PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES (PPT)

Número d'expedient: 25-26.LC.041
Títol de l'expedient: Servei de càtering per al *17th International Symposium on Fiber-Reinforced Polymer (FRP) Reinforcement for Concrete Structures*
Òrgan de contractació: Director General de la Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació (FUdGIF).
Àrea promotora: Àrea de Congressos.
Responsable del contracte: Helena Ventura Almeda

1. Objecte del plec

El present Plec de Prescripcions Tècniques té per objecte definir les condicions tècniques mínimes que han de regir la prestació del **servei de càtering** destinat a l'atenció de les persones assistents al congrés *17th International Symposium on Fiber-Reinforced Polymer (FRP) Reinforcement for Concrete Structures*, organitzat per la Fundació Universitat de Girona (FUdGIF).

El servei de càtering té caràcter auxiliar i necessari per al correcte desenvolupament de l'activitat acadèmica i institucional.

2. Abast del servei

El servei de càtering inclourà el subministrament dels aliments i begudes necessaris per atendre els serveis previstos durant la celebració del congrés, així com totes les tasques associades a la seva correcta prestació.

El servei comprèn, com a mínim:

- Preparació dels productes
- Transport fins al lloc de celebració
- Muntatge i desmuntatge
- Servei durant l'activitat
- Desmuntatge, neteja i retirada de residus

El servei s'haurà de prestar d'acord amb les indicacions de l'organització i adaptant-se a l'evolució real de l'esdeveniment.

3. Tipologia de serveis de càtering

Les característiques concretes del servei (incloent-hi el nombre i tipologia dels serveis, els horaris, el nombre màxim previst d'assistents per servei i el menú mínim exigible per a cada tipus de prestació) es defineixen a l'**ANNEX A – Dades específiques del servei**

de càtering del congrés, que forma part integrant del present Plec de Prescripcions Tècniques.

4. Nombre estimat de persones assistents

El nombre de persones assistents als diferents serveis de càtering és **estimatiu**, atès que el procés d'inscripció al congrés es troba obert.

Als efectes de dimensionament del servei, s'estableix una **previsió màxima de fins a 260 persones assistents per servei**, sense que aquesta xifra constitueixi un volum mínim garantit.

L'adjudicatari haurà d'estar en disposició d'adaptar el servei al nombre real d'assistents, podent-se produir variacions tant a la baixa com, eventualment, a l'alça.

5. Requisits de qualitat del servei

El servei de càtering haurà de complir, com a mínim, els següents requisits de qualitat:

- Productes frescos i adequats al consum
- Presentació acurada i professional
- Servei puntual i coordinat amb l'organització
- Adequació del servei a l'entorn acadèmic i institucional del congrés

6. Requisits sanitaris i normatius

L'empresa adjudicatària haurà de complir tota la normativa sanitària i d'higiene alimentària aplicable, en especial la relativa a:

- Disposar d'un sistema d'autocontrol basat en **APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític)**
- Garantir la correcta conservació, transport i manipulació dels aliments
- Complir el Reglament (UE) 1169/2011 relatiu a la informació sobre al·lèrgens

L'adjudicatari serà responsable de qualsevol incidència relacionada amb la seguretat alimentària.

Capacitat de resposta i logística del servei

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la capacitat de reposició de producte, personal o mitjans materials en cas d'incidència durant la prestació del servei, dins d'un termini màxim de **90 minuts** des de la comunicació per part de l'organització.

S'entén per temps de resposta el període transcorregut des de la comunicació de la incidència per part de l'organització fins a l'arribada efectiva del producte, personal o mitjans materials al lloc de celebració del congrés amb la solució corresponent, garantint en tot moment el manteniment de la cadena de fred o calor.

Aquesta capacitat de resposta haurà d'estar operativa durant tota la durada del servei i serà compatible amb el compliment dels requisits de seguretat alimentària i manteniment de la qualitat del producte.

