



EMPRESAS VERDES LÍDERES



Premio Empresa Verde

Solicitud para la industria de alimentos

Incluye: Restaurantes, tiendas de abarrotes, emparadoras y distribuidoras de alimentos, así como servicios de hospitalidad, centros de salud, escuelas y otras instalaciones que brindan servicios alimenticios.

El premio y certificación Empresa Verde del Condado de Washington reconoce el empeño que una empresa u organización dedica a la gestión sostenible de los materiales, la reducción de sustancias tóxicas y al impulso de otras acciones sostenibles como la conservación del agua y de la energía. Para solicitar la certificación descargue esta forma en su computadora y ábrala con la versión más reciente de [Adobe Reader](#). Complete y envíe su solicitud por correo electrónico a: recicla@co.washington.or.us Un Consejero de las Empresas Verdes del Condado de Washington se pondrá en contacto con usted para revisar su solicitud.

Para recibir el premio Empresa Verde, un negocio necesita:

1. Cumplir con todos los requisitos de elegibilidad indicados en la página 1.
2. Completar al menos una práctica de las categorías enumeradas en las páginas 2 a la 5.
3. Completar el total de prácticas suficientes para obtener la certificación.



Nivel plata
30 prácticas



Nivel oro
40+ prácticas

Información del negocio

Nombre del negocio:			
Fecha:		Número de empleados:	
Dirección:			
Contacto:		Posición que desempeña:	
Teléfono:		Correo electrónico:	

Requisitos de elegibilidad

	Nuestro domicilio está en el Condado de Washington, pero no en la ciudad de Beaverton.
	Nuestra organización o negocio recicla papel, metal, plástico y vidrio.
	Nuestra organización cumple con los reglamentos ambientales aplicables, incluyendo las relacionadas a la disposición final apropiada de electrónicos y otros residuos peligrosos.
	Cumplimos todas las demás ordenanzas y reglamentos establecidos por la ciudad, condado y estado.
	Nuestra organización se reunirá con un Consejero de las Empresas Verdes al menos una vez al año.
	Nuestra organización está suscrita al Boletín Empresas Verdes .

Prácticas en los servicios alimenticios

1. Nuestro menú incluye varias opciones vegetarianas y/o veganas.	
2. La comida del mar y mariscos se compran de fuentes sostenibles a proveedores certificados por el Seafood Watch o el Marine Stewardship Council (Consejo para la Protección de la Vida Marina) u otro.	
3. Los alimentos se compran a organizaciones certificadas que abogan por la justicia económica y ambiental considerando toda la cadena de suministro (Food Alliance , Fair Trade USA , etc.).	
4. Se da a conocer a los clientes información sobre las prácticas de abastecimiento de los alimentos (a través del menú, página de internet, letrero, póster, etc.).	

Prácticas para reducir, reutilizar y reciclar

5. Los contenedores de reciclaje están claramente etiquetados, se monitorean con regularidad, y se capacita y educa a los empleados cada vez que sea necesario.	
6. Se lleva registro de la comida que no se vende y se toman pasos para reducir el desperdicio de alimentos.	
7. La comida excedente en buen estado se dona al personal o a un programa de donación de alimentos.	
8. Los residuos de comida se separan para que sean compostados comercialmente o usados para alimentar animales.	
9. La comida se sirve al estilo cafetería y no en bandejas para reducir el desperdicio de alimentos.	
10. El aceite, grasa y manteca de cocinar se reciclan.	
11. La comida y otros utensilios se entregan en contenedores reutilizables.	
12. Además del reciclaje mixto básico se recicla al menos otro material (baterías/pilas, bolsas de plástico, etc.).	
13. Se proveen platos, cubiertos, tazas y vasos reutilizables para uso de los clientes y empleados.	
14. Los principales suministros de papel (toallas, papel higiénico, cajas para llevar comida) contienen al menos 30% de papel reciclado post-consumo.	
15. Los especiales del menú se anuncian en un pizarrón o verbalmente, en lugar de imprimirse.	
16. Se utilizan sistemas electrónicos para reducir el uso de papel tanto como sea posible (facturación, nómina, pagos a proveedores, etc.).	
17. Las computadoras, copiadoras e impresoras están configuradas para que impriman en ambos lados de manera automática.	
18. El servicio de banquetes incluye opciones sostenibles (un mínimo de envolturas o empaques, servicio estilo bufet, etc.).	
19. Los baños cuentan con secadores de manos eléctricos de alta , <i>en lugar de</i> toallas de papel.	
20. Piezas de arte creadas con materiales reciclados o reutilizados se exhiben en áreas públicas.	

Prácticas para la reducción de tóxicos y residuos peligrosos

21. Las áreas donde no se preparan alimentos se limpian con productos ecológicos (<i>Green cleaners</i>) certificados por un organismo externo acreditado.	
22. Se usa pintura con certificación Green Seal, o que contenga pintura reciclada como MetroPaint .	

