



# EMPRESAS VERDES LÍDERES



## Certificación de Empresas Verdes

### Solicitud para la industria de alimentos

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

La certificación de Empresa Verde del Condado de Washington hace reconocimiento al empeño que una empresa u organización realiza en la gestión sustentable de los materiales, la reducción de sustancias tóxicas y otras acciones sustentables 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](mailto:recicla@co.washington.or.us) Una Asesora de Empresas Verdes del Condado de Washington se pondrá en contacto con usted para revisar su solicitud y visitar su negocio u organización.



Nivel plata  
**30 prácticas**



Nivel oro  
**40+ prácticas**

#### Requisitos para recibir certificación de Empresas Verdes:

1. Cumplir con todas las prácticas en la sección "requisitos de elegibilidad".
2. Completar al menos **una** práctica de las categorías enumeradas en las páginas 2 al 6.
3. Completar suficientes prácticas para obtener una certificación a nivel plata u oro.

#### Información del negocio

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

#### Requisitos de elegibilidad

Su domicilio está en el Condado de Washington, pero no en la ciudad de Beaverton.	
Su organización o negocio recicla papel, metal, plástico y vidrio.	
Su organización cumple con los reglamentos ambientales aplicables, incluyendo el almacenamiento y eliminación adecuado de electrónicos, tubos y bombillas fluorescentes, pintura, solventes, químicos de limpieza y otros residuos peligrosos.	
Cuplen con todas las demás ordenanzas y reglamentos establecidos por la ciudad, condado y estado.	

Su organización se compromete a reunirse con una Asesora de Empresas Verdes al menos una vez al año.	
Su organización está suscrita al <a href="#">Boletín de Empresas Verdes</a> .	

## Servicios de alimentos

1. El menú incluye varias opciones vegetarianas y/o veganas.	
2. Los pescados y mariscos se compran de fuentes sostenibles a proveedores certificados por el <a href="#">Seafood Watch</a> o el <a href="#">Marine Stewardship Council</a> .	
3. Los alimentos se compran de organizaciones certificadas que abogan por la justicia económica y ambiental en la cadena de suministro ( <a href="#">Food Alliance</a> , <a href="#">Fair Trade USA</a> , 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.).	

## Reducir, reutilizar y reciclar

5. Los contenedores de reciclaje están claramente etiquetados. Se examinan 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. Los alimentos excedente y en buen estado se dona al personal o a un programa de donación de alimentos.	
8. Los restos de alimentos se separan para que sean compostados comercialmente o usados para alimentar animales.	
9. Las bandejas han sido eliminadas en la cafetería para reducir el desperdicio de alimentos.	
10. El aceite, las grasas y la manteca para cocinar se reciclan.	
11. La comida y otros utensilios se entregan en contenedores reutilizables.	
12. Además del reciclaje básico se recicla al menos otro material (ejemplos: 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, (ejemplo: 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 <i>alta eficiencia</i> , en lugar de toallas de papel.	
20. Piezas de arte creadas con materiales reciclados o reutilizados se exhiben en áreas públicas.	

## Reducción de tóxicos y residuos peligrosos

- |  |  |
|--|--|
| 21. Las áreas donde no se preparan alimentos se limpian con productos ecológicos certificados por una organización externa y acreditada.   |  |
| 22. Se usa pintura con certificación Green Seal, o que contenga pintura reciclada como la de <a href="#">MetroPaint</a> .  |  |
| 23. Se contratan los servicios de una compañía que cuenta con la certificación <a href="#">Ecobiz</a> (u otra certificación interna que sea equivalente) para los trabajos de jardinería.        |  |
| 24. Se contratan los servicios de una compañía que cuenta con la certificación <a href="#">Ecobiz</a> (u otra certificación interna que sea equivalente) para dar mantenimiento a los vehículos. |  |
| 25. Se hace conocer, a los empleados, los peligros asociados con productos peligrosos y/o los residuos de estos. Describa cómo hace esto: (rellene el espacio)                                   |  |
| 26. Se ha hecho una evaluación dentro de los 2 últimos años para identificar y eliminar materiales peligrosos o tóxicos dentro de las instalaciones y/o dentro de la cadena de suministros.      |  |