El transport dels aliments s'haurà de realitzar de manera que es garanteixi el manteniment de la cadena de fred o calor i la qualitat del producte fins al moment del servei, evitant deterioraments derivats de temps excessius de desplaçament.

7. Dietes especials i al·lèrgies

L'adjudicatari haurà de preveure opcions adaptades a necessitats especials, com ara:

- Dietes vegetarianes i/o veganes
- Intoleràncies alimentàries
- Al·lèrgies degudament comunicades.

Aquestes adaptacions s'hauran d'oferir sense sobrecost, sempre que s'hagin comunicat amb l'antelació suficient. (Aquestes necessitats es comunicaran amb una antelació mínima de 15 dies.)

8. Lloc i horari de prestació del servei

El servei de càtering es prestarà al lloc de celebració del congrés i dins els horaris que estableixi l'organització.

El servei de càtering es prestarà als següents espais:

- Còctel de benvinguda (6/07/2026): Centre Cultural La Mercè, Girona
- Resta de serveis: Facultat de Lletres i Turisme, Universitat de Girona

Els horaris concrets de cada servei es detallen a la documentació específica d'aquesta licitació.

9. Coordinació amb l'organització

L'empresa adjudicatària haurà de coordinar-se amb la persona responsable del contracte designada per la Fundació, amb la finalitat de garantir el correcte desenvolupament del servei i l'adaptació a possibles ajustos organitzatius.

10. Antelació mínima de muntatge

El servei haurà d'estar completament muntat i llest per a la seva revisió amb una antelació mínima de:

- 30 minuts per a esmorzars, pauses cafè i serveis similars
- 60 minuts per a dinars, sopars i còctels

L'incompliment d'aquests temps podrà ser considerat un defecte en l'execució del servei.

11. Mitjans personals i ràtios mínimes

- L'adjudicatari haurà d'aportar el personal suficient i qualificat per garantir la correcta prestació del servei.
- Ràtios mínimes orientatives:
- **Serveis a peu dret:** mínim 1 cambrer/a per cada 25 assistents
- **Serveis asseguts o bufet:** mínim 1 cambrer/a per cada 15–20 assistents
- Com a condició especial del servei, es requereix que **com a mínim el 50 % del personal de sala disposi d'un bon nivell d'anglès**, atesa la naturalesa internacional del congrés.
- El personal haurà d'anar degudament uniformat i amb una imatge professional.

12. Mitjans materials i parament

L'adjudicatari aportarà tots els mitjans materials necessaris per a la prestació del servei, incloent-hi:

- Taules, estovalles i elements de servei
- Vaixella, gots i coberts

En cas d'utilitzar material d'un sol ús, aquest haurà de ser compostable o biodegradable, quedant prohibits els plàstics d'un sol ús.

13. Condicions ambientals i gestió de residus

L'adjudicatari serà responsable de la gestió adequada dels residus generats durant el servei, incloent-hi:

- Recollida selectiva de residus
- Retirada total dels residus un cop finalitzat el servei

Queda expressament prohibit dipositar residus en papereres o contenidors de l'edifici sense autorització de l'organització.

14. Durada del servei

La durada del servei quedarà limitada a les dates i horaris de celebració del congrés, sense possibilitat de pròrroga.

15. Seguiment i control del servei

La Fundació designarà una persona responsable del contracte que verificarà:

- El compliment de les prescripcions tècniques
- La qualitat del servei prestat

- La correcta execució del muntatge i desmuntatge

L'adjudicatari haurà de facilitar totes les tasques de supervisió i control.

ANNEX A – DADES ESPECÍFIQUES DEL SERVEI DE CÀTERING DEL CONGRÉS

Aquest annex forma part integrant del **Plec de Prescripcions Tècniques (PPT)** del contracte del servei de càtering corresponent al:

17th International Symposium on Fiber-Reinforced Polymer (FRP) Reinforcement for Concrete Structures

1. Dades generals del congrés

- **Dates de celebració:** 6, 7 i 8 de juliol de 2026
- **Nombre estimat d'assistents:** orientatiu
- **Previsió màxima d'assistents per servei:** fins a **260 persones**

Les quantitats indicades en aquest annex tenen **caràcter orientatiu** i constitueixen una **previsió màxima**.
La **facturació s'efectuarà exclusivament pels serveis efectivament prestats** i pel nombre real d'assistents.

