

Plec de prescripcions tècniques particulars del contracte de servei de càtering per al "Closing Dinner – UNITECH General Assembly 2026" a la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC)

Amb la presentació de l'oferta, l'empresa licitadora accepta les prescripcions tècniques particulars 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 o necessitat a cobrir

1.1. Què és UNITECH i la setmana de la UNITECH General Assembly

UNITECH International és una xarxa institucional consolidada, integrada per nou universitats tecnològiques de referència i 16 empreses líders que, des de fa més de vint anys, col·laboren per potenciar la carrera de joves talents en disciplines STEM. El programa té com a missió capacitar l'estudiantat per gestionar els reptes de la indústria global i reduir la distància entre el món acadèmic i el corporatiu mitjançant un itinerari de mobilitat internacional i pràctiques professionals. Aquest ecosistema d'excel·lència connecta socis acadèmics, corporatius, una selecció anual de més de 70 estudiants d'alt potencial i una comunitat de 1.500 antics alumnes (Alumni).

L'Assemblea General de la xarxa UNITECH és l'esdeveniment anual de referència d'aquesta aliança estratègica entre universitats tecnològiques europees i empreses líders del sector industrial. La celebració d'aquesta setmana internacional a la Universitat Politècnica de Catalunya · BarcelonaTech (UPC) té els objectius fonamentals següents:

1. Governança i coordinació estratègica

- Consolidació de la xarxa de col·laboració: facilitar el **punt de trobada anual** per a la presa de decisions i la coordinació operativa entre els representants de les universitats sòcies, els Corporate Partners (empreses participants) i l'Associació d'Exalumnes.
- Alineació d'objectius: establir les línies de treball conjuntes entre el món acadèmic i l'industrial per garantir l'excel·lència del programa UNITECH.

2. Desenvolupament de talent i capacitat (coaching)

- Immersió del nou alumnat (Start-up Week): proporcionar el primer mòdul de **formació intensiva** en competències transversals (*soft skills*) per als prop de **100 estudiants** que inicien el seu itinerari internacional.
- Culminació del programa (End of Year): executar el **mòdul de tancament i avaluació** per als 100 estudiants que finalitzen el seu any de mobilitat i pràctiques en empreses de la xarxa.

Original signat per:

MARIA HELENA MARTINEZ PIÑEIRO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 04-06-2026 11:28:05
GMT+2



3. Reconeixement acadèmic i institucional

Celebració de la graduació: organitzar l'acte oficial de graduació per als estudiants que han completat satisfactòriament el programa, actuant com a espai de benvinguda a la comunitat d'Alumni.

Promoció de la imatge internacional de la UPC: posicionar la universitat com a referent en la gestió de programes d'excel·lència internacional i com a node connector entre el talent jove i el teixit industrial europeu.

4. Cohesió de la comunitat (*networking*)

Foment de la interacció transversal: **crear espais formals i informals** que permetin la interacció entre estudiants, coordinadors acadèmics, exalumnes i directius d'empreses per potenciar la transferència de coneixement i l'ocupabilitat.

1.2. "Closing Dinner – UNITECH General Assembly 2026" a la Universitat Politècnica de Catalunya

Com a cloenda d'una setmana de sessions de treball i *networking*, la Universitat Politècnica de Catalunya acollirà el sopar de gala "Closing Dinner – UNITECH General Assembly 2026". Aquest acte institucional representa l'esdeveniment final de trobada per a tots els perfils que integren la xarxa UNITECH, reunint en un mateix espai representants acadèmics, socis corporatius, estudiants i Alumni, per consolidar els vincles estratègics de la comunitat.