23. Se contratan los servicios de una compañía que cuenta con la certificación Ecobiz (u otra certificación equivalente) para los trabajos de jardinería.	
24. Se contratan los servicios de una compañía que cuenta con la certificación Ecobiz (u otra certificación equivalente) para dar mantenimiento a los vehículos.	

Prácticas para el cuidado del agua

25. El rociador de prelavado de la máquina lavaplatos tiene un flujo de 1.15 galones, o menos, por minuto.	
26. El equipo que requiere enfriamiento con agua y las maquinas lavaplatos se inspeccionan y ajustan regularmente para verificar el rendimiento del agua.	
27. El aireador de la llave del agua del baño tiene un flujo de 0.5 galones por minuto.	
28. Las llaves de agua y mangueras interiores y exteriores no tienen fugas.	
29. Cuando se limpia el equipo afuera, el agua que escurre desemboca en una alcantarilla sanitaria y no en una que solo colecta agua pluvial (de lluvia).	
30. Los baños tienen la etiqueta WaterSense, o utilizan 1.28 galones de agua o menos por descarga.	
31. Los urinarios/mingitorios tienen la etiqueta WaterSense o utilizan 0.5 galones de agua, o menos, por descarga..	
32. Por lo menos 4 plantas y árboles de nuestros jardines son nativos del noroeste y tolerantes a la sequía.	
33. Se ha realizado una auditoría de la conservación del agua dentro de los últimos tres años a través de un organismo o programa externo acreditado.	

Prácticas para el ahorro de energía

34. El personal está capacitado para mantener el flujo de aire óptimo en las vitrinas de refrigeración y cámaras frigoríficas.	
35. Se revisa y se da mantenimiento periódicamente al equipo de alto consumo energético incluyendo el HVAC (calefacción, ventilación y aire acondicionado).	
36. La mayoría del equipo de cocina está calificado como ENERGY STAR®.	
37. Se baja el nivel o se apaga el equipo de cocina cuando hay poca actividad y después de horas de servicio.	
38. Se cuenta con puertas de cerrado automático y/o cortinas especiales en la entrada de cámaras o cuartos de refrigeración.	
39. Los selladores de las cámaras de refrigeración están en buen estado.	
40. El equipo de refrigeración tiene la certificación ENERGY STAR®.	
41. La iluminación lineal utiliza tubos de luz fluorescentes LED (diodo emisor de luz), T8 o T5 con balastos electrónicos.	
42. Las lámparas de riel y los reflectores fijos usan focos LED o focos fluorescentes compactos CFL).	
43. Las salidas de emergencia usan focos LED o letreros que brillan en la oscuridad, sin necesidad de energía eléctrica.	

44. La iluminación del garaje o estacionamiento es energéticamente eficiente.	
45. Se cuenta con sensores de movimiento o temporizadores en áreas de uso común como bodegas, sala de reunión o baños.	
46. Se usan termostatos programables que ajustan la calefacción y el aire acondicionado automáticamente al cerrar el edificio.	
47. Se ha realizado una auditoría energética dentro de los últimos cinco años, ya sea a través de Energy Trust of Oregon u otro organismo externo acreditado.	
48. Una parte de la energía que se consume se compra de fuentes renovables.	
49. Las puertas tienen sellos herméticos resistentes a los cambios de clima.	
50. Las ventanas son de doble panel u otro estilo mejorado que ahorre energía.	

Prácticas relacionadas al transporte

51. Veinte por ciento o más de los empleados caminan, usan bicicleta, comparten el coche (carpool), o utilizan el transporte público como principal forma para trasladarse al trabajo.	
52. Los empleados participan cada año en algún desafío relacionado con el transporte sostenible como el Bike More Challenge (viaja más en bicicleta) o el Drive Less Commute (maneja menos), etc.	
53. Nuestro sitio de internet contiene información sobre las alternativas de transporte (planificador de viajes de TriMet, estacionamiento para bicicletas, recarga de vehículos eléctricos (EV), etc.).	
54. Hay un espacio seguro para que los clientes estacionen bicicletas (biciestacionamientos, bicipuertos, ciclopuertos, módulos de anclaje, etc.).	
55. Tenemos un área techada y segura para que los empleados estacionen sus bicicletas.	
56. Se ofrecen reembolsos, premios en rifas u otros incentivos a los empleados que usan bicicleta, caminan o comparten el vehículo para trasladarse al trabajo	
57. Se ofrecen cupones para salidas de emergencia o reembolso de pagos de taxis a los empleados que se trasladan al trabajo en bicicleta, caminando, que comparten un vehículo o que usan el transporte público.	
58. Hay una estación de recarga para vehículos eléctricos para uso de los empleados y/o clientes ubicada en nuestras instalaciones o a menos de una cuadra o calle de distancia	
59. Las entregas a clientes se hacen en bicicleta, vehículo híbrido o eléctrico, o vehículos que utilizan combustible con bajo nivel de carbono, tales como gas natural comprimido (CNG – <i>Compressed Natural Gas</i>) o gas licuado del petróleo (LPG - <i>Liquified Petrol Gas</i>).	
60. Se promueve una política de "no vehículos estacionados con el motor encendido" entre los proveedores.	
61. Se ofrece a los empleados un pase para el transporte público para todo el año.	

