

SERVICIOS DE CATERING PUNTUAL – Nivel Excelente**Checklist para proveedores: Criterios ambientales****ANEXO 1: REQUISITOS**

Marque la casilla de la columna SI, para confirmar que se cumplen todas las especificaciones obligatorias mínimas y valorables a las que se compromete. El no cumplimiento de los criterios obligatorios o la falta de aportación del aval correspondiente que acredite el cumplimiento de los mismos, descarta automáticamente la consideración de la oferta para siguientes fases en el procedimiento de adjudicación.

En las especificaciones valorables, la no aportación del aval correspondiente que evidencie el cumplimiento de la especificación anulará la puntuación asociada al mismo, que sirve para identificar la oferta más ventajosa.

Nombre de la empresa:		
CRITERIOS OBLIGATORIOS PARA EL “MENÚ CONVENCIONAL”	SI	TIPO DE AVAL / PÁGINA DE MEMORIA
[Introducir aquí los criterios ambientales mínimos para los menús convencionales debe cumplir en base a lo incluido en los pliegos]	<input type="checkbox"/>	
CRITERIOS OBLIGATORIOS PARA EL “MENÚ ECOLÓGICO”	SI	TIPO DE AVAL / PÁGINA DE MEMORIA
Productos alimenticios		
Los productos principales de los menús son de temporada	<input type="checkbox"/>	Anexo 2
Alimentos libres de la obligación de etiquetado como OMG	<input type="checkbox"/>	Anexo 2 + 5
Café de agricultura ecológica	<input type="checkbox"/>	Anexo 2 + 1
Por lo menos un 75% en peso de los ingredientes son de agricultura ecológica	<input type="checkbox"/>	Anexo 2 + 1
Pescado de especies de litoral, bajas en la cadena alimenticia o pescados de forma sostenible	<input type="checkbox"/>	Anexo 2 + 4

CHECKLIST PARA PROVEEDORES

Fecha de revisión: 2018

CRITERIOS OBLIGATORIOS PARA EL SERVICIO	SI	TIPO DE AVAL / PÁGINA DE MEMORIA
Envases y embalajes		
Envases de transporte reutilizables y retornables	<input type="checkbox"/>	8
El agua se servirá del grifo en jarras y nunca envasada	<input type="checkbox"/>	8
Bebidas frías en envases de vidrio	<input type="checkbox"/>	8
Vajilla, cubertería, cristalería y mantelería		
Toda la vajilla, cristalería y cubertería es reutilizable	<input type="checkbox"/>	8
La mantelería y servilletas son de tela	<input type="checkbox"/>	7
Transporte		
Vehículos como mínimo C según el distintivo de la DGT	<input type="checkbox"/>	Anexo 3 + 6

CRITERIOS VALORABLES	% DE PUNTOS	SI	TIPO DE AVAL / PÁGINA DE MEMORIA
"Menús convencionales"			
[Introducir aquí los criterios ambientales valorables para los menús convencionales incluidos en los pliegos]		<input type="checkbox"/>	
"Menús ecológicos"			
Mayor % de productos ambientalmente mejores		<input type="checkbox"/>	Anexo 2 + 1, 2, 3, 4
Vehículos			
Vehículos con menores emisiones contaminantes		<input type="checkbox"/>	Anexo 3 + 6
Equipos de cocina			
Frigoríficos y congeladores con PCA ≤ 150		<input type="checkbox"/>	Anexo 4 + 7
Otras mejoras			
Medidas de reducción del consumo agua y energía y otras mejoras ambientales		<input type="checkbox"/>	8
Medidas para la minimización del desperdicio alimentario		<input type="checkbox"/>	8

CHECKLIST PARA PROVEEDORES

Fecha de revisión: 2018

INSTRUCCIONES

En la columna “**Tipo de aval/pág. Localización**” se han incluido los certificados ambientales y ecoetiquetas que avalan el cumplimiento de cada especificación y criterio valorable o documentación donde la información puede estar recogida.

Los números se corresponden con la siguiente documentación:

1. Certificado de agricultura ecológica del productor/a o etiqueta del producto (si envasado)		5. Etiqueta del producto envasado
2. Certificado de producción integrada del productor/a o etiqueta del producto (si envasado)		6. Distintivo DGT
3. Certificado de bienestar animal del productor/a o etiqueta del producto (si envasado)		7. Ficha técnica
4. Certificado de pesca sostenible del productor/a o etiqueta del producto (si envasado)		8. Memoria técnica

El licitador deberá aportar los datos concretos y especificar el documento aval que presenta para cada criterio o la página en la memoria de la oferta donde se recoge la información solicitada.

ANEXO 2: MENÚ Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS PROPUESTOS EN ÉL**Servicio X:**

[Especificar el tipo de servicio (desayuno, comida, pausa-café, cena). En caso de contratar más de un servicio, se deberá completar una tabla para cada uno de ellos. En cada tabla, se añadirán tantas filas como productos se utilicen en el servicio.]

PLATO	PRECIO	INGREDIENTE (gramos)	EMPRESA PRODUCTORA	FRESCO O CONGELADO	TEMPORADA	OMG	CRITERIOS QUE CUMPLE:				
					SI/ NO/ n.a.	SI/NO	AE	PI	BA	PS	PL
							<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= agricultura ecológica, **PI**= producción integrada, **BA**= bienestar animal, **PS**= pesca sostenible, **PL**= pesca litoral o herbívoro

ANEXO 3: VEHÍCULOS DISPONIBLES PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

MARCA Y MODELO	MATRÍCULA	DISTINTIVO SEGÚN DGT ¹

¹ El distintivo de la DGT se puede obtener en <http://www.dgt.es/es/seguridad-vial/distintivo-ambiental/>

ANEXO 4: EQUIPOS FRIGORÍFICOS Y CONGELADORES EN LAS INSTALACIONES DE LA EMPRESA DONDE SE EJECUTARÁ EL CONTRATO

MARCA Y MODELO	GASES REFRIGERANTES Y % Y PCA DE CADA UNO ¹	PCA FINAL RESULTANTE

¹ Indicar el nombre del gas o gases refrigerantes, el porcentaje de cada uno de ellos si hay una mezcla y el potencial de calentamiento atmosférico del gas o de la mezcla en caso de esta en función del peso relativo de cada gas. En el Reglamento (UE) n° 517/2014 sobre los gases fluorados de efecto invernadero se puede encontrar la lista de gases fluorados junto con su potencial de calentamiento atmosférico. Antes de introducir este criterio obligatorio, se recomienda contrastarlo con los principales proveedores o fabricantes.

ANEXO 5: CALENDARIO DE PRODUCTOS DE TEMPORADA

(<http://www.nirea.eus/es/saborea-nuestros-productos/productos-de-temporada-mensual>)

VERDURAS

	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	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

CHECKLIST PARA PROVEEDORES

Fecha de revisión: 2018

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	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

CHECKLIST PARA PROVEEDORES

Fecha de revisión: 2018

FRUTAS

	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	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-

CARNE

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

PESCADO Y MARISCO

	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	-	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-

CHECKLIST PARA PROVEEDORES

Fecha de revisión: 2018