PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE SERVICIOS DE CATERING PARA LA FUNDACIÓN CURSOS DE VERANO DE LA UNIVERSIDAD DEL PAIS VASCO PARA LOS CURSOS DE VERANO PARA 1 ANUALIDAD +2 PRÓRROGAS DE 1 AÑO CADA UNA MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO SUJETO A REGULACIÓN ARMONIZADA (SARA).

Nº DE EXPEDIENTE: 03/2026/SE/PA/SARA

1. OBJETO DEL CONTRATO, NECESIDADES A CUBRIR Y CONTENIDOS DE LAS OFERTAS PARA EL SERVICIO DE CATERING

-Ofrecer **servicios de catering: coffee breaks y servicio de catering tipo cóctel (que pueden ser al mediodía o de cena)** que requirieran las actividades celebradas en el marco de los Cursos de Verano de la UPV/EHU.

-Se deberán decorar las mesas/salas donde se celebren los catering.

- La Edición se desarrolla habitualmente entre mayo y octubre, aunque puede haber actividades puntuales a lo largo de todo el año:

-Se dispondrá del programa de la próxima edición en fechas cercana al mes de abril de cada año. Se puede ver el programa de ejercicios anteriores en la página web de los Cursos de Verano (www.uik.eus) a modo de orientación. En el año 2026 se prevé organizar 170 actividades, de estas, aproximadamente 160 serán presenciales y su reparto orientativo es el siguiente:

- 130 se celebrarán en Gipuzkoa; la mayor parte en el Palacio Miramar. La actividad principal en el Palacio Miramar se desarrolla entre el 15 de junio y el 15 de septiembre con 2 semanas de descanso en Agosto

- 20 en Bizkaia; la mayor parte en el Bizkaia Aretoa.

- 10 en Araba; la mayoría en el Campus de la UPV/EHU de Vitoria- Gasteiz.

El 45% de las actividades organizadas por UIK requieren catering y mayormente en el Palacio Miramar.

En torno al mes de mayo se realizará una estimación de los servicios de catering necesarios, la cual podrá ser objeto de modificaciones posteriores. Los cursos se desarrollan habitualmente de lunes a viernes, si bien determinadas actividades pueden requerir la prestación de estos servicios en fines de semana o días festivos.

- La empresa adjudicataria deberá asignar una persona de referencia para la gestión del servicio.

- El equipo de sala deberá hablar euskera y castellano y preferiblemente inglés

- Se deberán adaptar los menús a las necesidades especiales (dietas vegetarianas, intolerancias, etc.) que se indiquen desde UIK

- Se deberán utilizar productos de temporada y del entorno próximo.

- Se adjuntan en el Anexo 1 menús orientativos

Anexo 1. Opciones de Catering orientativas

1. Coffee Break

   Zumos de fruta/Brocheta de Fruta
   Mini napolitana de chocolate
   Mini croissant
   Café
   Leche
   Infusiones
   Agua Mineral

2. Comida tipo cóctel

   Pinchos y canapés Fríos
   Patatas Fritas
   Pudín de kabrarroca con mayonesa
   Cestita de roquefort con mayonesa

   Pinchos y canapés Calientes
   Tortilla de patata con pimiento verde
   Chistorra de Elizondo en pan de pueblo
   Lomito de bacalao con pimiento verde al estilo sidrería

   Repostería
   Delicias de pastelería

3. Cena tipo cóctel

   Pinchos y canapés fríos
   Pudín de kabrarroca con mayonesa
   Mil hojas de foie con naranja y queso Brie
   Mini Bocadillito Donostiarra (bonito, guindillas, anchoas)

Pinchos y canapés Calientes

Croquetas caseras de jamón

Lomito de bacalao con pimiento verde al estilo sidrería

Brick de txangurro

Tartaleta de honguitos salteados

Pan de pita con pato confitado

Repostería

Delicias de pastelería

4. Mesa bebidas

Agua Mineral

Refrescos (cola, naranja)

Cerveza

Vino tinto Rioja Crianza

Pinchos Fríos (3 pinchos variados)

Pudín kabrarroca

Mil Hojas de foie

Cucurucho de ensalada César

Bocadillos

½ Tortilla de patata

½ Lomo con pimientos