PLANTILLA PER A ELABORAR ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES PER A SOL·LICITAR UN CÀTERING AMB CRITERIS DE SOSTENIBILITAT, SALUT I COMERÇ JUST

Selecciona les parts que consideres d'este document, per a elaborar la teua sol·licitud a l'entitat a la qual sol·licitaràs pressupost per al servici de servici d'àpats.

Recorda que és molt recomanable sol·licitar pressupost per al càtering a almenys a una entitat de l'economia social (les establix la Llei 5/2011, de 29 de març, d'Economia Social): cooperativa, associació o fundació amb finalitats d'economia social, empresa d'inserció, centre especial d'ocupació o societat laboral.

Normalment pot verificar-se la naturalesa de l'entitat fàcilment en la web, en alguna secció de presentació.

OBJECTE DEL SERVICI

Servici de servici d'àpats amb criteris de sostenibilitat, salut i comerç just.

CARACTERÍSTIQUES DEL SERVICI SOL·LICITADES

Se sol·licita un servici de [pausa café] / [menjar] per a [XXX] persones.

En conjunt, haurà de ser una oferta equilibrada, saludable i vinculada a la realitat local valenciana.

Els aliments oferits hauran de complir les següents característiques:

- Només un màxim del 50% del volum aproximat dels productes oferits seran de brioixeria, que no podrà ser industrial en cap cas.

- No es podran oferir productes ultraprocessats.

- El 50% del volum aproximat de tots els productes oferits seran vegans o vegetarians.

- El 100% de les fruites i verdures oferides seran locals (produïdes a un màxim de 250 km), fresques i de temporada, d'acord amb el calendari de temporada establit en la Resolució de la Conselleria amb competències en la matèria. Es tractarà també que els productes d'origen animal siguen frescos, locals i de xicotetes explotacions

- Almenys dos dels productes frescos emprats com a components principals en algun dels plats o elements de l'oferta seran de producció ecològica (per exemple, un o dos tipus de fruites, una o dos de les verdures d'una paella vegetariana, alguna de les carns emprades, etc.) amb segell del Comité d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana, segell SPG-Ecollaures o un altre equivalent.

En temporada, oferir suc natural de taronja. Les taronges i altres cítrics del càtering han de ser de producció de la Comunitat Valenciana amb certificat IGP, amb segell del Comité d'Agricultura Ecològica o amb prova equivalent.

Quan s'oferisca, tot l'arròs emprat haurà de ser cultivat en la Comunitat Valenciana, per a això ha de comptar amb la Denominació d'Origen Protegida (DOP) ‘Arròs de València

El café, el te i el sucre han de ser 100% de comerç just, amb segell FAIRTRADE, Símbol de Xicotets Productors (SPP) o amb segell o prova equivalent.

L'aigua estarà disponible emprant pitxers i gots de vidre, o bé en botelles de vidre reutilitzable d'almenys 1,5 litres. En cap cas s'empraran botelles d'aigua plàstic.

En cas d'haver d'utilitzar articles de parament d'un sol ús, en el cas dels tovallons hauran de ser de paper 100% reciclatge. Els plats, gots o coberts seran compostables segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent

S'hauran de separar els residus del servici d'àpats en fraccions. S'hauran de tirar en els contenidors adequats en acabar el servici.

Si no existixen acords per al lliurament a entitats socials, els aliments no consumits s'oferiran a l'organització i persones assistents, per a això es disposarà d'envasos compostables.