela-zerbitzuaren kontratazio berdea bideratzeko lehenengo pausoa benetako premiak ezagutzea eta egoki doitzea da. Hona hemen horretarako irizpide baliagarri batzuk:

- Zerbitzua martxan jartzeko fasean, galdetegien bidez, datuak alderatuz... *eskaria kalkulatzea.*
- *Produktuak benetako beharren arabera erostea*, eta erabili ez diren stockak, zerbitzatutako plateren soberakinak... kontrolatzea.

NOLA HOBETU SUKALDEKO INSTALAZIOAK?

2. Urratsa. Instalazioen hobekuntza

Jangela-zerbitzua gure instalazioetan ematen badugu, instalazioen eta lan prozeduren ingurumen-alderdiak honela hobetu ditzakegu:

- **Gure ekipoetan aldaketak egitea**, errendimendua hobetzeko; adibidez:
⇒ **Hozkailuetan:** sarreran plastikozko errezelak jartzea; argi eraginkorrak erabiltzea;

2. Urratsa. Instalazioen hobekuntza

edo elektronikoki kommutatutako motorrak jartzea.

- ⇒ **Ontzi-garbigailua:** uraren presioa 14 kg/m^3 -an finkatzea eta ura gehienez ere $60 \text{ }^\circ\text{C}$ -an erabiltzea; makinaren alde bietan plastikozko errezelak jartzea, zinta jarraitukoa bada; ur beroaren beharrak handi samarrak edo handiak badira, bero berreskuragailuak jartzea ura aurretik berotzeko.
- ⇒ **Argiztapena:** goritasun-lanparen orde, fluoreszente konpaktuak, hodi fluoreszenteak T8 edo T-5 eta balastro elektronikodun luminariak edo LEd jartzea. Maiz igarotzekoak ez diren eremuetan mugimendu-sentsoreak jarri.
- ⇒ **Aireztapena:** Ke-erazgailuak behar bezala jarrita egon behar dute, su gainean. Bestalde, paretan jartzekoak gomendatzen dira, sabaian jartzekoak baino eraginkorragoak dira eta. Ke-erazgailu berrietan zein lehendik ditugunetan erazzte-indarra kontrolatzeko gailuak jarri, energia-kontsumoa gutxitzearen.
- **Makina berriak erostean:** ekipo eraginkorrak eta benetako beharretara egokituak aukeratu. Gomendio batzuk:
 - ⇒ **Lurrunetan egostekoak** dira ekipo egokienak, batez ere connectionless teknologikoak badira (ur-andela gailuan bertan dute).
 - ⇒ **Plantxak** (gainazal lauak nahiz uhindukoak) parrillak baino eraginkorragoak dira.
 - ⇒ Labeen energia-eraginkortasuna lurrunetan egosteko gailuenenaren eta parrillenaren artekoa da. Berria erosteko erabakia hartuz gero, hobe da konbinatua (labea eta lurrunetan egostekoa) ez erostea.
 - ⇒ Atmosfera berotzeko ahalmen ahalik eta txikieneko gas hozgarriak dituzten hozkailuak eta izozkailuak aukeratzea⁶.
- Ur- eta energia-kontsumoa gutxitzeko **jardunbide egokiak:**
 - ⇒ Egondaldi edo standby denborak eta aurretik berotzekoak laburtzea, soilik behar diren ekipoak eta behar den edukiera erabiltzea bermatzen duen pizte /itzaltze plana antolatuz.
 - ⇒ Gailu eraginkorrenak erabiltzeko, menua ongi planifikatzea eta makina eraginkorrenak erabiltzen dituzten egoste-metodoak aukeratzea.
 - ⇒ Makineriaren aldiak aldiko mantentze-lanak ziurtatzea, errendimendurik handiena bermatzeko.
- Beste jardunbide egoki batzuk: Janaria prestatzean eltzeari tapa jartzea; ontzi-garbigailua beteta dagoen arte ez jartzea martxan; hozkailuetako ateak ongi ixtea; ur-berogailuak itzaltzea erabili behar ez badira, gauean kasu.

⁶ Berotegi-efektuko gas fluoratuei buruzko 517/2014 (EB) Erregelamenduan gas fluoratuen zerranda kontsultatu daiteke, bakoitzaren atmosfera berotzeko ahalmenarekin batera.

ZER ETA NOLA KONTRATATU?

3. Urratsa. Catering iraunkorraren edo jangela 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.
 - ⇒ Nolanahi ere, zerbitzuarekin lotutako ingurumen-alderdien gaineko prestakuntza duen koordinatzaile bat izendatuko dutela egiaztatu behar dute enpresek.
- **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 ekoiztutako 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 sasoiko produktu gehiago erabiltzea⁷.

⁷ Eskualdean sasoi bakoitzean arrantzatzen diren edo aire zabalean hazten diren produktuak dira sasoiko 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.