Està previst que al "Closing Dinner" assisteixin **un màxim de 450 participants**. Es comunicarà una previsió inicial basada en el nombre d'inscrits a l'empresa adjudicatària a finals del mes de juliol, i la xifra exacta amb 5 dies hàbils d'antelació a l'esdeveniment, tot i que es valorarà en les ofertes si es redueix aquest termini per serveis addicionals per part de la UPC, en cas d'incidències i serveis imprevistos, així com també per la possibilitat de fer ajustos del nombre de comensals (criteri 3 de valoració de les ofertes) previst en la comanda inicial de juliol mitjançant l'execució de l'import reservat per a variació d'unitats previst en el Valor Estimat del Contracte (10%).

L'àpat previst consisteix en un únic servei de sopar *gourmet* a peu dret i, com a mínim, haurà de contenir la següent composició:

"CLOSING DINNER" (450 PAX*)
Sopar <i>gourmet</i> a peu dret
Postres
Aigua (amb gas i sense)
Vins negre i blanc, i cava
Cervesa
Refrescos

*Estimació per a un màxim previst de 450 comensals.

Original signat per:

MARIA HELENA MARTINEZ PIÑEIRO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 04-06-2026 11:28:05
GMT+2



Estructura del sopar *gourmet* (amb possibilitat de canvis segons oferta):

El sopar s'ha de compondre, com a mínim, dels següents elements:

- Aperitiu de benvinguda: mínim de 6 tapes/platets (freds i calents).
- Plat principal: 1 plat principal adaptat al concepte de peu dret (carn, peix o opció vegetariana *premium*).
- Postres: 1 plat de postres elaborat o estació de postres variada.
- Celler: selecció de vins, cava, cerveses, refrescos i aigües.

Un cop formalitzat el contracte, l'empresa contractista haurà de presentar, en el termini màxim de 15 dies naturals, un mínim de dues propostes completes de menú seguint l'estructura definida en aquest plec. Sobre la proposta escollida, la UPC podrà exercir el dret a realitzar el nombre de variacions de plats segons l'oferta presentada per l'empresa en el criteri 2 de valoració de les ofertes (mínim 3 variacions incloses en el preu, i fins a 10 si s'ha obtingut la màxima puntuació). Aquestes variacions hauran de mantenir l'equivalència en cost, categoria gastronòmica i qualitat. Juntament amb les propostes, s'haurà de facilitar un *book* de fotos per tenir suport visual dels plats, la carta de begudes i la presentació suggerida.

La proposta definitiva serà acordada per ambdues parts i haurà de ser validada per la UPC.

1.3. Data i localització

L'esdeveniment tindrà lloc el dia **4 de setembre de 2026, des les 19:00 hores fins a les 23:00 hores** a Barcelona, concretament en els espais exteriors del Campus Nord de la UPC. La ubicació exacta es concretarà abans de l'esdeveniment per part del Gabinet de Relacions Internacionals de la UPC. En cas de pluja, no es preveu la cancel·lació de l'esdeveniment i es buscarà una ubicació alternativa sota cobert.

2. Activitats i funcions de l'empresa contractista i requeriments tècnics generals obligatoris de la prestació

El càtering es farà càrrec de totes les activitats relacionades amb aquest esdeveniment. Des de la conceptualització del menú, el personal (personal de sala i barra/cuiners, etc.), el muntatge i desmuntatge de tots els elements, transport, il·luminació, etc., així com de tots els elements materials per dur-lo a terme com ara taules altes, vaixel·la, coberteria, estovalles, tovallons, etc., sense oblidar la gestió de residus generats.

Aquesta oferta inclou les pèrdues, trencaments de material i qualsevol inconvenient que es pogués generar.

