

Plec de prescripcions tècniques particulars del contracte per a la provisió, organització i coordinació de tots els serveis de càterring i la logística necessària inclosos en l'esdeveniment "XI Dialogue Unite!" al Campus Nord de la UPC.

Amb la presentació de l'oferta, l'empresa licitadora accepta les prescripcions tècniques establertes en aquest plec, que tenen la consideració d'especificacions mínimes i d'obligat compliment.

Qualsevol proposta que no s'ajusti als requeriments mínims establerts en aquest plec quedarà exclosa de la licitació.

1. Objecte del contracte i necessitat a cobrir

Objecte del contracte: servei per a la provisió, organització i coordinació de tots els serveis de càterring i la logística necessària inclosos en l'esdeveniment "XI Dialogue Unite!" al Campus Nord de la UPC, del 25 al 28 de febrer de 2025.

Necessitats a cobrir:

Què és Unite!

La UPC és una de les nou universitats europees que forma part de Unite!, University Network for Innovation, Technology and Engineering. Aquesta aliança d'universitats tecnològiques treballa amb el suport de la Comissió Europea per impulsar la construcció del futur Espai Europeu d'Educació Superior amb el finançament dels programes Erasmus+ i H2020.

Des de Unite! totes les universitats membres treballen per dissenyar i consolidar un nou model d'universitat europea que ofereix una educació i recerca d'excel·lència enfocada en els grans reptes socials i tecnològics actuals. Les comunitats de les nou universitats desenvolupen i participen en projectes i activitats per a la implantació dels futurs graus europeus o la creació, entre altres, d'una Escola Europea de Doctorat al voltant d'àrees estratègiques i per a l'aliança i per a Europa com són l'energia sostenible, la intel·ligència artificial, la Indústria 4.0 o l'emprenedoria.

Unite! connecta diferents regions europees des d'una perspectiva acadèmica i investigadora que afavoreix la intensificació de la innovació i la transferència del coneixement en un marc multicultural i multilingüe, digital i verd.

La UPC a Unite!

"Des de l'aliança Unite!, la UPC està contribuint de manera activa al disseny i implementació de nous models d'aprenentatge basats en reptes i el desenvolupament d'entorns digitals, híbrids i presencials. Uns nous entorns que facilitaran l'accés de l'estudiantat, del personal acadèmic i investigador a programes internacionals de docència i de recerca.

Perfilar el projecte de Unite! per fer-lo encaixar amb els valors i la identitat de la UPC és, sens dubte, un dels nous i apassionants reptes de la institució en els propers 5 anys".

Daniel Crespo, rector de la UPC





L'esdeveniment "XI Dialogue Unite!"

Des de la seva fundació fa cinc anys, l'aliança Unite! ha unit les nou universitats europees amb l'objectiu de promoure la innovació, la tecnologia i l'enginyeria. Sota el lema 'Our soul, our core', l'esdeveniment destacarà els avenços de la xarxa i reforçaran el diàleg entre institucions i el públic.

El XI Diàleg Unite! serà un espai de treball i reflexió per a diversos grups de treball, en els quals participen membres de la UPC. També es reuniran de manera presencial els diferents òrgans de govern, els representants dels estudiants i el Fòrum Acadèmic de Unite!, al qual assistiran els rectors i les rectores de les nou universitats. L'objectiu és abordar els reptes actuals, explorar les aspiracions futures i destacar els assoliments més significatius de l'aliança.

Està previst que a aquest esdeveniment assisteixin uns 450 participants, incloent-hi representants de la Comissió Europea i col·laboradors de les nou universitats del món de l'empresa i la indústria, i de les administracions.

2. Localització i data

L'esdeveniment tindrà lloc a Barcelona, concretament als espais del Campus Nord de la UPC, durant 4 dies des del 25 al 28 de febrer de 2025.

3. Necessitats de la proposta

La UPC té previst contractar una empresa que proveeixi, organitzi i coordini tots els serveis de càtering i la logística necessària inclosos en l'esdeveniment "XI Dialogue Unite!" durant 4 dies consecutius, del 25 al 28 de febrer de 2025, per a unes 450 persones aproximadament.

