

GUIA D'AMBIENTALITZACIÓ DE MENJADORS COL•LECTIUS

- model GPP toolkit -

1.	INTRODUCCIÓ	3
2.	CARACTERÍSTIQUES DE LA CONTRACTACIÓ D'UN SERVEI DE RESTAURACIÓ PER A UN MENJADOR COL·LECTIU	4
3.	CRITERIS PER ALS PLECS DE CONDICIONS SEGONS LES TIPOLOGIES DE SERVEI.....	5
4.	ANNEXES	19

INTRODUCCIÓ

La guia que es presenta a continuació pretén ser una eina per les administracions que plantegin disposar d'un servei de menjador per als seus treballadors, ja sigui contractant un servei de restauració extern, gestionant elles mateixes el servei o simplement habilitant un espai per a aquest ús. Addicionalment ha de ser útil també pels gestors i responsables dels establiments, així com pels treballadors i els usuaris. Té com a finalitat principal l'adopció de criteris ambientals en el desenvolupament de l'activitat a partir dels requeriments que es poden sol·licitar en el procés de contractació del servei.

Aquesta guia s'ha centrat en l'estudi de les activitats i els processos emmarcats dins del servei de restauració; sense analitzar l'obtenció dels recursos primaris, la gestió dels productes i subproductes o els elements constructius de l'establiment. Aquests aspectes, per la seva complexitat i l'ample ventall d'actuacions que impliquen, necessiten d'un estudi particular i a més no depenen directament del servei, i per tant, no estan subjectes al plec de condicions de la contractació.

Quan es parla d'ambientalització es fa referència a la integració de consideracions ambientals en els processos de presa de decisions i desenvolupament de les activitats. Si es vol introduir el vessant ambiental en un servei per tal que aquest sigui més sostenible, cal que aquest aspecte s'integri des d'un inici al procés normal de disseny i organització del servei. Per que els criteris ambientals siguin implantats amb èxit, cal que els responsables del servei assumeixin el compromís de vetllar per les premisses de sostenibilitat marcades.

Els responsables del servei (tant de l'administració com de la pròpia empresa) hauran de treballar seguint les premisses següents:

- Integrar el projecte de sostenibilitat del servei a tots els nivells organitzatius, incloent els màxims responsables del servei, els treballadors i els usuaris.
- Destinar els recursos humans i econòmics necessaris per tal d'aconseguir els objectius fixats.
- Designar algun responsable que vetlli pel compliment dels criteris de sostenibilitat i coordini les accions al respecte.
- Implicar en el projecte tots els actors que s'hi relacionen (personal de manteniment, gestor d'espais, personal propi, etc.).
- Fer visibles les iniciatives dutes a terme i informar als treballadors i usuaris al respecte i fer-los partícips, dedicant esforços a sensibilitzar-los sobre aspectes i problemàtiques ambientals.
- Fer visibles les iniciatives dutes a terme, organitzar actuacions de difusió i crear espais de diàleg amb els treballadors i usuaris.

La implantació de les millores ambientals comença per conèixer quins són els principals efectes ambientals que genera la prestació del servei i per planificar després, quins criteris ambientals i actuacions cal incorporar en el procés de disseny i d'organització del servei per tal de minimitzar-los. A grans trets, la instal·lació de qualsevol servei, té una incidència sobre el medi ambient derivada dels desplaçaments generats i del consum de recursos, dels materials necessaris per al seu desenvolupament i la generació de residus i emissions.

Si es consideren tres àmbits d'influència, els principals impactes ambientals són:

- **Derivats de l'ús de materials (consum de recursos i generació de residus)**
El desenvolupament d'un servei sempre comporta el consum de recursos naturals, tant els utilitzats per elaborar els propis productes, com pel que fa als elements necessaris pels usuaris, o el propi manteniment de les instal·lacions, etc. El consum d'aquests productes té uns impactes ambientals associats al llarg de tot el seu cicle de vida, és a dir, des de l'adquisició de les matèries primeres, la producció i el seu ús o consum fins que esdevenen residus, que hauran de ser gestionats correctament per a minimitzar l'impacte ambiental dels mateixos.
- **Derivats de l'ús dels espais (consum energètic i d'aigua)**
L'ús dels espais on s'ubica el servei comporta el consum de recursos energètics (principalment combustibles fòssils) per a la producció de l'energia necessària per a la climatització i la il·luminació dels recintes i per al funcionament dels aparells elèctrics i electrònics. El consum d'aquests recursos energètics comporta l'emissió a l'atmosfera de gasos d'efecte hivernacle, causants del canvi climàtic global. Un altre recurs natural que es consumeix als espais és l'aigua, amb la conseqüent generació també d'aigües residuals.
- **Derivats de la mobilitat (transport de productes i personal)**
Generalment els serveis de restauració generen una mobilitat, produïda pel transport dels productes i els materials necessaris per desenvolupar l'activitat, i el desplaçament dels treballadors. Aquests desplaçaments tenen un impacte ambiental, el grau del qual, varia en funció del mitjà de transport utilitzat i la distància recorreguda. Tots els mitjans de transport però, consumeixen energia, ja sigui en forma directa de combustible fòssil com en el cas dels vehicles de tracció, o electricitat com el tren al transportar els productes elaborats; com indirecta associada a la disponibilitat dels materials necessaris per oferir el servei (infraestructura del productor). El consum d'aquesta energia comporta unes emissions atmosfèriques que contribueixen al canvi climàtic global.

1. CARACTERÍSTIQUES DELS SERVEIS DE RESTAURACIÓ PER A MENJADORS COL·LECTIUS

Per facilitar el procés d'introduir criteris de sostenibilitat en els serveis de restauració per a menjadors col·lectius, és recomanable treballar tenint en compte les següents característiques del servei:

- Existeixen diferents tipologies de servei
 - Menjador amb microones i nevera: espai equipat amb una nevera i un microones per poder conservar primer i escalfar després el menjar que cada treballador es porta individualment.
 - Cafeteria sense cuina: servei on, a més de servir cafès i tes, es prepara menjar fred, principalment entrepans i es serveixen refrescos.
 - Cafeteria amb cuina: servei on es serveixen entrepans freds i calents, tapes i begudes.
 - Càtering: servei que ofereix tant dinars freds com calents, coordinat per una empresa externa i que usualment fa ús de les instal·lacions proporcionades pel receptor del servei.

- Restaurant: servei on es preparen menjars i es realitza un tracte directe amb el client en servei a taula. El menjar passa de la cuina directament a taula.
 - Autoservei: servei on es preparen menjars a cuina que després són exposats perquè el client esculli ell mateix el plat que desitja. No hi ha tracte personalitzat amb el client i cal un manteniment del plat elaborat.
 - Màquines expenedores de productes
- El personal que presta el servei pot ser:
 - Propi de l'administració (en aquest cas, donat que no serà objecte de licitació, es recomana que es tinguin en compte els consells de l'annex 1.1)
 - Propi de l'empresa prestadora del servei
 - La contractació dels serveis de restauració per a menjadors col·lectius pot efectuar-se, en els termes i amb els requisits i les condicions previstes a la Llei 30/2007, de 30 d'octubre, de contractes del sector públic, mitjançant:
 - Un procediment obert
 - Un procediment restringit
 - Un procediment negociat
 - Un contracte menor

Els plecs de clàusules administratives particulars i de prescripcions tècniques han de contenir els requeriments ambientals mínims (és recomanable realitzar revisions dels criteris ambientals per a cada nou contracte).

2. CRITERIS AMBIENTALS A INCORPORAR EN ELS PLECS DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS I DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques QUE REGEIXEN ELS CONTRACTES DE SERVEIS DE RESTAURACIÓ PER A MENJADORS COL·LECTIUS

A continuació es presenten les taules que recullen el conjunt de criteris ambientals a incloure en els plecs de clàusules administratives particulars i de prescripcions tècniques, en funció de les diferents prestacions que poden compondre l'objecte dels contractes.

Per diferenciar el tipus de criteris s'ha utilitzat el codi de colors següent:

- Criteris ambientals específics del servei de restauració per a menjadors col·lectius. (en blau)
- Criteris ambientals corresponents a la neteja –en el cas que l'empresa adjudicatària hagi de realitzar les tasques de neteja. (en taronja)
- Criteris ambientals corresponents a la formació –en el cas que l'empresa adjudicatària hagi de realitzar formació. (en verd)
- Criteris ambientals corresponents al manteniment preventiu de les instal·lacions –en el cas que l'empresa adjudicatària hagi de realitzar el manteniment. (en granat)

Per tal de determinar com incloure cadascun dels criteris ambientals –com a requisits de solvència, com a prescripcions tècniques, com a criteris d'adjudicació o com a condicions especials d'execució dels contractes s'ha seguit el criteri d'incloure els criteris ambientals més estesos entre les empreses del sector com a prescripcions tècniques i com a condicions especials d'execució dels contractes; i els criteris ambientals més innovadors i de difícil compliment per part de les empreses com a criteris d'adjudicació.

