EUSKAL HERRIKO UNIBERTSITATEKO UDA IKASTAROAK ANTOLATZEKO CATERING-ZERBITZUEN KONTRATUAREN EZAUGARRI TEKNIKOEN AGIRIA, URTE BATEKO +4 URTEKO UDA IKASTAROETARAKO

ESPEDIENTE ZK.:02/2024/SE/PA

1. KONTRATUAREN XEDEA, BETE BEHARREKO BEHARRAK ETA CATERING-ZERBITZURAKO ESKAINTZEN EDUKIAK

- Catering **zerbitzuak eskaintzea: coffee breaks eta catering zerbitzu orokorrak (eguerdian edo afalorduan izan daitezke)**, UPV/EHUko Uda Ikastaroen esparruan egindako jarduerak behar dituztenak.

-Catering-a egiten den mahaiak/aretoak apaindu egin behar dira. Mahai-zapiak zuria izan behar du.

- Edizioa maiatzetik urrira bitartean egin ohi da, nahiz eta urte osoan jarduera puntualak egon daitezkeen:

- Hurrengo edizioaren programa urte bakoitzeko apiriletik gertu izango da. Aurreko ekitaldietako programa Uda Ikastaroen web orrian (www.uik.eus ikus daiteke, orientazio gisa. 2024. urtean 180 jarduera antolatuko dira. Horietatik 160, gutxi gorabehera, presentzialak izango dira, eta honela banatuko dira:

- 130 Gipuzkoan egingo dira; gehienak Miramar Jauregian. Miramar Jauregiko jarduera nagusia ekainaren 15etik irailaren 15era bitartean egingo da, abuztuan 2 asteko atsedenaldiarekin (Donostiako Aste Nagusia eta aurrekoa).

- 20 Bizkaian; zatirik handiena Bizkaia Aretoan.

- 10 Araban; gehienak Gasteizko EHUko campusean.

- Datozen urteetan antolatuko diren ikastaroen kopurua egonkortzea aurreikusten da, baina edizio bakoitzaren araberakoa izango da.

- Ikastaro guztietan ez da catering-zerbitzurik behar. Ikastaroen %25 inguru eta gehienak Miramar Jauregian.

- Maiatzetik hurbil, beharrezko catering-zerbitzuak aurreikus daitezke. Aurreikuspen hori aldatu egin daiteke. Ikastaroak normalean astelehenetik ostiralera izaten dira, nahiz eta jarduera batzuek zerbitzu horiek asteburuetan edo jaiegunetan eskatzen dituzten.

- Enpresa esleipendunak erreferentziako pertsona bat esleitu beharko du zerbitzua kudeatzeko.

- Aretoko taldeak euskaraz eta gaztelaniaz hitz egin beharko du eta, ahal dela, ingelesez.

- Menuak behar berezietara egokitu beharko dira (dieta begetarianoak, intolerantziak, etab.) Uda Ikastaroetan adieraztea.

- Sasoiko eta inguruko produktuak erabili beharko dira.

- 1. eranskinean menu orientagarriak daude

1. eranskina. Catering aukera orientagarriak

1. Coffee Break

Fruta-zukuak
Mini txokolatezko napolitanak
Mini kruasanak
Kafea
Esnea
Infusioak
Ur minerala

2. Koktel-erako janaria

Pintxoak eta kanape hotzak
Patata frijituak
Kabrarroka budina maionesarekin
Roquefort saskia maionesarekin

Pintxoak eta kanape beroak
Patata-tortilla piper berdearekin
Elizondoko txistorra herriko ogitan
Bakailao-solomoa piper berdearekin, sagardotegiko erara

Postreak
Gozogintzako gutiziak

3. Koktel-erako afaria

Pintxoak eta kanape hotzak
Kabrarroka-budina maionesarekin
Foie hostopila laranjarekin eta Brie gaztarekin

Mini Donostiarra ogitartekoa (hegaluzea, piperminak, antxoak)

Pintxoak eta kanape beroak

Etxeko urdaiazpiko-kroketak

Bakailao-solomoa piper berdearekin, sagardotegiko erara

Txangurro-bricka

Onddo salteatuen tartaleta

Pita ogia ahate konfitatuarekin

Postreak

Gozogintzako gutiziak

4. Edarien Mahaia

Ur minerala

Freskagarriak (kola, laranja)

Garagardoa

Errioxako ardo beltz ondua

Pintxo hotzak (3 pintxo)

Pudín kabrarroca

Foie Hostopila

Zesar entsalada kukurutxoa

Ogitartekoak

Patata-tortilla erdia

Solomo erdia piperrekin