La proposta ha d'incloure:

- Tota la logística necessària per assegurar un servei àgil i de qualitat per als assistents a l'esdeveniment amb el màxim detall de la posada en escena i de tot el que inclou, tenint en compte que el servei es realitzarà en diversos espais del Campus Nord de la UPC.
- La composició detallada de cadascun dels "menús" per àpat i dia i la seva valoració econòmica corresponent. Cal tenir en compte que l'oferta de la composició de menús i l'oferta econòmica s'han de presentar en sobres diferenciats, d'acord amb l'establert al plec de clàusules administratives.
- Una relació dels recursos humans adequada i de coordinació dels serveis suficient per cobrir els diferents serveis durant tota la duració de l'esdeveniment que garanteixi un bon desenvolupament de les jornades.
- Es valoraran aspectes com el compromís social, el respecte pel medi ambient i la reducció del malbaratament alimentari, que els productes i ingredients utilitzats siguin, majoritàriament, del territori (de proximitat o km 0) i que estiguin arrelats i relacionats amb la cultura, les tradicions i la gastronomia catalanes. D'acord amb el Pla Estratègic UPC 2022-2025 es valoraran aspectes de les empreses i de les propostes presentades que comparteixin o vagin en la línia amb alguns dels objectius estratègics de la UPC com ara:
 - o el **compromís social** potenciant així mesures de responsabilitat social, igualtat, sostenibilitat i cooperació.
 - o **i/o l'Impacte territorial** impulsant a través dels diferents campus, la relació amb el territori i el teixit socioeconòmic i cultural.





El present Plec té per objecte establir les prescripcions tècniques particulars que regiran la realització de la prestació dels serveis de càterring i la logística necessària inclosos en l'esdeveniment "XI Dialogue Unitel!", definint així les seves qualitats.

4. Activitats i funcions de l'empresa contractista i requeriments tècnics generals obligatoris de la prestació i/o rendiment o exigències funcionals de la prestació

4.1. El càterring es farà càrrec de totes les activitats relacionades amb aquest. Des de la conceptualització del menú, el personal (cambrers/cuiners, etc.), el muntatge i desmuntatge de tots els elements, transport, etc. així com de tots els elements materials per dur-lo a terme com taules altes, vaixel·la, coberteria, estovalles, tovallons, etc. fins a la gestió de residus.

Aquesta oferta inclou les pèrdues, trencaments de material i qualsevol inconvenient que es pogués generar. Es minimitzarà el material d'un sol, i en cas d'utilitzar-ho es vetllarà per a què siguin materials respectuosos amb el medi ambient.

4.2. Les funcions que ha d'assumir l'empresa contractista són les següents:

- Tota la logística necessària per assegurar un servei àgil i de qualitat per als assistents a l'esdeveniment amb el màxim detall de la posada en escena i de tot el que inclou, tenint en compte que el servei es realitzarà en diversos espais del Campus Nord de la UPC.
 - o El muntatge de tot el mobiliari (taules, decoració,... i carpes al jardí de l'edifici Vèrtex) i tots els elements necessaris per al desenvolupament dels serveis de càterring, objecte del contracte, es durà a terme el 25 de febrer de 2025 al matí i el desmuntatge del mateix es durà a terme el darrer dia de l'esdeveniment, 28 de febrer de 2025, un cop finalitzat.
 - o Els àpats es realitzaran a peu dret, per tant, ha d'incloure taules altes (tipus còctel) "vestides" per a l'ocasió.
 - o En la decoració de les taules i dels espais es valoraran els elements naturals.
 - o Donat que els horaris previstos per a cada servei són ajustats és molt important que la distribució dels punts d'accés al menjar i a la beguda siguin suficients i estiguin ben ubicats per tal que no es generin cues i que els participants puguin gaudir d'una estona agradable.
 - o Entre cada servei que es realitzi els espais hauran de quedar recollits, nets i a punt per oferir el següent servei en bones condicions que permetin assegurar la mateixa qualitat i agilitat del servei en tots els àpats. A més, per tal d'evitar el malbaratament alimentari, els excedents alimentaris que quedin entre servei i servei es deixaran visibles i disponibles a disposició dels assistents, en les ubicacions indicades per part del responsable UPC.
 - o Ha d'incloure vaixel·la, coberteria, estovalles, tovallons,... i tot el necessari per oferir un servei complet. Es requerirà que tots els elements, utensilis, envasos,... siguin reutilitzables per no generar cap residu de tipus no orgànic.
 - o L'esdeveniment ha de ser accessible a totes les persones participants. Haurà d'assegurar l'accessibilitat i el confort de les persones amb mobilitat reduïda.
- La composició detallada de cadascun dels "menús" per àpat i dia i la seva valoració econòmica corresponent.
 - o Es valorarà que els productes per l'elaboració dels menús siguin de proximitat o km 0.