D'altra banda, s'ha optat perquè els criteris ambientals referents a disponibilitat de productes i maquinària s'incorporin com a prescripcions tècniques i els criteris de gestió s'inclouin com a condicions especials d'execució.

Cal tenir en compte que l'òrgan de contractació que elabori els plecs haurà de concretar la puntuació que atribuirà al compliment de cadascun dels criteris ambientals d'adjudicació, en funció de la resta de criteris d'adjudicació que incloguin i del pes que atribueixin al preu.

Així mateix, l'òrgan de contractació, atenent a criteris tècnics i de disponibilitat del mercat, pot determinar una caracterització de determinats criteris ambientals diferent a la proposada en la present guia (així, per exemple, un determinat criteri ambiental inclòs en aquesta guia com a prescripció tècnica es pot preveure, en una licitació determinada, com a criteri d'adjudicació o com a condició especial d'execució del contracte).

CAFETERIA SENSE CUINA	
OBJECTE DEL CONTRACTE	
La contractació d'un servei de cafeteria sense cuina amb criteris ambientals.	
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE EN L'ACREDITACIÓ DE LA SOLVÈNCIA TÈCNICA	
L'empresa ha d'acreditar la seva capacitat tècnica i professional per dur a terme els aspectes ambientals del contracte mitjançant: <ul style="list-style-type: none"> • Un sistema de gestió ambiental (SGA) pel servei de cafeteria sense cuina (per exemple, EMAS, ISO 14001 o equivalent), o bé • Una política ambiental amb les instruccions de treball i els procediments que es duen a terme en el servei de cafeteria sense cuina per ser respectuosos amb el medi ambient, o bé • Experiència prèvia demostrable en l'aplicació de mesures de gestió ambiental en el contracte de servei de cafeteries sense cuina. 	
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE EN LES PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES	
Criteri	Verificació
La cafeteria ha d'oferir com a mínim 3 productes de la llista de l'annex 1.2 produïts de forma ecològica tal com estableix el Reglament CE 834/2007 sobre producció i etiquetat dels productes ecològics.	L'empresa ha de presentar un llistat dels productes ecològics que oferiran i que estan certificats segons el Reglament CE 84/2007 per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el CCPAE.
La fruita dolça (fruita de llavor i pinyol) que s'ofereixi a la cafeteria ha d'haver estat cultivada seguint els criteris de la producció integrada i ha de ser de temporada.	L'empresa ha de presentar el llistat de les fruites de llavor i pinyol de temporada que oferiran i el llistat de productors que compleixen amb els requisits que demana el Consell Català de la Producció Integrada, que és l'organisme que autoritza la comercialització dels productes amb l'etiqueta identificativa de la denominació o distintiu de garantia <i>Producció Integrada - Catalunya</i> .
Les hortalisses que s'ofereixin han de ser de temporada (vegeu la guia de recomanacions	L'empresa ha de presentar el llistat d'hortalisses de temporada que oferiran, d'acord amb el que estableix

que s'estableix al calendari estacional de l'annex 1.3).	el calendari estacional.
El cafè que se serveixi a la cafeteria serà de Comerç Just i per tant complirà amb els estàndards establerts per la FLO (Organització Internacional d'Etiquetat Just) o equivalents.	Per tal de garantir l'autenticitat d'aquest cafè els explotadors hauran de justificar documentalment que es tracta d'un producte de comerç just, i que per tant disposa d'un segell de comerç just (com per ex. el segell FAIRTRADE) o equivalent.
Els productes de paper, tals com el paper de cuina o els tovallons de paper, que s'utilitzin per dur a terme el servei, han de ser fets de material reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible.	Els productes que tinguin l'Etiqueta ecològica de la Unió Europea o bé el Distintiu de garantia de qualitat ambiental compleixen amb el requisit. També s'acceptaran els dossiers tècnics del productor on s'especifiqui de quin material està fabricat el paper, per certificar que el paper és de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible, cal que presenti el certificat FSC, PEFC o equivalent.
Les begudes que ho permetin es dispensaran a través de dispensador (cervesa, clara i refrescos).	L'empresa ha de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest criteri.
Les bosses d'escombraries que s'utilitzin han de ser tenir com a matèria prima plàstic reciclat post consum en més d'un 95%. El producte ha de complir els requeriments de la norma <i>UNE-EN 13592:2003 de sacs de plàstic per a la recollida de la brossa domèstica</i> o equivalent.	L'empresa ha de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE COM A CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	
Criteri	Verificació
Oferir més aliments de producció ecològica i de producció integrada que els exigits en les especificacions tècniques.	L'empresa ha de presentar un llistat dels productes ecològics o de producció integrada que oferiran i que estan certificats segons el Reglament CE 84/2007 per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el CCPAE, o que disposen del segell del Consell Català de la Producció Integrada o d'un organisme equivalent.
Utilitzar en la prestació del servei equipaments (neveres, congeladors, rentavaixelles, etc.) eficients en el consum d'aigua i energia, seguint els requeriments marcats per la tipologia A de l'etiqueta d'eficiència energètica europea o equivalent.	L'empresa ha de presentar un llistat de tots els equipaments que s'utilitzaran amb els corresponents nivells d'eficiència.
Utilitzar en la prestació del servei neveres i congeladors que no continguin gasos que puguin malmetre la capa d'ozó (HCFCs i HFCs).	L'empresa ha de presentar un llistat de les neveres i congeladors que s'utilitzaran amb l'especificació del gas que s'utilitza segons indicacions del fabricant.
Utilitzar en el subministrament de mercaderies embalatges reutilitzables o amb un percentatge de material reciclat superior al 45%.	L'empresa ha de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.
Prioritzar l'ús de productes en envasos retornables i la compra a granel.	L'empresa ha de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.
Prioritzar l'ús de paper d'estrassa en comptes d'alumini (sempre que no afecti les característiques de conservació del producte elaborat).	L'empresa ha de presentar els registres de conformitat segons el seu sistema de gestió ambiental.
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE COM A CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE	
Criteri	Verificació

Per tal de reduir la generació de residus, el menjar i les begudes s'han de servir en gots, vaixel·la, coberts i tovallons de materials reutilitzables o de materials compostables.	Per tal de garantir aquest fet, caldrà que l'empresa presenti els registres de conformitat segons el seu sistema de gestió ambiental.
L'empresa ha d'assegurar que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament.	Per tal de garantir aquest fet, caldrà que l'empresa presenti els registres de conformitat segons el seu sistema de gestió ambiental.
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE SI L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA TAMBÉ HA DE FER LA NETEJA DE L'ESTABLIMENT	
Caldrà incloure els criteris ambientals establerts en l'Acord Marc de Serveis de Neteja de la Comissió Central de Subministrament en execució en el moment de la licitació del contracte de servei de restauració per a un menjador col·lectiu. Disponible a la pàgina web: http://www.gencat.cat/economia/ambits/contractacio/ccs/bens_serveis/index.html	

CAFETERIA AMB CUINA	
OBJECTE DEL CONTRACTE	
La contractació d'un servei de cafeteria amb cuina amb criteris ambientals.	
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE EN L'ACREDITACIÓ DE LA SOLVÈNCIA TÈCNICA	
L'empresa ha d'acreditar la seva capacitat tècnica i professional per dur a terme els aspectes ambientals del contracte mitjançant: <ul style="list-style-type: none"> • Un sistema de gestió ambiental (SGA) pel servei de cafeteria sense cuina (per exemple, EMAS, ISO 14001 o equivalent), o bé • Una política ambiental amb les instruccions de treball i els procediments que es duen a terme en el servei de cafeteria sense cuina per ser respectuosos amb el medi ambient, o bé • Experiència prèvia demostrable en l'aplicació de mesures de gestió ambiental en el contracte de servei de cafeteries amb cuina. 	
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE EN LES PRECIPCIÓNS TÈCNiques	
Criteri	Verificació
El menú que es prepari ha d'oferir com a mínim 3 productes de la llista de l'annex 1.2 produïts de forma ecològica tal com estableix el <i>Reglament CE 834/2007 sobre producció i etiquetat dels productes ecològics</i> .	L'empresa ha de presentar un llistat dels productes ecològics que oferiran i que estan certificats segons el Reglament CE 84/2007 per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el CCPAE.
La fruita dolça (fruita de llavor i pinyol) que s'oferixi ha d'haver estat cultivada seguint els criteris de la producció integrada i ha de ser de temporada.	L'empresa ha de presentar el llistat de les fruites de llavor i pinyol de temporada que oferiran i el llistat de productors que compleixen amb els requisits que demana el Consell Català de la Producció Integrada, que és l'organisme que autoritza la comercialització dels productes amb l'etiqueta identificativa de la denominació o distintiu de garantia <i>Producció Integrada - Catalunya</i> .
Les hortalisses que s'oferixin han de ser de temporada (vegeu la guia de recomanacions que s'estableix al calendari estacional de l'annex 1.3).	L'empresa ha de presentar el llistat d'hortalisses de temporada que oferiran, d'acord amb el que estableix el calendari estacional.
El cafè que se serveixi a la cafeteria serà de Comerç Just i per tant complirà amb els estàndards establerts per la FLO (Organització Internacional d'Etiquetat Just) o equivalents.	Per tal de garantir l'autenticitat d'aquest cafè els explotadors hauran de justificar documentalment que es tracta d'un producte de comerç just, i que per tant disposa de segell de comerç just (per exemple, el segell FAIRTRADE) o equivalent.

