

Criteri general	Accions de l'organització
Incorporar en l'objecte del contracte la qüestió de la sostenibilitat	En sol·licitar el pressupost del càterring s'ha indicar que l'objecte del contracte és el de <i>servei de càterring amb criteris de sostenibilitat, salut i comerç just</i> .
Considerar proveïdors de l'economia social	Sol·licitar pressupost de càterring almenys a una entitat de l'economia social. ¹
Ajustar el nombre de comensals i les seues necessitats	Enviar un formulari als assistents perquè confirmen l'assistència a pauses-café/menjar i indiquen possibles necessitats especials (si tenen al·lèrgies, si són celíacs...) i preferències (si són vegetarians, vegans...).
Limitar o eliminar brioixeria i ultraprocessats	En les especificacions tècniques sol·licitades a l'entitat proveïdora del servei de càterring s'haurà d'indicar: <i>No es podran oferir productes de brioixeria ni ultraprocessats, o bé: només un màxim del 50% del volum aproximat dels productes oferts podran ser de brioixeria, que no podrà ser industrial en cap cas. No es podran oferir ultraprocessats</i> .
Augmentar l'oferta d'alimentació d'origen vegetal	En les especificacions s'haurà d'indicar: <i>Almenys el 50% del volum aproximat de tots els productes oferts hauran de ser d'origen únicament vegetal, (Es podrà establir un altre percentatge, major o menor)</i> .
Oferir el 100% del producte fresc, local i de temporada	En les especificacions s'haurà d'indicar: <i>El 100% de les fruites i les verdures ofertes hauran de ser locals (recollides en un radi no superior a dos-cents kilòmetres), fresques i de temporada, d'acord amb el calendari de temporada establert en la Resolució de la conselleria amb competències en la matèria. Es tractarà també que els productes d'origen animal siguin frescos, locals i procedents de petites explotacions</i> .
Utilitzar productes ecològics certificats	En les especificacions s'haurà d'indicar: Almenys dos dels productes frescos que siguin components principals d'algun dels plats o elements de l'oferta hauran de ser de producció ecològica (per exemple, un o dos tipus de fruites, una o dues de les verdures d'una paella vegetariana, alguna de les carns utilitzades, etc.). Per això, hauran de tenir el segell del Comitè

	d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana ² , el segell SPG-Ecol·laures o un segell o mitjà de prova equivalent.
Oferir el 100% dels cítrics d'origen de la Comunitat Valenciana	En les especificacions s'haurà d'indicar: En temporada, s'haurà d'oferir suc natural de taronja. Les taronges i altres cítrics del càterring hauran de ser de la Comunitat Valenciana. Per a això, hauran de tenir el certificat IGP, el segell del Comitè d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana o un segell o mitjà de prova equivalent.
Oferir el 100% d'arròs d'origen de la Comunitat Valenciana	En les especificacions s'haurà d'indicar: Quan s'oferisca, tot l'arròs utilitat haurà de ser cultivat a la Comunitat Valenciana. Per a això ha de comptar amb la Denominació d'Origen Protegida (DOP) Arròs de València.
Oferir cafè, te, sucre i/o galetes de comerç just	En les especificacions s'haurà d'indicar: El cafè, el te i el sucre hauran de ser al cent per cent de comerç just, amb el segell FAIRTRADE, el Símbol de Petits Productors (SPP) o un segell o prova equivalents.
Plàstic 0. S'hauran d'utilitzar gerres o envasos reutilitzables en pauses-cafè i menjars	En les especificacions s'haurà d'indicar: L'aigua s'haurà de servir en gerres i gots de vidre o bé en botelles de vidre d'almenys d'un litre i mig. En cap cas s'utilitzaran bricks o botelles d'aigua de plàstic.
Parament compostable	En les especificacions s'haurà d'indicar: En cas d'haver d'utilitzar articles de parament d'un sol ús, els tovallons hauran de ser de paper reciclat al cent per cent, i els plats, els gots o els coberts hauran de ser compostables segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent.
Separació de residus	En les especificacions s'haurà d'indicar: Els residus del càterring s'hauran de separar en fraccions i disposar en els contenidors adequats després del servei.
Disposar d'envasos per a portar el menjar sobrant	En les especificacions s'haurà d'indicar: Si no existeixen acords per al lliurament a entitats socials dels aliments no consumits, aquests s'oferiran a l'organització i als assistents. Per fer-ho es disposarà d'envasos compostables.

Adoptar aquests criteris en l'elecció d'establiments per a actes socials fora de la Universitat	A l'hora d'elegir establiments per als actes socials fora de la Universitat s'haurà d'intentar que siguin entitats de l'economia social o empreses familiars i locals, que prioritzen el producte local, fresc i de temporada, ecològic, d'origen vegetal i de comerç just. Es pot consultar la web per conèixer la naturalesa de l'empresa o entitat (vegeu nota 1). A vegades es pot trobar un apartat de responsabilitat social o informació sobre l'oferta i els productes (per exemple, si tenen els segells indicats). En la web es podrà veure fàcilment si hi ha opcions vegetarianes o veganes.
--	---

Notes al final

1. Es consideren entitats de l'economia social les que indica la llei 5/2011, de 29 de març, d'Economia Social: cooperativa, associació o fundació amb finalitats d'economia social, empreses d'inserció, centres especials d'ocupació o societats laborals.

Normalment es pot verificar fàcilment la naturalesa de l'entitat en el seu web. Busca en la pàgina d'inici una pestanya que diga Qui som?, Sobre nosaltres, Coneix-nos o similar. Probablement diga quelcom com som una associació sense ànim de lucre, som una cooperativa... o el que corresponga.

Pots trobar referències de nombroses xarxes i entitats en aquesta [web del ministeri amb competències en economia social](#).

2. Es pot trobar una explicació dels segells esmentats en aquesta guia en el punt 5.4 de la [Guia per a la compra pública responsable de la Universitat de València](#).