

## PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES (PPT)

### **Servei de càtering per a congressos organitzats per la Fundació Universitat de Girona**

**Número d'expedient:** 25-26.LC.042

**Títol de l'expedient:** Servei de càtering per al 259003 – 2026 IMISCOE Annual Conference

**CPV** 55520000-1 – Serveis de càtering)

**Òrgan de contractació:** Director General de la Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació (FUdGIF).

**Àrea promotora:** Departament de Pedagogia de la Universitat de Girona.

**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 **259003 – 2026 IMISCOE Annual Conference**, organitzat per la Fundació Universitat de Girona.

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**

Els serveis de càtering a prestar inclouran, segons les necessitats del congrés:

- Servei de begudes durant tota la jornada (cafè, suc i aigua)

- Dinars en format **pícnic / lunch box**
- Còctel de benvinguda

Les característiques concretes dels serveis, incloent-hi el nombre de serveis, les franges horàries i el nombre estimat de persones assistents, es detallen a l'**ANNEX A – Dades específiques del servei de càtering**, que forma part integrant del present Plec.

#### **4. Nombre estimat de persones assistents**

El nombre de persones assistents a cada servei de càtering serà variable i dependrà del nombre final de persones inscrites al congrés.

Als efectes de planificació i dimensionament del servei, s'estableixen previsions orientatives de participació diferenciades per tipus de servei, amb volums màxims que poden arribar fins a **920 persones**, segons el servei concret, d'acord amb el que s'indica a l'**ANNEX A**.

L'adjudicatari haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals d'assistència, dins els marges previstos al contracte.

#### **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 **60 minuts** des de la comunicació per part de l'organització.

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, **sense sobrecost**, opcions adaptades a:

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

Aquestes necessitats es comunicaran amb una antelació mínima de **15 dies**.

## 8. Lloc i horari de prestació del servei

- **Còctel de benvinguda:** Plaça Sant Domènec, Girona
  - **En cas de pluja:** Claustre Facultat de Lletres i Turisme
- **Resta de serveis:** Facultat de Lletres i Turisme i Facultat d'Educació i Psicologia de la Universitat de Girona

Els horaris i llocs concrets de cada servei s'indiquen a l'**ANNEX A** i podran ajustar-se lleugerament per necessitats organitzatives.

## 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 parament

L'adjudicatari haurà d'aportar el personal suficient i qualificat per garantir la correcta prestació del servei.

El personal haurà d'anar degudament uniformat i amb una imatge professional.

## **12. Mitjans materials i logística del servei**

Ateses les característiques del servei i el volum de persones assistents, que pot arribar fins a 1.000 persones en determinades franges horàries, l'empresa adjudicatària haurà de disposar i instal·lar el mobiliari necessari per garantir una distribució correcta, ordenada i fluida del servei de càterring.

En particular, l'empresa haurà de:

- Aportar i muntar les taules, superfícies o punts de suport necessaris per a la correcta entrega dels àpats en format pícnic/lunch box, assegurant que la distribució permeti evitar acumulacions, cues excessives o col·lapses en el servei.
- Organitzar i distribuir de manera estratègica els punts de servei de begudes (aigua, cafè, sucs i altres begudes previstes), de manera que es garanteixi l'accés continu i adequat de les persones assistents al llarg de tota la jornada.
- Dimensionar els punts de servei i el mobiliari associat en funció del nombre estimat de persones assistents i de la durada de cada servei, assegurant en tot moment una prestació eficient, segura i compatible amb el desenvolupament normal de l'activitat acadèmica.

El mobiliari i la disposició dels punts de servei hauran de ser adequats a l'espai, no interferir en la circulació de persones ni en el desenvolupament de les activitats programades, i mantenir en tot moment criteris d'ordre, neteja i seguretat.

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'empresa adjudicatària serà responsable de la correcta gestió dels residus generats durant la prestació del servei de càterring, tant en espais exteriors com a l'interior dels edificis universitaris on tingui lloc l'activitat.

Ateses les característiques del servei i el volum de persones assistents, que pot arribar fins a 1.000 persones en determinats serveis, l'empresa adjudicatària haurà d'aportar, instal·lar i gestionar els contenidors, punts de recollida selectiva o els elements que consideri necessaris per garantir una recollida adequada dels residus generats pels àpats en format pícnic/lunch box, així com per la resta de serveis de càterring prestats.

En particular, l'adjudicatari haurà de garantir:

- La recollida selectiva dels residus, d'acord amb la tipologia de materials utilitzats.

- La disposició de punts de recollida suficients i correctament distribuïts, evitant acumulacions de residus durant el servei.
- La retirada total dels residus un cop finalitzat cada servei, deixant els espais utilitzats en condicions adequades de neteja i ordre.

En cap cas es podran deixar residus, embalatges o restes de menjar un cop finalitzats els serveis, ni dins ni fora dels espais de celebració, essent responsabilitat exclusiva de l'empresa adjudicatària la seva correcta gestió i retirada.

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 als dies de celebració del congrés, **del 29 de juny al 2 de juliol de 2026**, 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.