

Criterio general	Actividad a realizar por la organización
Incorporar en el objeto del contrato la cuestión de la sostenibilidad.	<i>Al solicitar presupuesto para el catering, indicar que el objeto del contrato es el de "Servicio de catering con criterios de sostenibilidad, salud y comercio justo".</i>
Considerar proveedores de la economía social.	<i>Solicitar presupuesto para el catering al menos a una entidad de la economía social.¹</i>
Ajustar el número de comensales y sus necesidades.	<i>Enviar un formulario a las personas asistentes para que confirmen asistencia a pausas-café/comidas e indiquen posibles necesidades especiales (si tienen alergias, si son celíacas u otro) y preferencias (si son vegetarianas, veganas u otro).</i>
Limitar o eliminar bollería y ultraprocesados.	<i>En las especificaciones técnicas solicitadas a la entidad proveedora del catering, indicar: "No se podrán ofrecer productos de bollería ni ultraprocesados", o bien "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 ultraprocesados".</i>
Incrementar la oferta de alimentación de origen vegetal.	<i>En las especificaciones, indicar: "Al menos el 50% del volumen aproximado de todos los productos ofrecidos serán de origen únicamente vegetal" (puede establecerse otro porcentaje mayor o menor).</i>
Ofrecer el 100% del producto fresco, local y de temporada.	<i>En las especificaciones, indicar: "El 100% de las frutas y verduras ofrecidas serán locales (producidas en un radio no superior a 200 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 procedentes de pequeñas explotaciones".</i>
Incorporar productos ecológicos certificados.	<i>En las especificaciones, indicar: "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.). Por ello, deberán tener sello del Comité de</i>

	Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana ² , sello SPG-Ecollaures o sello o medio de prueba equivalente”.
Ofrecer el 100% de los cítricos de origen de la Comunidad Valenciana.	<i>En las especificaciones, indicar:</i> “En temporada, ofrecer zumo natural de naranja. Las naranjas y otros cítricos del catering han de ser de producción de la Comunitat Valenciana. Para ello, deberán tener certificado IGP, sello del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana o sello o medio de prueba equivalente”..
Ofrecer el 100% de arroz de origen de la Comunidad Valenciana.	<i>En las especificaciones, indicar:</i> “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 Valencia’”.
Ofrecer café, té, azúcar y/o galletas de comercio justo.	<i>En las especificaciones, indicar:</i> “El café, el té y el azúcar deben ser 100 % de comercio justo, con sello FAIRTRADE, con Símbolo de Pequeños Productores (SPP) o con otro sello o prueba equivalente”.
Plástico 0: emplear jarras o envases reutilizables en pausas-café y comidas.	<i>En las especificaciones, indicar:</i> “El agua estará disponible empleando jarras y vasos de vidrio, o bien en botellas de vidrio de al menos 1,5 litros. En ningún caso, se emplearán brics o botellas de agua de plástico”
Menaje compostable.	<i>En las especificaciones, indicar:</i> “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”.
Separación de residuos.	<i>En las especificaciones, indicar:</i> “Se deberán separar los residuos del catering en fracciones. Los residuos se deberán depositar en los contenedores adecuados tras el servicio”.
Disponer de envases para llevar la comida sobrante.	<i>En las especificaciones, indicar:</i> “Si no existen acuerdos para la entrega a entidades sociales de los alimentos no consumidos, estos se ofrecerán a la organización y a las personas asistentes, para lo cual se dispondrá de envases compostables”.

Aplicar estos criterios a la hora de elegir establecimientos para eventos sociales fuera de la Universidad	<i>A la hora de elegir establecimientos para los eventos sociales fuera de la Universidad, intentar que se trate de entidades de la economía social o de empresas familiares y locales. También, que prioricen producto local, fresco y de temporada, ecológico, de origen vegetal y de comercio justo.</i> <i>Al respecto, se puede consultar la web para explorar la naturaleza de la empresa o entidad (ver nota al pie 1). En ocasiones se puede encontrar un apartado de responsabilidad social o información sobre la oferta y los productos (por ejemplo, si cuentan con sellos como los señalados). En la web se podrá fácilmente consultar si hay abundancia de opciones vegetarianas o veganas.</i>
---	---

Notas al final

1. Se consideran entidades de economía social las que indica la Ley 5/2011, de 29 de marzo, de Economía Social: cooperativa, asociación o fundación con fines de economía social, empresas de inserción, centro especial de empleo o sociedad laboral.

Normalmente puede verificarse la naturaleza de la entidad fácilmente en su web. Busca en la página de inicio una pestaña que diga "¿Quiénes somos?" o "Sobre nosotros" o "Conócenos" o similar. Probablemente al entrar en la pestaña indique algo como: "somos una asociación sin ánimo de lucro..." o "una cooperativa..." o lo que corresponda.

Puedes encontrar referencias de numerosas redes y entidades en [la web del Ministerio de Trabajo y Economía Social](#).

2. Puede encontrarse una explicación de los sellos mencionados en esta guía en el punto 5.4 de la [Guía de Compra Pública Responsable de la Universitat de València](#)