

SERVICIOS DE CATERING PUNTUAL – Nivel Avanzado

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]		
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		Anexo 2 + 1
Por lo menos un 30% en peso de los ingredientes son de agricultura ecológica		Anexo 2 + 1

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
EVENTOS NO FESTIVOS - Vajilla, cubertería, cristalería y mantelería		
Toda la vajilla, cristalería y cubertería es reutilizable	<input type="checkbox"/>	8
Mantelería es de tela	<input type="checkbox"/>	8
Las servilletas son como mínimo de papel reciclado	<input type="checkbox"/>	7
EVENTOS FESTIVOS - Vajilla, cubertería, cristalería y mantelería		
La mantelería y servilletas son mínimo de papel reciclado	<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]			
"Menús ecológicos"			
Mayor % de productos ambientalmente mejores		<input type="checkbox"/>	Anexo 2 + 1, 2, 3, 4
Productos de temporada frescos		<input type="checkbox"/>	Anexo 2
EVENTOS NO FESTIVOS - Vajilla, cubertería, cristalería y mantelería			
Servilletas de tela		<input type="checkbox"/>	8

CHECKLIST PARA PROVEEDORES

Fecha de revisión: 2018



EVENTOS FESTIVOS - Vajilla, cubertería, cristalería y mantelería			
Vajilla, cristalería y cubertería biodegradables y compostables; o reutilizables		<input type="checkbox"/>	7, 8
Mantelería y/o servilletas reutilizables		<input type="checkbox"/>	8
Vehículos			
Vehículos con menores emisiones contaminantes		<input type="checkbox"/>	Anexo 3 + 6
Equipos de cocina			
Medidas de reducción del consumo agua y energía y otras mejoras ambientales		<input type="checkbox"/>	8

INSTRUCCIONES**CIONES**

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.

CHECKLIST PARA PROVEEDORES

Fecha de revisión: 2018

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
							<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

CHECKLIST PARA PROVEEDORES

Fecha de elaboración: 2014



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: 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 elaboración: 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 elaboración: 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	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-

CHECKLIST PARA PROVEEDORES

Fecha de elaboración: 2018



Herr-ibarra
Sociedad Pública del



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 elaboración: 2018