Els productes de paper, tals com el paper de cuina, han de ser fets de material reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible.	Els productes que tinguin l'Etiqueta ecològica de la Unió Europea o bé el Distintiu de garantia de qualitat ambiental compleixen amb el requisit. També s'acceptaran els dossiers tècnics del productor on s'especifiqui de quin material està fabricat el paper, per certificar que el paper és de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible, cal que presenti el certificat FSC, PEFC o equivalent.
Les begudes que ho permetin es dispensaran a través de dispensador (cervesa, clara i refrescos).	L'empresa ha de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest criteri.
Les bosses d'escombraries que s'utilitzin han de ser tenir com a matèria prima plàstic reciclat post consum en més d'un 95%. El producte ha de complir els requeriments de la norma <i>UNE-EN 13592:2003 de sacs de plàstic per a la recollida de la brossa domèstica</i> o equivalent.	L'empresa ha de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE COM A CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	
Criteri	Verificació
Oferir més aliments de producció ecològica i de producció integrada que els exigits en les especificacions tècniques.	L'empresa ha de presentar un llistat dels productes ecològics o de producció integrada que oferiran i que estan certificats segons el Reglament CE 84/2007 per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el CCPAE, o que disposen del segell del Consell Català de la Producció Integrada o d'un organisme equivalent.
Utilitzar productes del mar i d'aqüicultura capturats o produïts amb criteris de consum responsable.	L'empresa ha de fer un llistat dels productes que oferirà que han estat capturats o produïts amb els criteris de consum responsable. En el cas de productes del mar per acreditar aquest fet cal complir amb els requisits establerts per Acció Natura (www.accionatura.org) o equivalent.
Utilitzar en la prestació del servei neveres i congeladors que no continguin gasos que puguin malmetre la capa d'ozó (HCFCs i HFCs).	L'empresa ha de presentar un llistat de les neveres i congeladors que s'utilitzaran amb l'especificació del gas que s'utilitza segons indica el fabricant.
Prioritzar l'ús de productes en envasos retornables i la compra a granel.	L'empresa ha de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.
Disposar de mecanismes d'estalvi d'aigua (tecnologies per reduir el consum d'aigua, aixetes industrials, aixetes de pedal o amb airejadors) als equipaments del servei.	L'empresa ha de presentar el llistat d'equipaments que disposin de mecanismes d'estalvi d'aigua. Aquells equipaments que disposin del Distintiu de garantia de qualitat ambiental per a mecanismes d'estalvi d'aigua compleixen amb el criteri. Per aquells que no tinguin el Distintiu, l'empresa ha de presentar un llistat amb la descripció dels mecanismes d'estalvi d'aigua que disposen.
Utilitzar embalatges reutilitzables o amb un percentatge de material reciclat superior al 45%.	L'empresa ha de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.
Prioritzar l'ús de paper d'estrassa en comptes d'alumini (sempre que no afecti les característiques de conservació del producte elaborat).	L'empresa ha de presentar els registres de conformitat segons el seu sistema de gestió ambiental.
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE COM A CONDICIONS ESPECIALS	

D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE	
Criteri	Verificació
Per tal de reduir la generació de residus, el menjar i les begudes s'han de servir en gots, vaixel·la, coberts i tovallons de materials reutilitzables o de materials compostables.	L'empresa ha de presentar els registres de conformitat segons el seu sistema de gestió ambiental.
L'empresa ha d'assegurar que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament.	L'empresa ha de presentar els registres de conformitat segons el seu sistema de gestió ambiental.
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE SI L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA TAMBÉ HA DE FER LA NETEJA DE L'ESTABLIMENT	
Caldria incloure els criteris ambientals establerts en l'Acord Marc de Serveis de Neteja de la Comissió Central de Subministrament en execució en el moment de la licitació del contracte de servei de restauració per a un menjador col·lectiu. Disponible a la pàgina web: http://www.gencat.cat/economia/ambits/contractacio/ccs/bens_serveis/index.html	

CÀTERING	
OBJECTE DEL CONTRACTE	
La contractació d'un servei de càtering que incorpori criteris ambientals.	
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE EN L'ACREDITACIÓ DE LA SOLVÈNCIA TÈCNICA	
L'empresa ha d'acreditar la seva capacitat tècnica i professional per dur a terme els aspectes ambientals del contracte mitjançant: <ul style="list-style-type: none"> • Un sistema de gestió ambiental (SGA) pel servei de càtering (per exemple, EMAS, ISO 14001 o equivalent), o bé • Una política ambiental amb les instruccions de treball i els procediments que es duen a terme en el servei de càtering per ser respectuosos amb el medi ambient, o bé • Experiència prèvia demostrable en l'aplicació de mesures de gestió ambiental en el contracte de servei de càtering. 	
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE EN LES PRECIPCIÓNS TÈCNQUES	
Criteri	Verificació
El menú que es prepari ha d'oferir com a mínim 3 productes de la llista de l'annex 1.2 produïts de forma ecològica tal com estableix el <i>Reglament CE 834/2007 sobre producció i etiquetat dels productes ecològics</i> .	L'empresa ha de presentar un llistat dels productes ecològics que oferiran i que estan certificats segons el Reglament CE 84/2007 per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el CCPAE.
La fruita dolça (fruita de llavor i pinyol) que s'ofereixi ha d'haver estat cultivada seguint els criteris de la producció integrada i ha de ser de temporada.	L'empresa ha de presentar el llistat de les fruites de llavor i pinyol de temporada que oferiran i el llistat de productors que compleixen amb els requisits que demana el Consell Català de la Producció Integrada, que és l'organisme que autoritza la comercialització dels productes amb l'etiqueta identificativa de la denominació o distintiu de garantia <i>Producció Integrada - Catalunya</i> .
Les hortalisses han de ser de temporada (vegeu la guia de recomanacions que s'estableix al calendari estacional de l'annex 1.3).	L'empresa ha de presentar el llistat d'hortalisses de temporada que oferiran, d'acord amb el que estableix el calendari estacional.
El cafè que se serveixi serà de Comerç Just i per tant complirà amb els estàndards establerts per la FLO (Organització Internacional	Per tal de garantir l'autenticitat d'aquest cafè els explotadors hauran de justificar documentalment que es tracta d'un producte de comerç just, i que per tant

d'Etiquetat Just) o equivalents.	disposa de segell de comerç just (com per ex. el segell FAIRTRADE) o equivalent.
Les bosses d'escombraries que s'utilitzin han de ser tenir com a matèria prima plàstic reciclat post consum en més d'un 95%. El producte ha de complir els requeriments de la norma <i>UNE-EN 13592:2003 de sacs de plàstic per a la recollida de la brossa domèstica</i> o equivalent.	L'empresa ha de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri. El contractista haurà de verificar el compliment del criteri durant el període del contracte i dur a terme les sancions corresponents en cas de no compliment.
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE COM A CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	
Criteri	Verificació
Oferir més aliments de producció ecològica i de producció integrada que els exigits en les especificacions tècniques.	L'empresa ha de presentar un llistat dels productes ecològics o de producció integrada que oferiran i que estan certificats segons el Reglament CE 84/2007 per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el CCPAE, o que disposen del segell del Consell Català de la Producció Integrada o d'un organisme equivalent.
Utilitzar productes del mar i d'aqüicultura capturats o produïts amb criteris de consum responsable.	L'empresa ha de fer un llistat dels productes que oferirà que han estat capturats o produïts amb els criteris de consum responsable. En el cas de productes del mar per acreditar aquest fet cal complir amb els requisits establerts per Acciónatura (www.accionatura.org) o equivalent.
Utilitzar en la prestació del servei equipaments (neveres, congeladors, rentavaixelles, etc.) eficients en el consum d'aigua i energia, seguint els requeriments marcats per la tipologia A d'eficiència energètica europea o equivalent.	L'empresa ha de presentar un llistat de tots els equipaments que s'utilitzaran amb els corresponents nivells d'eficiència.
Utilitzar en la prestació del servei neveres i congeladors que no continguin gasos que puguin malmetre la capa d'ozó (HCFCs i HFCs).	L'empresa ha de presentar un llistat de les neveres i congeladors que s'utilitzaran amb l'especificació del gas que s'utilitza segons indica el fabricant.
Utilitzar en el subministrament de mercaderies embalatges reutilitzables o amb un percentatge de material reciclat superior al 45%.	L'empresa ha de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.
Prioritzar l'ús d'envasos retornables i la compra a granel.	L'empresa ha de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.
Utilitzar gots, vaixelles, coberts, estovalles i tovallons reutilitzables o de materials compostables.	L'empresa ha de presentar els registres de conformitat segons el seu sistema de gestió ambiental.
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE COM A CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE	
Criteri	Verificació
L'empresa ha d'assegurar que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament.	Per tal de garantir aquest fet, caldrà que l'empresa presenti els registres de conformitat segons el seu sistema de gestió ambiental.
Els vehicles que s'utilitzaran per realitzar el servei de càtering han de complir com a mínim amb els requeriments d'emissió establerts en l'Acord Marc de Vehicles de la Comissió Central de Subministraments en execució en el moment de la licitació del contracte de serveis de neteja. Disponible a la pàgina web:	L'empresa ha de presentar un llistat dels vehicles que s'utilitzaran amb les especificacions tècniques on s'indiquin els nivells d'emissions.