Original signat per:

MARIA HELENA MARTINEZ PIÑEIRO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 20-11-2024 17:36:03
GMT+1



- Les propostes han d'estar basades en una dieta saludable, variada i mediterrània amb plats i estils propis de la cuina catalana.
- Totes les propostes han de presentar opció vegetariana, vegana i opcions per a persones amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- Tots els plats i els productes que estiguin exposats al públic per al seu consum hauran d'anar amb un etiquetatge que contingui una descripció detallada amb la composició dels ingredients i els possibles al·lèrgens. I haurà d'estar visible en dos idiomes: català i anglès.
- La presentació dels diferents plats serà valorable i per a poder fer la valoració l'oferta que es presenti s'haurà d'acompanyar d'un book de fotos.
- Un aspecte important és evitar el malbaratament alimentari amb l'aspiració màxima de reduir-lo a 0, per tant, s'hauran d'ajustar les quantitats d'aliments a les necessitats reals (d'acord amb els assistents previstos segons inscripció) i s'haurà de disposar d'una estratègia per a l'aprofitament dels excedents alimentaris, com ara l'opció de deixar-ho a disposició dels assistents.
- Les xifres d'assistents pels càlculs de les quantitats i dels pressupostos dels diferents serveis/menús s'hauran de basar en la següent previsió d'assistència de participants:
 - Dia 25 de febrer: mínim 75 persones (màxim 100 persones)
 - Dia 26 de febrer: mínim 400 persones (màxim 450 persones)
 - Dia 27 de febrer (excepte Show Dinner): mínim 400 persones (màxim 450 persones)
 - Show Dinner dia 27 de febrer: mínim 400 persones (màxim 500)
 - Dia 28 de febrer: mínim 350 persones (màxim 400 persones)

Les xifres definitives de participants es comunicaran a l'empresa adjudicatària prèviament a l'esdeveniment.

- A continuació detallem el que han de contenir, com a mínim, tots els àpats previstos al llarg de l'esdeveniment:
 - Cal incloure un "punt de cafè i aigua permanent" a la sala de treball lliure (Vèrtex) i a la sala d'estudiantat.
 - 3 Serveis de "Coffee Matí" de 8:00h a 8:30h (del 26 al 28 de febrer de 2025) - Ubicació Jardins de l'edifici Vèrtex

Aigua o suc de fruita
Cafè, te o infusions
Llet natural i vegana
Fonts d'aigua permanents





- 3 Serveis de "Coffee Mig Matí" de 10:30h a 11:00h (del 26 al 28 de febrer de 2025) - Ubicació Jardins de l'edifici Vèrtex

Aigua o suc de fruita
Cafè, te o infusions
Llet natural i vegana
Entrepans, fruita i brioixeria no industrial
Fonts d'aigua permanents

- 4 Serveis de "Dinar" de 13:00h a 14:30h (del 25 al 28 de febrer de 2025) amb la següent estructura i ubicacions indicades:

****Dos dels serveis seran menús temàtics inspirats en la gastronomia típica catalana (En els 2 serveis de menús temàtics es valorarà la inclusió d'una proposta de "showcooking de contextualització" com, per exemple, de com es fa la salsa romesco dels calçots o de com fer un allioli per acompanyar la fideuà)***

Dia 25 de febrer (ubicació al Rectorat - Hall i Sala del Llac):

<u>Dinar</u>
Menú/pica-pica "tapes" a peu dret
Aigua
Postres saludables
Cafè, te i infusions

**** Dia 26 de febrer (ubicació Rectorat):***

<u>Dinar "Calçotada"</u>
Petit tast de calçots amb romesco (5 uni./pers)
Botifarra amb seques
Aigua, vi amb gasosa i porrons de vi
Postres saludables
Cafè, te i infusions

**** Dia 27 de febrer (ubicació Rectorat):***

<u>Dinar "Fideuà"</u>
Amanida
Fideuà amb allioli
Aigua, vi amb gasosa i porrons de vi
Postres saludables
Cafè, te i infusions

Original signat per:

MARIA HELENA MARTINEZ PIÑEIRO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 20-11-2024 17:36:03
GMT+1





Dia 28 de febrer (ubicació Jardins de l'edifici Vèrtex):

Dinar (!) - Format "Pícnic per emportar"
Menú/pica-pica "tapes"
Aigua
Postres saludables
Cafè, te i infusions

(!) Aquest darrer dinar (28 de febrer) serà únicament en format "Pícnic per emportar", donat que molts d'ells viatgen i és probable que no puguin quedar-se fins al final de l'esdeveniment.