## Cuidado del agua

- |   |  |
|---|--|
| 27. El rociador de prelavado de la máquina lavaplatos tiene un flujo de 1.15 galones, o menos, por minuto.  |  |
| 28. El equipo que requiere enfriamiento con agua y las maquinas lavaplatos se inspeccionan y ajustan regularmente para verificar el rendimiento del agua. |  |
| 29. El aireador del grifo tiene un flujo de 0.5 galones por minuto.   |  |
| 30. Las llaves de agua y mangueras interiores y exteriores no tienen fugas.   |  |
| 31. 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). |  |
| 32. Los baños tienen la etiqueta WaterSense, o utilizan 1.28 galones de agua o menos por descarga.  |  |
| 33. Los urinarios/mingitorios tienen la etiqueta WaterSense o utilizan 0.5 galones de agua, o menos, por descarga..                                       |  |
| 34. Por lo menos 4 plantas, arbustos, o árboles del jardín son nativos del noroeste y tolerantes a la sequía.   |  |
| 35. Se ha realizado una auditoría de la conservación del agua dentro de los últimos tres años a través de una organización externa y acreditada.          |  |

## Ahorro de energía

- |   |  |
|---|--|
| 36. El personal está capacitado para mantener el flujo de aire óptimo en las vitrinas de refrigeración y cámaras frigoríficas.                              |  |
| 37. Se revisa y se da mantenimiento periódicamente al equipo de alto consumo de energía incluyendo el HVAC (calefacción, ventilación y aire acondicionado). |  |
| 38. La mayoría del equipo de cocina está calificado como ENERGY STAR®.  |  |
| 39. Se baja el nivel o se apaga el equipo de cocina cuando hay poca actividad y después de horas de servicio.   |  |
| 40. Se cuenta con puertas de cerrado automático y/o cortinas especiales en la entrada de cuartos de refrigeración.  |  |

41. Los selladores de las cámaras de refrigeración están en buen estado.	
42. El equipo de refrigeración tiene la certificación ENERGY STAR®.	
43. La iluminación utiliza bombillas LED.	
44. Se usan focos de LED.	
45. Las salidas de emergencia usan bombillas LED o letreros que brillan en la oscuridad, sin necesidad de energía eléctrica.	
46. La iluminación del garaje o estacionamiento es eficiente.	
47. Se cuenta con sensores de movimiento o temporizadores en áreas de uso común como bodegas, sala de reunión o baños.	
48. Se usan termostatos programables que ajustan la calefacción y el aire acondicionado automáticamente durante las horas de cierre del negocio.	
49. Se ha realizado una auditoría de energía dentro de los últimos cinco años.	
50. Una parte de la energía que se consume se compra de fuentes renovables.	
51. Las puertas tienen sellos herméticos resistentes a los cambios de clima.	
52. Las ventanas son de doble panel u otro estilo mejorado que ahorre energía.	

## Transporte

53. Veinte por ciento o más de los empleados caminan, usan bicicleta, comparten el coche (carpool), o utilizan el transporte público como forma principal para trasladarse al trabajo.	
54. Los empleados participan cada año en algún desafío relacionado con el transporte sostenible como el <a href="#">Bike More Challenge</a> (viaja más en bicicleta) o el <a href="#">Drive Less Commute</a> (maneja menos), etc.	
55. Nuestro sitio de internet contiene información sobre los métodos alternativos de transporte (planificador de viajes de TriMet, estacionamiento para bicicletas, estaciones de recarga de para vehículos eléctricos [EV- <i>por sus siglas en inglés</i> ], etc.).	
56. Hay un espacio seguro para que los clientes estacionen sus bicicletas (biciestacionamientos, bicipuertos, ciclopuertos, módulos de anclaje, etc.).	
57. Hay un área techada y segura para que los empleados estacionen sus bicicletas.	
58. Se ofrecen reembolsos, premios en rifas u otros incentivos a los empleados que usan bicicleta, caminan o comparten el vehículo para trasladarse al trabajo	
59. En caso de emergencia, se ofrecen cupones o reembolso por el uso de taxi a los empleados que normalmente se trasladan al trabajo en bicicleta, caminando, que comparten un vehículo o que usan el transporte público.	
60. Hay una <a href="#">estación de recarga para vehículos eléctricos</a> , disponible para los empleados y/o clientes ubicada en nuestras instalaciones o a menos de una cuadra de distancia.	
61. 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 vehicular (GNP [CNG – <i>Compressed Natural Gas</i> ]) o gas licuado de petróleo (GLP [LPG - <i>Liquified Petrol Gas</i> ]).	