http://www.gencat.cat/economia/ambits/contractació/ccs/bens_serveis/index.html	
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE COM A REQUISIT DE FORMACIÓ	
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE EN LES PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES	
Criteri	Verificació
L'empresa ha de disposar d'una política de comunicació ambiental interna que permeti planificar totes les tasques i designar responsables per dur-les a terme i informar als treballadors de les mesures ambientals aplicades i el seu ús (formació i informació).	L'empresa ha de presentar la documentació corresponent a la política de comunicació.
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE COM A CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	
Realitzar formació ambiental als treballadors en temes de gestió de residus (minimització, recollida selectiva i tractament), gestió i ús eficient de l'aigua i l'energia, informació i garanties sobre els aliments utilitzats i mobilitat sostenible.	L'empresa ha de presentar els registres de formació ambiental als treballadors segons el seu sistema de gestió ambiental.

RESTAURANT	
OBJECTE DEL CONTRACTE	
La contractació d'un servei de restaurant que incorpori criteris ambientals.	
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE EN L'ACREDITACIÓ DE LA SOLVÈNCIA TÈCNICA	
L'empresa ha d'acreditar la seva capacitat tècnica i professional per dur a terme els aspectes ambientals del contracte mitjançant: <ul style="list-style-type: none"> • Un sistema de gestió ambiental (SGA) pel servei de cuina (com per exemple EMAS, ISO 14001 o equivalent), o bé • Una política ambiental amb les instruccions de treball i els procediments que es duen a terme en el servei de cuina per ser respectuosos amb el medi ambient, o bé • Experiència prèvia demostrable en l'aplicació de mesures de gestió ambiental en el contracte de servei de cuina. 	
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE EN LES PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES	
Criteri	Verificació
El menú que es prepari ha d'oferir com a mínim 3 productes de la llista de l'annex 1.2 produïts de forma ecològica tal com estableix el <i>Reglament CE 834/2007 sobre producció i etiquetat dels productes ecològics</i> .	L'empresa ha de presentar un llistat dels productes ecològics que oferiran i que estan certificats segons el Reglament CE 84/2007 per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el CCPAE.
La fruita dolça (fruita de llavor i pinyol) que s'oferixi ha d'haver estat cultivada seguint els criteris de la producció integrada i ser de temporada.	L'empresa ha de presentar el llistat de les fruites de llavor i pinyol de temporada que oferiran i el llistat de productors que compleixen amb els requisits que demana el Consell Català de la Producció Integrada, que és l'organisme que autoritza la comercialització dels productes amb l'etiqueta identificativa de la denominació o distintiu de garantia <i>Producció Integrada - Catalunya</i> .
Les hortalisses han de ser de temporada (vegeu la guia de recomanacions que s'estableix al calendari estacional de l'annex 1.3).	Les empreses han de presentar el llistat d'hortalisses de temporada que oferiran, d'acord amb el que estableix el calendari estacional.
Els equipaments utilitzats en el servei (neveres, congeladors, rentavaixelles, etc.) seran eficients	L'empresa ha de presentar un llistat de tots els equipaments que s'utilitzaran amb els corresponents

en el consum d'aigua i energia, seguint els requeriments marcats per la tipologia A de l'etiqueta d'eficiència energètica europea o equivalent.	nivells d'eficiència.
Els productes de paper, tals com el paper de cuina, han de ser fets de material reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible.	Els productes que tinguin l'Etiqueta ecològica de la Unió Europea o bé el Distintiu de garantia de qualitat ambiental compleixen amb el requisit. També s'acceptaran els dossiers tècnics del productor on s'especifiqui de quin material està fabricat el paper, per certificar que el paper és de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible, cal que presenti el certificat FSC, PEFC o equivalent.
El cafè que se serveixi serà de Comerç Just i per tant complirà amb els estàndards establerts per la FLO (Organització Internacional d'Etiquetat Just) o equivalents.	Per tal de garantir l'autenticitat d'aquest cafè els explotadors hauran de justificar documentalment que es tracta d'un producte de comerç just, i que per tant disposa de segell de comerç just (per exemple, el segell FAIRTRADE) o equivalent.
Les bosses d'escombraries que s'utilitzin han de ser tenir com a matèria prima plàstic reciclat post consum en més d'un 95%. El producte ha de complir els requeriments de la norma <i>UNE-EN 13592:2003 de sacs de plàstic per a la recollida de la brossa domèstica</i> o equivalent.	L'empresa ha de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE COM A CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	
Criteri	Verificació
Oferir més aliments de producció ecològica i de producció integrada que els exigits en les especificacions tècniques.	L'empresa ha de presentar un llistat dels productes ecològics o de producció integrada que oferiran i que estan certificats segons el Reglament CE 84/2007 per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el CCPAE, o que disposen del segell del Consell Català de la Producció Integrada o d'un organisme equivalent.
Utilitzar productes del mar i d'aqüicultura capturats o produïts amb criteris de consum responsable.	L'empresa ha de fer un llistat dels productes que oferirà que han estat capturats o produïts amb els criteris de consum responsable. En el cas de productes del mar per acreditar aquest fet cal complir amb els requisits establerts per Acció Natura (www.accionatura.org) o equivalent.
Utilitzar en la prestació del servei neveres i congeladors que no continguin gasos que puguin malmetre la capa d'ozó (HCFCs i HFCs).	L'empresa ha de presentar un llistat de les neveres i congeladors que s'utilitzaran amb l'especificació del gas que s'utilitza segons indica el fabricant.
Prioritzar l'ús de productes en envasos retornables i a granel.	L'empresa ha de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.
Disposar de mecanismes d'estalvi d'aigua (tecnologies per reduir el consum d'aigua, aixetes industrials, aixetes de pedal o amb airejadors) als equipaments del servei.	L'empresa ha de presentar el llistat d'equipaments que disposin de mecanismes d'estalvi d'aigua. Aquells equipaments que disposin del Distintiu de garantia de qualitat ambiental per a mecanismes d'estalvi d'aigua compleixen amb el criteri. Per aquells que no tinguin el Distintiu, l'empresa ha de presentar un llistat amb la descripció dels mecanismes d'estalvi d'aigua que disposen.
Utilitzar productes amb embalatges reutilitzables o amb un percentatge de material reciclat superior al 45%.	L'empresa ha de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.

Utilitzar mecanismes d'eficiència energètica (bombetes de baix consum, detectors de presència, etc.) en els equipaments del servei directe i indirecte de restauració.	L'empresa ha de presentar un llistat de tots els equipaments que s'utilitzaran amb els corresponents nivells d'eficiència.
Utilitzar gots, vaixel·la, coberts, estovalles i tovallons reutilitzables o de materials compostables.	L'empresa ha de presentar els registres de conformitat segons el seu sistema de gestió ambiental.
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE COM A CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE	
Criteri	Verificació
L'empresa ha d'assegurar que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament.	Per tal de garantir aquest fet, caldrà que l'empresa presenti els registres de conformitat segons el seu sistema de gestió ambiental.
L'empresa ha d'informar de les característiques dels aliments servits (editant per exemple un menú informatiu).	L'empresa ha de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri. El contractista haurà de verificar el compliment del criteri durant el període del contracte i dur a terme les sancions corresponents en cas de no compliment.
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE SI L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA TAMBÉ HA DE FER LA NETEJA DE L'ESTABLIMENT	
Caldria incloure els criteris ambientals establerts en l'Acord Marc de Serveis de Neteja de la Comissió Central de Subministrament en execució en el moment de la licitació del contracte de servei de restauració per a un menjador col·lectiu. Disponible a la pàgina web: http://www.gencat.cat/economia/ambits/contractacio/ccs/bens_serveis/index.html	