3. Urratsa. Catering iraunkorraren edo jangela zerbitzuaren kontratazioa

- 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.
- **Produktuen ontzi eta bilgarrietako ingurumen-irizpideak:**
 - ⇒ Berriz erabiltzeko eta itzultzeko ontziak eta edukiontziak erabiltzea eskatu behar zaie enpresei.
 - ⇒ Produktuak banakako ontzietan ekarri orde, edukiera handiko ontzietan ekartzea eskatu behar zaie, ahal den guztietan, enpresei.
 - ⇒ Iturriko ura txarroetan zerbitzatu behar da beti, eta inoiz ez ur botilaratua.
 - ⇒ Beharrezkoa izango da edari hotzak beirazko ontzi itzulgarrietan zerbitzatea
 - **Baxera, mahai-tresna eta mahai-zapietarako irizpideak**
 - ⇒ Baxerak, beirateriak eta mahai-tresnek berriz erabiltzekoak izan behar dute (kristal, portzelana edo metalezkoak).
 - ⇒ Mahai-zapiak eta ezpainzapiak % 100 birziklatutako paperezkoak (Aingeru Urdina ziurtagiriarekin, ahal izanez gero) edo oihalezkoak izango dira. Ez dira inoiz mahai-zapiak eta erretiluak babestekoak banatuko.
 - **Sukaldean erabiltzen diren garbiketa-produktuetarako ingurumen-irizpideak**
 - ⇒ Garbiketa-produktuen ontzi guztiek behar bezala etiketatuta egon behar dute, produktu-mota eta erabili beharreko dosiak ageri direla.
 - ⇒ Ingurumen-inpaktua murrizteko, garbitasun-produktuek I motako ekoetiketa batean (adibidez, Europako etiketa ekologikoan edo baliokidean) definitutako konposizio kimikoko irizpideak betetzeko garbitasun-produktuak erabiltzea baloratuko da (begiratu “ERAIKINAK GARBITZEKO ZERBITZUA” laburpen fitxa).
 - ⇒ Sukaldeko eta eskuak lehortzeko paper-bilkariak erabiltzen badira, % 100 birziklatuak izan behar dute.
 - **Elikagaiak garraiatzeko ingurumen-irizpideak**
 - ⇒ Elikagaiak jangela zerbitzuko 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).
 - ⇒ Joan-etorrien inpaktua gutxitzeko beste proposamen batzuk (adibidez, energia gutxiago kontsumitzen duten ibilgailuak erabiltzea, bioerregaiak erabiltzea, ekogidatzeari buruzko prestakuntza, garraio-beharrak gutxitzeko logistika eta

3. Urratsa. Catering iraunkorraren edo jangela zerbitzuaren kontratazioa

ibilbideak zehaztea...) aurkeztu behar dituzte eskaintzek, baloraziorako.

- **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.
- ⇒ Halaber, hozkailuek eta izozkailuek 150eko edo gutxiagoko atmosfera berotzeko ahalmena duten gas hozgarriak izatea hobetsiko da.

- **Zerbitzu-ematearekin lotutako beste irizpide batzuk**

- ⇒ Langileei beren eginkizunen eta horiek osasuna eta ingurumena zainduz betetzeko moduari buruzko prestakuntza ematea eskatu behar diogu enpresari. Hala, enpresa esleipendunak prestakuntza-plana aurkeztu behar du esleipenegunaren ondorengo lehenengo asteetan.
- ⇒ 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 abar), berriz, baimendutako kudeatzaileen bidez kudeatu behar dira.
- ⇒ Hobetsi ahal izango dira, halaber, hondakinen kudeaketa-planean hondakin-sorrera eta elikagai-hondakinak minimizatzeke eta hondakinen gaikako bilketa hobetzeko neurriak adieraztea.
- ⇒ Aplikaturako 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) ebaluatzeke.
- ⇒ 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.

Horrelako zerbitzu bat prozedura ireki (ohikoena) edo hitzartu bidez kontratatu nahi badu administrazioen batek, Ihobek argitaratutako *Kontratazio eta erosketa publiko berdearen eskuliburuan* daude zehaztuta Sektore Publikoko Kontratuak arautzen dituen Legearen arabera baldintza-agirian sartu beharreko irizpideak (hiru exijentzia-maila daude: oinarrikoa, aurreratua eta bikaina).

AZKENEKO URRATSA: NOLA KUDEATU KONTSUMITZAILEEK SORTUTAKO HONDAKINAK?

3. Urratsa. Catering iraunkorren edo jangela zerbitzuaren kontratazioa

Elikagaiak prestatzean sortutako hondakinez gain, egoki kudeatu beharreko hondakinak sortzen dituzte kontsumitzaileek ere. 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:

- Hondakin horiek gaika biltzeko edukiontzia jarri behar dira. Erabiltzaileak berak bereizi behar ditu, edo sukaldeko langileek bereiztea bermatu (3. Unean jaso eta exijitzekoa).



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 espezifikoa bat (jangela, vending eta catering zerbitzuak)**, garbiketaz-zerbitzuentzako ingurumen-irizpideak, produktu, zerbitzu eta lanen beste kategoriatzatuztarako 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 helbide elektronikoaren bidez.