**PLANTILLA PARA ELABORAR ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA SOLICITAR UN CÁTERING CON CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD, SALUD Y COMERCIO JUSTO**

*Selecciona las partes que consideres de este documento, para elaborar tu solicitud a la entidad a la que vas a solicitar presupuesto para el servicio de catering.*

*Recuerda que es muy recomendable* ***solicitar presupuesto para el cátering a al menos a una entidad de la economía social*** *(las establece la Ley 5/2011, de 29 de marzo, de Economía Social): cooperativa, asociación o fundación con fines de economía social, empresa de inserción, centro especial de empleo o sociedad laboral.*

*Normalmente puede verificarse la naturaleza de la entidad fácilmente en la web, en alguna sección de presentación.*

**OBJETO DEL SERVICIO**

Servicio de catering con criterios de sostenibilidad, salud y comercio justo.

**CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO SOLICITADAS**

Se solicita un servicio de [pausa café] / [comida] para [XXX] personas.

En conjunto, deberá ser una oferta equilibrada, saludable y vinculada a la realidad local valenciana.

Los alimentos ofrecidos deberán cumplir las siguientes características:

* Solo un máximo del 50% del volumen aproximado de los productos ofrecidos serán de bollería, que no podrá ser industrial en ningún caso.
* No se podrán ofrecer productos ultraprocesados.
* El 50% del volumen aproximado de todos los productos ofrecidos serán veganos o vegetarianos.
* El 100% de las frutas y verduras ofrecidas serán locales (producidas a un máximo de 250 km), frescas y de temporada, de acuerdo con el calendario de temporada establecido en la Resolución de la Conselleria con competencias en la materia. Se tratará también que los productos de origen animal sean frescos, locales y de pequeñas explotaciones
* Al menos dos de los productos frescos empleados como componentes principales en alguno de los platos o elementos de la oferta serán de producción ecológica (por ejemplo, uno o dos tipos de frutas, una o dos de las verduras de una paella vegetariana, alguna de las carnes empleadas, etc.) con sello del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana, sello SPG-Ecollaures u otro equivalente.

En temporada, ofrecer zumo natural de naranja. Las naranjas y otros cítricos del cátering han de ser de producción de la Comunidad Valenciana con certificado IGP, con sello del Comité de Agricultura Ecológica o con prueba equivalente.

Cuando se ofrezca, todo el arroz empleado deberá ser cultivado en la Comunitat Valenciana, para lo cual debe contar con la Denominación de Origen Protegida (DOP) ‘Arroz de València

El café, el té y el azúcar deben ser 100% de comercio justo, con sello FAIRTRADE, Símbolo de Pequeños Productores (SPP) o con sello o prueba equivalente.

El agua estará disponible empleando jarras y vasos de vidrio, o bien en botellas de vidrio reutilizable de al menos 1,5 litros. En ningún caso se emplearán botellas de agua plástico.

En caso de tener que utilizar artículos de menaje de un solo uso, en el caso de las servilletas deberán ser de papel 100 % reciclado. Los platos, vasos o cubiertos serán compostables según la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalente

Se deberán separar los residuos del *catering* en fracciones. Se deberán tirar en los contenedores adecuados al terminar el servicio.

Si no existen acuerdos para la entrega a entidades sociales, los alimentos no consumidos se ofrecerán a la organización y personas asistentes, para lo cual se dispondrá de envases compostables.