2. Recompte i planificació dels serveis de càtering

Data	Tipus de servei	Horari aproximat	Nombre màxim previst
06/07/2026	Esmorzar	10:30 – 11:00 h	fins a 260 persones
06/07/2026	Dinar tipus bufet	13:00 – 14:15 h	fins a 260 persones
06/07/2026	Berenar	16:30 – 17:00 h	fins a 260 persones
06/07/2026	Còctel de benvinguda	19:00 – 21:00 h	fins a 260 persones
07/07/2026	Esmorzar	10:30 – 11:00 h	fins a 260 persones
07/07/2026	Dinar tipus còctel	13:00 – 14:00 h	fins a 260 persones
07/07/2026	Coffee break / berenar	16:30 – 17:00 h	fins a 260 persones

Data	Tipus de servei	Horari aproximat	Nombre màxim previst
08/07/2026	Esmorzar	11:00 – 11:30 h	fins a 260 persones
08/07/2026	Dinar tipus bufet	14:00 – 15:00 h	fins a 260 persones

3. Descripció mínima del servei i del menú per tipus de prestació

Les condicions que s'indiquen a continuació tenen caràcter mínim obligatori.

El menú concret presentat pel licitador haurà d'ajustar-s'hi i, en cas d'adjudicació, formarà part del contracte.

3.1 Esmorzars

- Entrepans salats i/o brioixeria dolça (segons planificació del dia)
- Begudes: aigües minerals, cafè i infusions elaborats al moment
- Disponibilitat d'opcions adaptades a dietes especials (vegetarianes/veganes i al·lèrgies)

3.2 Dinars tipus bufet

- Mínim:
    - 4 elaboracions fredes
    - 3 elaboracions calentes
    - 3 opcions de postres, una de les quals ha de ser fruita
- Begudes:
    - Aigües minerals
    - Refrescos
    - Cervesa
    - Vi blanc i vi negre
    - Cafè i infusions
- Servei àgil i eficient, especialment el dinar del **7 de juliol**, atès que el temps disponible és limitat.

3.3 Dinars tipus còctel / pica-pica

- Mínim:

    - 4 elaboracions fredes
    - 3 elaboracions calentes
    - 3 opcions de postres, una de les quals ha de ser fruita
- Format apte per al consum dempeus
- Begudes:
    - Aigües minerals
    - Refrescos
    - Cervesa
    - Vi blanc i vi negre
    - Cafè i infusions

3.4 Còctel de benvinguda (6 de juliol)

- Mínim:
    - 5 elaboracions fredes
    - Bufet de formatges
    - 3 elaboracions calentes
    - 1 opció de postres
- Begudes:
    - Aigües minerals
    - Refrescos
    - Cervesa
    - Vins blancs i negres
    - Cava
- Com a criteri de qualitat, aproximadament el 50 % de les elaboracions hauran de ser vegetarianes.

4. Dietes especials i consideracions específiques

- És obligatori oferir, sense sobrecost, opcions per a:
    - dietes vegetarianes i veganes
    - intoleràncies alimentàries

  - al·lèrgies degudament comunicades

- Aquestes necessitats es comunicaran amb una antelació mínima de **15 dies**.
- L'oferta gastronòmica haurà de tenir en compte el caràcter internacional del congrés, amb varietat de plats adaptats a diferents cultures alimentàries (incloent opcions halal, si escau).

5. Naturalesa contractual del contingut de l'annex

Les condicions descrites en aquest annex tenen caràcter mínim obligatori.

El menú concret presentat per l'empresa adjudicatària haurà d'ajustar-s'hi i:

- Formarà part integrant del contracte
- No podrà ser modificat durant l'execució del servei sense autorització expressa i prèvia de la Fundació Universitat de Girona