AUTOSERVEI	
OBJECTE DEL CONTRACTE	
La contractació d'un autoservei de restauració que incorpori criteris ambientals	
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE EN L'ACREDITACIÓ DE LA SOLVÈNCIA TÈCNICA	
L'empresa ha d'acreditar la seva capacitat tècnica i professional per dur a terme els aspectes ambientals del contracte mitjançant: <ul style="list-style-type: none"> • Un sistema de gestió ambiental (SGA) pel servei de cuina (per exemple, EMAS, ISO 14001 o equivalent), o bé • Una política ambiental amb les instruccions de treball i els procediments que es duen a terme en el servei de cuina per ser respectuosos amb el medi ambient, o bé • Experiència prèvia demostrable en l'aplicació de mesures de gestió ambiental en el contracte de servei de cuina. 	
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE EN LES PRECIPCIÓNS TÈCNQUES	
Criteri	Verificació
El menú que es prepari ha d'oferir com a mínim 3 productes de la llista de l'annex 1.2 produïts de forma ecològica tal com estableix el <i>Reglament CE 834/2007 sobre producció i etiquetat dels productes ecològics</i> .	L'empresa ha de presentar un llistat dels productes ecològics que oferiran i que estan certificats segons el Reglament CE 84/2007 per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el CCPAE.
La fruita dolça (fruita de llavor i pinyol) que s'oferixi ha d'haver estat cultivada seguint els criteris de la producció integrada i ser de temporada.	L'empresa ha de presentar el llistat de les fruites de llavor i pinyol de temporada que oferiran i el llistat de productors que compleixen amb els requisits que demana el Consell Català de la Producció Integrada, que és l'organisme que autoritza la comercialització dels productes amb l'etiqueta identificativa de la

	denominació o distintiu de garantia <i>Producció Integrada - Catalunya</i> .
Les hortalisses han de ser de temporada (vegeu la guia de recomanacions que s'estableix al calendari estacional de l'annex 1.3).	L'empresa ha de presentar el llistat d'hortalisses de temporada que oferiran, d'acord amb el que estableix el calendari estacional.
Els equipaments utilitzats en el servei (neveres, congeladors, rentavaixelles, etc.) seran eficients en el consum d'aigua i energia, seguint els requeriments marcats per la tipologia A de l'etiqueta d'eficiència energètica europea o equivalent.	L'empresa ha de presentar un llistat de tots els equipaments que s'utilitzaran amb els corresponents nivells d'eficiència.
Els productes de paper, tals com els tovallons de paper o els estalvis per les safates que s'utilitzin per dur a terme el servei, han de ser fets de material reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible.	Els productes que tinguin l'Etiqueta ecològica de la Unió Europea o bé el Distintiu de garantia de qualitat ambiental compleixen amb el requisit. També s'acceptaran els dossiers tècnics del productor on s'especifiqui de quin material està fabricat el paper, per certificar que el paper és de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible, cal que presenti el certificat FSC, PEFC o equivalent.
El cafè que se serveixi serà de Comerç Just i per tant complirà amb els estàndards establerts per la FLO (Organització Internacional d'Etiquetat Just) o equivalents.	Per tal de garantir l'autenticitat d'aquest cafè els explotadors hauran de justificar documentalment que es tracta d'un producte de comerç just, i que per tant disposa de segell de comerç just (com per ex. el segell FAIRTRADE) o equivalent.
Les bosses d'escombraries que s'utilitzin han de ser tenir com a matèria prima plàstic reciclat post consum en més d'un 95%. El producte ha de complir els requeriments de la norma <i>UNE-EN 13592:2003 de sacs de plàstic per a la recollida de la brossa domèstica</i> o equivalent.	L'empresa ha de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE COM A CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	
Criteri	Verificació
Oferir més aliments de producció ecològica i de producció integrada que els exigits en les especificacions tècniques.	L'empresa ha de presentar un llistat dels productes ecològics o de producció integrada que oferiran i que estan certificats segons el Reglament CE 84/2007 per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el CCPAE, o que disposen del segell del Consell Català de la Producció Integrada o d'un organisme equivalent.
Utilitzar productes del mar i d'aqüicultura capturats o produïts amb criteris de consum responsable.	L'empresa ha de fer un llistat dels productes que oferirà que han estat capturats o produïts amb els criteris de consum responsable. En el cas de productes del mar per acreditar aquest fet cal complir amb els requisits establerts per Accionatura (www.accionatura.org) o equivalent.
Utilitzar en la prestació del servei neveres i congeladors que no continguin gasos que puguin malmetre la capa d'ozó (HCFCs i HFCs).	L'empresa ha de presentar un llistat de les neveres i congeladors que s'utilitzaran amb l'especificació del gas que s'utilitza segons indica el fabricant.
Prioritzar l'ús de productes en envasos retornables i la compra a granel.	L'empresa ha de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.
Disposar de mecanismes d'estalvi d'aigua (tecnologies per reduir el consum d'aigua, aixetes industrials, aixetes de pedal o amb	L'empresa ha de presentar el llistat d'equipaments que disposin de mecanismes d'estalvi d'aigua. Aquells equipaments que disposin del Distintiu de garantia de

airejadors) als equipaments del servei.	qualitat ambiental per a la categoria de mecanismes d'estalvi d'aigua compleixen amb el criteri. Per aquells que no tinguin el distintiu, l'empresa ha de presentar un llistat amb la descripció dels mecanismes d'estalvi d'aigua que disposen.
Utilitzar productes amb embalatges reutilitzables o amb un percentatge de material reciclat superior al 45%.	L'empresa ha de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.
Utilitzar mecanismes d'eficiència energètica (bombetes de baix consum, detectors de presència, etc.) en els equipaments.	L'empresa ha de presentar un llistat de tots els equipaments que s'utilitzaran amb els corresponents nivells d'eficiència.
Utilitzar gots, vaixel·la, coberts, estovalles i tovallons reutilitzables o de materials compostables.	L'empresa ha de presentar els registres de conformitat segons el seu sistema de gestió ambiental.
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE COM A CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE	
Criteri	Verificació
L'empresa ha d'assegurar que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament.	Per tal de garantir aquest fet, caldrà que l'empresa presenti els registres de conformitat segons el seu sistema de gestió ambiental.
L'empresa ha d'informar de les característiques dels aliments servits (editant per exemple un menú informatiu, i rotulant els aliments de temporada o de producció ecològica per informar al client).	L'empresa ha de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE SI L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA TAMBÉ HA DE FER LA NETEJA DE L'ESTABLIMENT	
Caldrà incloure els criteris ambientals establerts en l'Acord Marc de Serveis de Neteja de la Comissió Central de Subministrament en execució en el moment de la licitació del contracte de servei de restauració per a un menjador col·lectiu. Disponible a la pàgina web: http://www.gencat.cat/economia/ambits/contractacio/ccs/bens_serveis/index.html	

MÀQUINES EXPENEDORES	
OBJECTE DEL CONTRACTE	
La contractació del servei de màquines expenedores que incorporin criteris ambientals.	
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE EN L'ACREDITACIÓ DE LA SOLVÈNCIA TÈCNICA	
L'empresa ha d'acreditar la seva capacitat tècnica i professional per dur a terme els aspectes ambientals del contracte mitjançant: <ul style="list-style-type: none"> • Un sistema de gestió ambiental (SGA) pel servei de màquines expenedores (per exemple, EMAS, ISO 14001 o equivalent), o bé • Una política ambiental amb les instruccions de treball i els procediments que es duen a terme en el servei de màquines expenedores per ser respectuosos amb el medi ambient, o bé • Experiència prèvia demostrable en l'aplicació de mesures de gestió ambiental en el contracte de servei de màquines expenedores. 	
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE EN LES PRESCRIPCIONS TÈCNiques	
Criteris per a les màquines de begudes calentes	
Criteri	Verificació
Les màquines de begudes calentes han de tenir l'opció de servei amb got i sense got.	L'empresa ha de justificar documentalment que la màquina compta amb l'opció sense got (ja sigui a