- 3 Serveis de "Coffee Tarda" de 16:30h a 17:00h

25 de febrer (ubicació al Rectorat - Hall i Sala del Llac)

26 i 27 de febrer (ubicació Jardins de l'edifici Vèrtex)

Aigua o suc de fruita
Cafè, te o infusions
Llet natural i vegana
Dolç típic català (bunyols, neules,...)
Fonts d'aigua permanents

- 1 Únic servei de sopar "Show Dinner" de 20:00h a 23:59h (27 de febrer de 2025 a servir en el Palau Reial de Pedralbes)

SHOW DINNER (500 PAX)
Tapeo gourmet
<i>* Postres "show" *</i>
Vins negre i blanc i cava
Refrescos
Aigua
Cervesa

** Es demana una creació de les postres original relacionada amb l'esdeveniment.*

- Una relació dels recursos humans adequada i de coordinació dels serveis suficient per cobrir els diferents serveis durant tota la duració de l'esdeveniment que garanteixi un bon desenvolupament de les jornades.
 - La proposta de recursos humans és molt important per un desenvolupament de l'esdeveniment àgil i de qualitat, per tant, la dotació haurà de ser adequada al número de persones assistents en cadascun dels serveis/menús previstos.

Original signat per:

MARIA HELENA MARTINEZ PIÑEIRO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 20-11-2024 17:36:03
GMT+1





- Serà indispensable que s'inclogui un/a responsable de servei amb una experiència mínima (de 3 anys) que coordini totes les tasques i serveis/menús diàriament, tant de recursos humans com de recursos materials, i que faci d'únic interlocutor amb els responsables de l'esdeveniment per part de la UPC.
- Donat que les jornades es desenvoluparan en un context de caire internacional el personal destinat a cobrir l'esdeveniment ha de tenir nocions mínimes d'anglès.

5. Altres requeriments fonamentals

Compliment de la normativa vigent en matèria sanitària i d'higiene dels aliments

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el compliment de la legislació i normativa que siguin aplicables o ho puguin ser durant la vigència del contracte i de manera molt particular les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene que puguin afectar la prestació del servei. L'empresa adjudicatària serà l'única responsable de la qualitat i del bon estat dels aliments, així com de la higiene dels mitjans i les eines utilitzats en la prestació del servei.

L'empresa contractista disposarà dels suficients mitjans tècnics, materials qualitatius i personals per a desenvolupar les tasques objecte d'aquest contracte.

L'oferta que presenti l'empresa licitadora haurà d'abastar la totalitat de les activitats i funcions especificades en el present plec i al Plec de Clàusules Administratives Particulars, essent totes elles obligatòries per a l'admissió de les propostes.

L'empresa que finalment resulti l'adjudicatària s'obliga a mantenir, de forma prèvia a l'execució de l'objecte del contracte, un mínim de dues reunions presencials entre les dues parts que signen el present contracte per assegurar una bona coordinació dels serveis i una adequada entesa en el plànol logístic. Per part de l'empresa adjudicatària la persona assistent a aquestes reunions prèvies serà la que hagi designat com a responsable de servei en la proposta de la relació de recursos humans destinats a cobrir l'esdeveniment.

6. Formes de seguiment i control de l'execució de les condicions

L'empresa contractista ha de designar una persona responsable a qui encarregar la gestió de l'execució del contracte i que haurà de garantir la qualitat de la prestació objecte d'aquest plec, tractant directament les qüestions relacionades amb el desenvolupament normal de les tasques indicades en aquest plec amb la persona interlocutora designada per l'òrgan de contractació.

Les persones referides anteriorment es reuniran amb una periodicitat mínima d'un cop al dia per tal de supervisar, controlar i tractar qualsevol aspecte vinculat amb el desenvolupament del contracte, a fi d'assegurar que el mateix s'està executant conforme a l'establert en el present plec.

Als efectes anteriors, es valorarà que el responsable de servei de l'empresa adjudicatària presenti un sistema de seguiment de l'activitat que de manera diària reporti sobre les incidències i les propostes de millora durant la realització de l'esdeveniment que s'haurà de comunicar a la persona responsable de l'activitat per part de la UPC.

La responsable del contracte

Helena Martínez Piñeiro
Cap del Gabinet de Relacions Internacionals

Barcelona, a la data de la signatura electrònica

Original signat per:

MARIA HELENA MARTINEZ PIÑEIRO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 20-11-2024 17:36:03
GMT+1

