

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	Berenar	16:30 – 17:00 h	fins a 260 persones
08/07/2026	Esmorzar	11:00 – 11:30 h	fins a 260 persones
08/07/2026	Dinar tipus còctel	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