	través d'una còpia del seu manual d'instruccions o d'un registre fotogràfic).
Els gots i les culleretes que utilitzin les màquines de begudes calentes han de ser 100% compostables.	L'empresa ha de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.
El cafè que se serveixi serà de Comerç Just i per tant complirà amb els estàndards establerts per la FLO (Organització Internacional d'Etiquetat Just) o equivalents.	Per tal de garantir l'autenticitat d'aquest cafè els explotadors hauran de justificar documentalment que es tracta d'un producte de comerç just, i que per tant disposa de segell de comerç just (com per ex. el segell FAIRTRADE) o equivalent.
Criteris per a les màquines d'aliments sòlids	
Criteri	Verificació
Les màquines expenedores d'aliments sòlids han d'oferir com a mínim 1 producte de la llista de l'annex 1.2 produït de forma ecològica tal com estableix el <i>Reglament CE 834/2007 sobre producció i etiquetat dels productes ecològics</i> .	L'empresa ha d'indicar com pretén complir amb el requisit. El producte ha d'estar certificat segons el Reglament CE 84/2007 per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el CCPAE.
La fruita dolça (fruita de llavor i pinyol) que s'ofereixi ha d'haver estat cultivada seguint els criteris de la producció integrada i ser de temporada.	L'empresa ha de presentar el llistat de les fruites de llavor i pinyol de temporada que oferiran i el llistat de productors que compleixen amb els requisits que demana el Consell Català de la Producció Integrada, que és l'organisme que autoritza la comercialització dels productes amb l'etiqueta identificativa de la denominació o distintiu de garantia <i>Producció Integrada - Catalunya</i> .
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE COM A CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	
Criteris per a les màquines de begudes calentes	
Criteri	Verificació
Criteris per a les màquines de begudes fredes	
Criteri	Verificació
Donar l'opció de servir les begudes en envàs retornable.	L'empresa haurà de presentar un llistat dels productes que tenen envàs retornable.
Criteris per a les màquines de menjar sòlid	
Criteri	Verificació
Incloure un missatge visible que convidi i sensibilitzi a l'usuari sobre el consum de menjar ecològic o sobre la cultura de la responsabilitat ambiental.	L'empresa ha de presentar la documentació de la política de comunicació aplicable: el llistat de missatges escollits, així com un registre gràfic de la seva incorporació.
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE COM A REQUISIT DE FORMACIÓ	
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE EN LES PRESCRIPCIONS TÈCNiques	
Criteri	Verificació
L'empresa ha de disposar d'una política de comunicació ambiental interna que permeti planificar totes les tasques i designar responsables per dur-les a terme, i informar als treballadors de les mesures ambientals aplicades i el seu ús (formació i informació).	L'empresa ha de presentar la documentació corresponent a la política de comunicació.
CRITERIS AMBIENTALS A INCLOURE COM A CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE	
L'empresa realitzarà formació ambiental als seus treballadors en els temes de gestió de residus (minimització, recollida selectiva i tractament), gestió i ús eficient de l'aigua i l'energia, informació i garanties sobre els aliments utilitzats i conducció	L'empresa ha de presentar els registres de formació ambiental als treballadors segons el seu sistema de gestió ambiental.

eficient.	
-----------	--

Finalment, es presenta la tipologia de servei de Menjador amb Microones i Nevera, una de les tipologies més esteses. Generalment, es tracta d'un espai que compta amb una nevera i un microones on s'escalfa el menjar que cada treballador porta per compte propi. Per les característiques d'aquest servei, s'hauria de vehicular l'ambientalització en els contractes de compra dels productes (nevera i microones).

MENJADOR AMB MICROONES I NEVERA	
Criteri	Verificació
La nevera per al menjador col·lectiu ha de ser eficient energèticament seguint els requeriments marcats per la tipologia A de l'etiqueta d'eficiència energètica europea o equivalent.	Cal demanar al proveïdor l'etiqueta d'eficiència energètica on consti que és de tipologia A, A+ o A++.

En el cas dels microones, donat que es tracta d'una tipologia d'electrodomèstic que no té l'obligació d'incorporar etiqueta energètica, es recomana que en el seu ús es tinguin en compte els consells especificats en l'annex 1.1, apartat "Consells pels treballadors – Fer un ús racional de l'energia".

ANNEXES

3. ANNEXES

1.1 CONSELLS

1.2 LLISTAT DE PRODUCTES DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA

1.3 CALENDARI DE PRODUCTES ESTACIONALS

1.4 LLISTAT DE COMPROVACIÓ

1.1 CONSELLS

Aquest apartat s'elabora amb l'objectiu de complementar de forma directa la guia d'ambientalització dels menjadors col·lectius a través d'una sèrie de consells adreçats als diferents agents que intervenen en aquesta activitat. En aquest sentit, els consells s'adrecen principalment als gestors i als treballadors o personal del servei i també als seus proveïdors i usuaris. Cal remarcar que la variabilitat de la tipologia de servei - menjador, cafeteria, càtering restaurant o autoservei – ha fet necessari considerar només aquells consells, que en cada cas, són més aplicables.

A continuació es fa un recull d'alguns d'aquests consells:

a. Consells per als gestors dels serveis

- **Impulsar una correcta gestió ambiental**

És important que el responsable del servei tingui coneixement de tots els aspectes ambientals del servei i sigui capaç de resoldre les incidències i prendre part en les decisions. Les funcions que hauria d'assumir són:

- Tenir coneixement de la normativa ambiental i les bones pràctiques que es poden aplicar al servei i exigir que es compleixin.
- Tenir un control dels consums del servei (energia, aigua, materials, envasos, etc.) i dels residus generats per tipologies.
- Resoldre les incidències i dubtes de caràcter ambiental que puguin aparèixer.

- **Establir una política de compres ambientalment correctes**

Una bona política de compres permet escollir els proveïdors i els sistemes més eficients i evitar el consum de recursos procedents de fonts no sostenibles. La política de compres ambientalment correctes ha de seguir els següents criteris:

- A l'hora d'escollir un producte, donar prioritat als que disposin d'una ecoetiqueta. En cas d'equips elèctrics cal tenir present l'etiqueta energètica i escollir els aparells més eficients (classe A). Tenint en compte que els equipaments elèctrics dels serveis de menjador (neveres, congeladors, etc.) són la principal font de consum energètic, és important prioritzar-ne la renovació dels més vells o dels que tinguin un consum energètic més important.
- Quan s'escullin productes que encara no disposin d'ecoetiqueta, donar preferència als que incorporin materials reciclats, que es puguin reutilitzar o que siguin fàcilment reciclables. Per exemple, amb l'objectiu de reduir la generació de residus, es recomana utilitzar gots de vidre, així com gots d'altres productes com el policarbonat que amb prestacions semblants a les del vidre (transparència, aparença, etc.), resisteixen millor al trencament i permeten la reutilització. És també aconsellable utilitzar tovallons de paper reciclat i paper de cuina reciclat.
- Escollir productes de baixa toxicitat per l'entorn, sobretot pel que fa als productes de neteja. Els problemes ambientals lligats a la neteja són la càrrega ecotoxicològica de les aigües residuals per clor (lleixiu) i per altres substàncies

agressives, la generació d'envasos de substàncies perilloses i possibles efectes sobre la salut. Cal prioritzar l'ús de detergents que disposin d'ecoetiqueta, que estiguin fets d'ingredients naturals (oli vegetal natural, llimona, vinagre, etc.), i que siguin biodegradables.

- Contactar amb proveïdors que permetin el retorn dels envasos o la reducció de l'embalatge dels productes. És recomanable prioritzar la compra de productes frescos i a granel per reduir els embalatges. També és important, escollir les dimensions de l'envàs del producte en funció de la freqüència d'ús que se'n faci, és a dir, escollir productes en envàs gran si s'utilitzen molt i en envàs petit si no tenen gaire sortida.
- Escollir preferentment proveïdors que disposin d'una certificació ISO 14001 o EMAS o d'una política ambiental a l'empresa.

- **Utilitzar mesures de control i reducció del consum d'aigua**

És necessari i prioritari introduir mesures de control i reducció del consum d'aigua. En aquest sentit, cal implementar sempre que sigui possible les tecnologies que afavoreixin la reducció del consum d'aigua.

Els punts principals de consum d'aigua són a la cuina i al lavabo. A la cuina és recomanable una aixeta temporitzada industrial, i a nivell general, la instal·lació de sistemes d'optimització tals com els airejadors a les aixetes. El rentavaixelles es recomana que sigui un aparell eficient de classe A, que a més d'oferir un baix consum energètic, també utilitzi l'aigua de la forma més eficient possible.

- **Implantar una correcta recollida selectiva de residus**

La reducció de la generació de residus s'estableix com la solució més favorable. En cas que la generació de residus sigui inevitable, cal establir una separació diferenciada de residus per dipositar-los en contenidors específics, que ha de permetre una recollida i tractament selectiu dels residus.

- **Fomentar un transport eficient i més sostenible**

El transport és una de les fonts de contaminació local més important. A més dels impactes ambientals derivats del consum de combustibles fòssils, els problemes de trànsit creen ambients poc saludables i confortables. Caldria evitar la distribució dels productes del magatzem als establiments en hores punta per estalviar els problemes de trànsit i optimitzar les rutes.

És molt interessant des del punt de vista ambiental conèixer la quantitat de CO₂ que s'emet durant el servei, ja que es pot utilitzar aquesta dada com un indicador de l'impacte ambiental derivat d'aquesta activitat. Les emissions de CO₂ derivades del transport s'haurien de considerar, sobretot en serveis com el càtering o les màquines de vending. Hi ha nombroses calculadores que permeten calcular aquestes emissions d'una manera relativament senzilla.

- **Establir mecanismes d'informació i formació pels treballadors**

Les mesures de millora ambiental aplicades serveixen de poc si els treballadors les desconeixen o no les apliquen. Així, cal invertir en informació i formació als treballadors mitjançant sessions formatives, pòsters recordatoris o tríptics explicatius.