62. Hay una política que <u>requiere</u> que los vehículos estacionados no tengan su motor en marcha, entre los proveedores.	
63. Se ofrece a los empleados un pase para el transporte público.	

### Prácticas para promover la equidad e involucrar a los empleados

64. Se cuenta con un plan de sostenibilidad por escrito y/o política de compras para guiar las decisiones. Además, se da prioridad a las acciones basadas en la filosofía de la Triple Cuenta de Resultados: económicos, sociales y ambientales.	
65. Los directivos apoyan a un empleado o a un grupo de empleados (equipo verde) para que impulse iniciativas de sostenibilidad.	
66. Se da capacitación a los empleados, al menos una vez al año, sobre las prácticas de sostenibilidad.	
67. Como parte de su capacitación inicial, los nuevos empleados reciben entrenamiento sobre las prácticas sustentables recomendadas. Entre otras incluye el reciclaje, la reducción de basura y opciones de transporte.	
68. Se cuenta con un sistema que permite recolectar las opiniones y sugerencias de los empleados para mejorar las prácticas y operaciones del negocio.	
69. Existe una política establecida, meta o compromiso con acciones concretas para avanzar la equidad, diversidad e inclusión (EDI) en la organización.	
70. Se ofrece anualmente capacitación sobre la diversidad, equidad e inclusión (DEI), en horario de trabajo y con tiempo pagado, a los dirigentes y empleados.	
71. Los empleados reciben un salario digno, seguro médico, asistencia para el cuidado de niños, un horario flexible y/u otros beneficios.	
72. Se cuenta con una política formal que promueve la contratación con empresas de propietarios indígenas, personas de color, minorías, mujeres o de veteranos discapacitados.	
73. Se cuenta con una guía o política de accesibilidad durante la planeación e implementación de reuniones y eventos.	
74. Se cuenta con un espacio privado, (además del baño) que además cumple con los requisitos de ADA, disponible para todos los empleados sin importar su género (para la lactancia materna, hacer llamadas personales, vestidores, etc.)	
75. Hay letreros para motivar a los empleados a que usen las escaleras en lugar de los elevadores, si les es posible.	
76. Una política de <i>reuniones saludables</i> que promueve a que se ofrezcan alimentos frescos, saludables y en porciones pequeñas, o reuniones que se puedan hacer caminando, etc.	

### Enlace con la comunidad

77. Se hacen donaciones a organizaciones comunitarias en forma de patrocinio, bienes, productos o servicios.	
78. Uno o más empleados reciben apoyo de los gerentes para servir en un rol de liderazgo en la comunidad (en una asociación empresarial, en un comité asesor del gobierno, etc.).	
79. Se permite a los empleados ser voluntarios en la comunidad durante las horas de trabajo con tiempo pagado.	
80. Existe un programa de donaciones, de fondos complementarios o un programa similar para apoyar las donaciones de los empleados a organizaciones caritativas.	
81. Se realizan eventos relacionados a la sostenibilidad para los empleados y para el público.	

82. La organización esta interesada en servir como mentor a otras organizaciones o negocios que estén en proceso de lograr la certificación de Empresas Verdes.	
83. Los logros de sostenibilidad se dan a conocer a los cliente y empleados.	
84. La misión hace mención de practicas sustentables. La declaración de intenciones guía las actividades del negocio u organización y estas se dan a conocer al público.	
85. 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, puede que usted ya esté implementando algunas acciones únicas que no se encuentran en este guía. Usted puede describir hasta cinco prácticas de sostenibilidad ambiental adicionales que su empresa haya adoptado. Su Asesora de Empresas Verdes las revisará para incluirlas en su total de prácticas necesarias para obtener la certificación. Por favor de ver la [aplicación de practicas adicionales](#) para ver si se ya se encuentran unas que su negocio u organización ya hace o para obtener más ideas.


### Metas

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

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

Total de prácticas: \_\_\_\_\_

Su organización o negocio ha completado suficientes acciones para el nivel  
 \_\_\_\_\_ **plata (30-39 total prácticas)** \_\_\_\_\_ **oro (40+ prácticas)**

Al firmar este documento usted declara que, de acuerdo a su 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