Prácticas para promover la equidad e involucrar a los empleados

62. Se cuenta con un plan de sostenibilidad por escrito y/o política de compras para guiar la toma de decisiones y priorizar las acciones basadas en el triple balance.	
63. Los directivos apoyan a un empleado o a un grupo de empleados (equipo verde) para que impulse iniciativas de sostenibilidad.	

64. Se da capacitación a los empleados al menos una vez al año sobre las prácticas de sostenibilidad.	
65. Como parte de su capacitación inicial, los nuevos empleados reciben entrenamiento sobre las prácticas de sostenibilidad recomendadas, incluyendo entre otras, reciclar, reducción de residuos y opciones de transporte.	
66. Se cuenta con un sistema que permite coleccionar las opiniones y sugerencias de los empleados para mejorar las prácticas y operaciones del negocio.	
67. Existe una política establecida, meta o compromiso con acciones concretas para avanzar la diversidad, equidad e inclusión (DEI) en la organización.	
68. Se ofrece anualmente capacitación sobre diversidad, equidad e inclusión (DEI), en horario de trabajo y con tiempo pagado, a los dirigentes y empleados.	
69. Los empleados reciben un salario digno, servicios de salud y transporte y/o beneficios laborales.	
70. Se cuenta con una política formal que promueve la contratación de negocios propiedad de minorías, de mujeres o de veteranos discapacitados en servicio.	
71. Se cuenta con una guía o política de accesibilidad para planear y realizar todas las reuniones y eventos	
72. Se cuenta con un espacio privado, (además del baño), disponible para todos los empleados sin importar su género (para la lactancia materna, hacer llamadas personales, cambiarse ropa, etc.)	
73. Hay letreros y mensajes estratégicamente localizados para motivar a los empleados a que, si es posible, usen las escaleras en lugar de los elevadores.	
74. Una política de reuniones saludables promueve que se ofrezcan alimentos frescos, saludables y en porciones pequeñas en las reuniones, que las reuniones se puedan hacer caminando, etc.	

Prácticas para promover el enlace con la comunidad

75. Se hacen donaciones a organizaciones comunitarias en forma de patrocinio, bienes, productos o servicios.	
76. Uno o más empleados reciben apoyo de los administradores o gerentes para lograr o para servir en un rol de liderazgo en la comunidad (en una asociación empresarial, en un comité asesor del gobierno, etc.).	
77. Se permite a los empleados ser voluntarios en la comunidad en horas de trabajo con tiempo pagado.	
78. Existe un programa de donaciones, de fondos complementarios o uno similar para apoyar donaciones de los empleados a organizaciones caritativas.	
79. Se realizan eventos relacionados a la sostenibilidad para los empleados y para el público.	
80. La organización esta interesada en servir como mentor de otra organización que esté en proceso de lograr el Premio y Certificación Empresa Verde.	
81. Los avances y logros en materia de sostenibilidad se dan a conocer a los cliente y empleados.	
82. Nuestra misión de responsabilidad social guía nuestro trabajo y la damos a conocer al público.	
83. Todos los materiales dirigidos al público se traducen y están disponibles en al menos otro idioma, además del inglés.	

Prácticas adicionales

Entendemos que cada negocio es único y diferente. Usted puede describir hasta cinco prácticas de sostenibilidad ambiental adicionales que su empresa haya adoptado. Su Consejero de las Empresas Verdes las revisará para incluirlas en su total de prácticas necesarias para obtener la certificación.

84.	
85.	
86.	
87.	
88.	

Metas

Establezca una meta de sostenibilidad ambiental en la que trabajará durante el próximo año, incluyendo los pasos intermedios y una fecha límite para lograrlo.

Meta:	
Pasos intermedios:	
Persona (s) asignada:	
Fecha para completarla:	

Total de prácticas: _____

Nuestra organización o negocio ha completado suficientes acciones para recibir el premio y certificación
Empresa Verde

_____ nivel plata (30-39 total prácticas) _____ nivel oro (40+ prácticas)

Al firmar este documento declaro que, de acuerdo a mi conocimiento y entendimiento, la información contenida en esta solicitud es correcta y verdadera.

Firma:	Nombre:
Puesto o función:	Fecha:



WASHINGTON COUNTY
OREGON
Solid Waste & Recycling

WashingtonCountyRecycles.com/GreenBusiness
503-846-3605
recycle@co.washington.or.us