- **Difusió de les bones pràctiques ambientals entre els usuaris**

També és important tenir informació dirigida als usuaris o clients del servei per fer-los notar que es duen a terme bones pràctiques ambientals en la gestió del servei i que s'agraeix la seva col·laboració.

Es pot aprofitar aquesta comunicació per a difondre també missatges ambientals i així s'estarà fomentant la sensibilització ambiental dels clients.

b. Consells pels treballadors

En relació al consum de recursos:

- **Evitar l'excés de consum d'aigua fent un ús eficient del recurs**

En qualsevol establiment de restauració l'aigua és un recurs àmpliament utilitzat i és necessari minimitzar el seu consum.

- Cal realitzar un ús responsable, garantint que només serà utilitzada la necessària. L'estalvi d'aigua ha de ser un hàbit adquirit per qualsevol treballador de l'establiment.
- És important mantenir les aixetes tancades quan no se n'està fent ús i utilitzar els equipaments, com el rentavaixelles, amb la càrrega completa.

- **Fer un ús racional de l'energia**

En aquest sentit s'aconsella:

- Reduir el consum d'energia, encenent els llums només quan sigui necessari, aprofitant al màxim la llum natural.
- En els períodes de temps en què la cuina es manté tancada no utilitzar il·luminació.
- Utilitzar tots els equipaments al màxim de la seva capacitat, aprofitant així la seva activitat.
- Situar les neveres mantenint un espai entre elles i les parets per tal de garantir la circulació de l'escalfor i, per tant, afavorir el seu rendiment. La distància entre el frigorífic i la paret hauria de ser de 5-7 cm, tot i que això depèn del model. Un aparell instal·lat en males condicions pot consumir un 15% més d'energia.
- És important no col·locar els frigorífics a prop d'una font de calor.
- És necessari mantenir tancades les portes de les neveres, tant les de gran capacitat com les de mostrador.
- Cal preveure amb antelació l'ús dels aliments congelats, de manera que la descongelació es pugui efectuar posant-los primer a la nevera i, per tant, aportant fred al compartiment.

- Quan la nevera presenti un gruix de gel de més de 5 mm, cal descongelar l'aparell, perquè si aquest augmenta, es pot produir un sobreconsum de fins al 30%.
- Quan estigui previst l'ús dels forns, es recomana preescalfar els aparells un temps abans d'iniciar l'activitat i mantenir-los a temperatura mínima quan no s'hagin d'utilitzar, evitant obrir les portes.
- Quan s'utilitzi el microones, es recomana no excedir-se en la potència i ajustar-la per cada aliment. També és important comprovar periòdicament que el tancament de la porta és l'adequat i que no existeix cap defecte que provoqui un malbaratament de calor. Es recomana tenir el microones sempre net de residus per tal de garantir el seu bon funcionament.

En relació a la manipulació de productes i emmagatzematge:

El bon estat dels aliments és objectiu bàsic de qualsevol establiment que es dediqui a la restauració. Molts aliments necessiten, pel seu manteniment, temperatures adequades, especialment durant la temporada d'estiu en estar subjectes a un ambient exterior desfavorable. A més, tots els productes envasats requereixen un control que garanteixi el seu consum abans de complir la data de caducitat. És necessari per tant, incidir en aspectes que assegurin la qualitat del producte i evitin la generació innecessària de residus.

En aquesta línia es recomana:

- **Garantir que no es trenqui la cadena del fred dels productes**

És important que els aliments no perdin en cap moment el fred per tal d'assegurar-ne la seva qualitat. Per aconseguir-ho és necessari:

- Garantir que el magatzem d'origen manté les condicions idònies per conservar els aliments en bon estat.
- Comptar amb un transport isotèrmic i, en el cas que es requereixi, amb frigorífic. Cal realitzar revisions periòdiques dels sistema de climatització.
- Les rutes de distribució han d'estar dissenyades de manera que s'estalvi temps i desplaçament.
- Un cop els aliments arribin a l'establiment cal organitzar l'entrada a les neveres de forma que tinguin l'espai assegurat, que es minimitzi el temps que estan a l'exterior i establint prioritats. Per tant, periòdicament, s'ha de revisar l'adequació dels espais.

- **Mantenir neveres i congeladors a temperatura adequada**

Per tal de garantir la bona qualitat dels aliments i que els equipaments funcionin de forma eficient, és necessari que es minimitzin les pèrdues de temperatura, evitant per tant, una despesa energètica innecessària.

- Cal mantenir les portes de les neveres i dels congeladors perfectament tancades i minimitzar el temps d'obertura.

- Revisar el correcte funcionament de les portes de les neveres i els congeladors per tal que no tinguin pèrdues. Per verificar el bon funcionament de l'equipament, es pot posar un full de paper, tancar la porta i provar de treure el full, si no fa resistència és que les juntes estan gastades.
- Graduar la temperatura de les neveres (entre +3 i +5° a la banda més freda, i +8 i +10° a la banda menys freda). Disminuir la temperatura no provoca que els aliments es conservin millor, però un grau menys de temperatura suposa un augment del consum d'un 5-7% i la formació de gel més ràpidament.
- **Organitzar els productes per garantir el seu correcte consum**
És important evitar que els productes compleixin la seva data de caducitat:
 - És necessari organitzar-los per data de caducitat, tant dins de les neveres com en els espais d'emmagatzematge, de manera que es trobin en primera posició aquells amb data de caducitat més curta (pràctica coneguda amb el nom de FIFO (*first-in-first-out*)). Per aquest motiu quan arribin les noves càrregues cal dedicar un temps a redistribuir els productes.
 - Portar un control de les necessitats per tal de realitzar previsions a curt termini i garantir que només es comprin els productes dels quals està assegurat el consum.
 - Es recomana cobrir els plats cuinats i embolicar bé els aliments per tal de reduir el risc de contaminació entre els aliments, la propagació d'olors i la formació de gel. També cal evitar col·locar aliments calents o tebis a la nevera o congelador si sanitàriament és permès.
- **Estructurar el magatzem per optimitzar l'espai**
L'espai disponible amb freqüència es reduït, si més no limitat, i existeixen poques zones d'emmagatzematge que permetin tenir els productes amb fàcil accés.
 - Cal dissenyar la distribució dels productes i organitzar-los per mides i prioritat de consum en els diferents espais.
 - És aconsellable evitar, sempre que sigui possible, els embalatges externs i emmagatzemar els productes en la forma que ocupin menys espai i que es faciliti el seu ús.
 - Qualsevol producte que entri a la cuina o barra serà desproveït de l'embalatge extern per tal de minimitzar l'espai que ocupa i evitar la generació de residus com per exemple el cartró dins de la cuina. Cal però, potenciar la reutilització dels màxims recursos disponibles.

En relació a la neteja i manteniment:

La neteja en la majoria dels casos suposa un important consum d'aigua i energia i una generació de residus destacable. A més, la utilització en excés de productes de neteja pot generar problemes per contaminació. Per altra banda, el servei necessita d'un

manteniment permanent que garanteixi que es troba en perfectes condicions per ser utilitzat. Es recomana:

- **Minimitzar el consum d'aigua, energia i productes de neteja**
Els encarregats de la neteja de l'establiment han de realitzar un servei el màxim d'eficient possible, garantint els resultats amb el major estalvi.
 - Cal realitzar un ús de l'aigua i energia responsable, evitant el malbaratament.
 - Utilitzar la quantitat estricta i necessària dels productes de neteja que garanteixin uns resultats adequats.
- **Gestionar adequadament els residus**
La neteja és una activitat que genera residus i el seu impacte principal deriva de l'ús de productes agressius.
 - És necessari separar els residus generats de la neteja, assegurant que tots aquells que hagin estat en contacte amb els productes es portaran a la deixalleria.
 - I els envasos que no han contingut cap producte perillós podran separar-se en el contenidor d'envasos general.
- **Garantir que no existeixin pèrdues en el sistema de canonades i aixetes**
Un sistema de distribució d'aigua que presenti desperfectes pot suposar pèrdues importants del recurs i augmentar el consum. Cal realitzar un control periòdic de l'estat de les canonades i les aixetes.
- **Manteniment de bujols i cubells**
L'ús continuat dels bujols i cubells provoca que sovint presentin problemes de brutícia i males olors.
 - Establir un control dels cubells i bujols per tal d'avaluar el seu estat i realitzar-ne la neteja.
 - Detectar els desperfectes i substituir aquells cubells en mal estat.

En relació als residus:

Una recollida adequada facilitarà, sens dubte, la correcta gestió dels residus. Els treballadors han de contribuir el màxim per tal que aquesta tasca es realitzi amb èxit. En aquesta línia és necessari:

- **Adequar-se a les necessitats requerides pel sistema de recollida**
Cal que els treballadors estiguin informats dels sistema i circuit de recollida de residus. Els treballadors s'hauran d'adaptar al sistema i conèixer les hores de recollida per tal de donar sortida als residus de la forma més eficient possible, i evitar acumulacions innecessàries.
- **Evitar els abocaments externs**

- Garantint que les bosses d'escombraries es trobin en bon estat i no deixant cap residu fora del bujol.
 - És important garantir l'ús dels bujols fins que s'assoleixi el màxim de la seva capacitat.
-
- **Gestionar adequadament els residus**
El treballador ha de realitzar la separació de les diferents fraccions i vetllar pel correcte ús dels cubells i pel seu manteniment.

1.2

LLISTAT DE PRODUCTES DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA

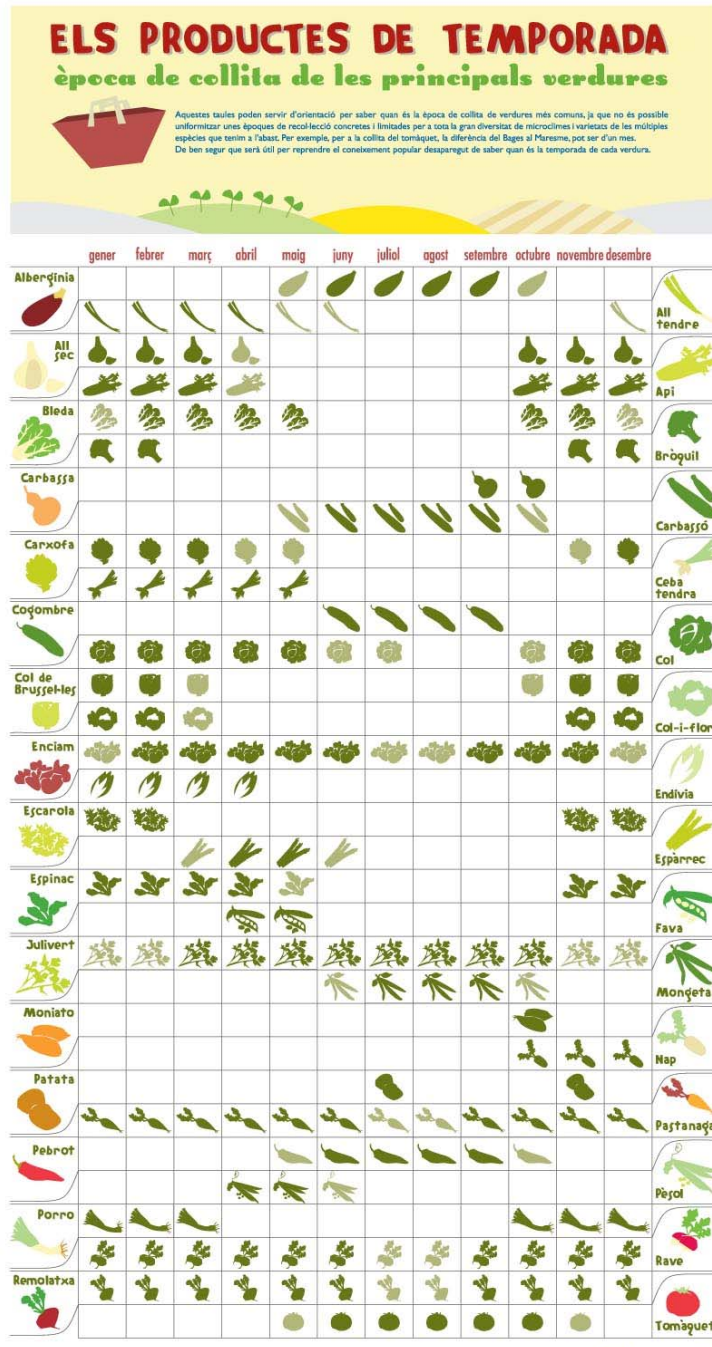
Productes certificats en Agricultura ecològica
Carn (oví, boví, cabrum, porcí, equí i aus de carn)
Ous
Mel, gelea i pròpolis
Hortalisses
Verdures
Plantes aromàtiques i medicinals
Fruita
Cereals i farines
Llegums
Germinats
Oli
Espècies
Vins i caves
Cervesa
Conserves
Panificació i pastisseria
Pasta
Fruits secs
Preparats alimentaris
Xocolata i confiteria
Llet, formatge i derivats
Sucre
Te i cafè
Patates fregides (xips)
Embotit

per a més informació:

eco.dar@gencat.cat
www.gencat.cat/dar/eco

1.3

CALENDARI DE PRODUCTES ESTACIONALS



Actualment podem comprar gairebé totes aquestes verdures durant tot l'any perquè: provenen de llocs llunyans més càlids, tropicals o de l'altra banda de l'equador (Andalusia, Marroc, Canàries, Argentina...), o bé han estat produïts en hivernacles escalfats amb querosè, o han estat emmagatzemats en cambres d'atmosfera controlada mitjançant combinacions de gasos que frenen la producció d'etilè, que és el component que fa madurar els fruits, i surten al mercat quan hi ha poca importació i la producció i, per tant, els preus són més baixos.

Si consumim productes de temporada evitem: Principalment la despesa innecessària de combustibles fòssils produïts pel transport de mercaderies de zones llunyanes, per l'ús de querosè per escalfar hivernacles i pel control de condicions de cambres; també evitem, entre altres, menjar productes que continguin residus de querosè, l'ús massiu de fitofarms (necessaris per produir cultius fora de la seva estacionalitat) i problemes a nivell de salut.



Font: Associació L'Era, Espai de Recursos Agroecològics. Disseny mosdigital.cat
Nota: La mida de reproducció no pot ser superior a DIN A-4.

1.4 LLISTAT DE COMPROVACIÓ

És important que els responsables del servei dels menjadors col·lectius puguin avaluar les seves activitats i pràctiques per poder detectar aquells punts on caldria intervenir per millorar la seva qualitat ambiental.

A continuació es presenta un llistat de preguntes que han de servir perquè el mateix responsable de l'activitat pugui mesurar en quin grau estan implementades algunes pràctiques ambientalment responsables. Aquelles respostes del llistat de comprovació que es contestin negativament (NO) denotaran la necessitat de buscar alternatives per aconseguir la millora en aquell concepte en concret.

COMPROVACIÓ DE TASQUES				
Etapa / vector	Aspecte a considerar	SÍ	NO	NA
Planificació	Es disposa d'un sistema de gestió ambiental i de qualitat	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Existeix un programa de manteniment preventiu de les instal·lacions i aparells	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	En les compres, es tenen en compte criteris ambientals sempre que és possible	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Compra a granel, en comptes de petits envasos	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Ampolles retornables en comptes d'un sol ús	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Caixes de plàstic dur retornables, en comptes d'embalatge d'un sol ús	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Productes amb els mínims embalatges possibles	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Productes amb material reciclat i/o reciclable	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Productes locals i de temporada	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Productes de comerç just	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
Productes ecològics	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na	
	S'ajusta la quantitat de menjar al nombre d'usuaris, per evitar excedents.	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
Aigua	Existeix un control del consum mensual de l'establiment	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Es disposa de mecanismes d'estalvi en les aixetes Quins? _____	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	La maquinària té sistemes d'eficiència en el consum d'aigua	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
Energia	Existeix un control del consum mensual de l'establiment	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	S'aprofita al màxim la llum natural als espais	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Es disposa de sistemes d'il·luminació de baix consum	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	La maquinària té sistemes d'eficiència energètica (etiqueta energètica)	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Es realitza un ús correcte de la llum (apagar els llums al sortir d'una sala, maquinària apagada si no se'n fa ús, ús de rentavaixelles en fred i a plena càrrega, etc.)	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
Atmosfera	Existeix un control del soroll produït dins de les instal·lacions	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Es disposa de mecanismes de control de fums a la cuina	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
Residus	Existeix un control del volum de residus generat	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Es disposa de contenidors per a recollir selectivament els residus	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Es recullen selectivament els residus que es generen	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Matèria orgànica	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
Vidre	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na	

Residus	Envasos	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Paper	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Cartró	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Oli de cuinar	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Fluorescents, piles	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Altres	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Es reutilitzen productes Quins? _____	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	S'utilitza vaixel·la de vidre o de ceràmica (reutilitzable) i en darrer terme compostable.	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	S'empren dispensadors d'aigua a doll i gerres d'aigua	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
Informació i comunicació	S'informa als treballadors de les bones pràctiques ambientals	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Es realitzen cursos de formació pels treballadors en temes ambientals	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Existeix senyalització pels treballadors sobre les bones pràctiques ambientals aplicades a l'establiment	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Existeix senyalització pels usuaris sobre les bones pràctiques aplicades a l'establiment	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na
	Es disposa d'un canal de comunicació amb els usuaris per rebre propostes de millora o queixes	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Na

NA: no aplica