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

Original signat per:

MARIA HELENA MARTINEZ PIÑEIRO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 04-06-2026 11:28:05
GMT+2



2.1. Logística i especificacions dels espais

Tota la logística necessària per assegurar un servei àgil i de qualitat per als assistents a l'esdeveniment:

- El muntatge de tot el mobiliari (taules, decoració, etc.) i tots els elements necessaris per al desenvolupament del servei de càtering. El muntatge es durà a terme el 4 de setembre de 2026 al matí i el desmuntatge del mateix es durà a terme un cop finalitzat l'esdeveniment i en un termini màxim de 2 hores després del servei.
- El muntatge de la logística necessària perquè la il·luminació de tot l'espai, que variarà a mesura que avanci l'acte, estigui garantida en tot moment.
- L'àpat es realitzarà a peu dret, per tant, ha d'incloure taules altes (tipus còctel) "vestides" per a l'ocasió.
- La decoració de les taules haurà d'incloure elements d'inspiració natural (plantes verdes no al·lergògenes, fusta, suro) amb garlandes LED de llum càlida. Es valorarà de forma extra una decoració inspirada en elements modernistes de l'arquitectura d'Antoni Gaudí.

Es prohibeix expressament l'ús de flors amb pol·len volàtil, així com l'ús de molsa natural protegida o espècies invasores.

- Donat que l'horari previst és ajustat i hi ha un molt alt nombre d'assistents a l'esdeveniment 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. Addicionalment, s'haurà d'assegurar l'accessibilitat i el confort de les persones amb mobilitat reduïda.
- Els espais hauran de quedar recollits i nets.
- 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.
- S'estableix una ràtio mínima d'1 cambrer per a 30 comensals atès que serà un sopar a peu dret per a un màxim previst de 450 persones i la mobilitat del personal és clau. D'aquesta manera, es garanteix un servei dinàmic i continu de les diverses varietats culinàries, evitant aglomeracions i assegurant que totes les tapes i platets arribin a tots els assistents en condicions òptimes de consum. Es valorarà com a millora si s'incorpora personal "extra" com a membres addicionals a disposició del servei de taula/barra, sense que això suposi cap cost per part de la UPC.

Original signat per:

MARIA HELENA MARTINEZ PIÑEIRO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 04-06-2026 11:28:05
GMT+2



2.2. Queviures: aliments i begudes

El menú que es prepari ha d'oferir:

- Producte fresc, que conservi inalterades les seves qualitats originàries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament (entre un 70% i un 90%).
- Els productes del menú seran de temporada i de proximitat seguint les recomanacions <https://canaliments.gencat.cat/ca/sostenibilitat/alimentacio-temporada/> de la Generalitat de Catalunya (entre un 60% i un 75%).
- El menú ofert ha de seguir la dieta mediterrània i saludable. Això és una combinació de productes agroalimentaris de gran varietat i de proximitat, amb una destacada presència dels d'origen vegetal, i rica en fibra, vitamines i hidrats de carboni complexos.
- Caldrà tenir en compte en la confecció del menú possibles al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, la diversitat cultural/religiosa, així com opcions lliures d'alimentació, i com a mínim, opcions per a celíacs, intolerants o al·lèrgics a la lactosa, vegans, vegetarians i menjjar halal.
- Vins i caves de proximitat i amb distintiu "Denominació d'origen" (DO) o "Denominació d'origen qualificada" (DOQ). S'oferirà un mínim de 3 opcions de vi blanc, vi negre i cava per tal que el Gabinet esculli el pertinent per servir.
- L'aigua (amb gas i sense), els refrescos i les cerveses s'han de subministrar en ampolles individuals de vidre.
- El cafè ha de ser de comerç just d'acord amb la definició establerta a la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (T6-0320/2006) assegurant els preus justos per als agricultors. S'oferirà un cafè de comerç just de primera qualitat, torrat natural 100% aràbiga o, en el seu defecte, cafè de comerç just torrat natural de qualitat mínima de 50% robusta i 50% aràbiga. En cap cas el cafè es dispensarà en càpsules.
- Per als cafès i infusions, a part del sucre blanc convencional, també cal oferir sucre morè de canya integral i edulcorant apte per a diabètics. Es proporcionaran preferentment en dispensadors amb dosificador o, alternativament, en sobres monodosi de paper. En cap cas es dispensarà en envàs de plàstic.
- El menú ha d'incloure receptes tradicionals, plats de cuina que continguin ingredients propis de les comarques de Catalunya i de temporada. Es troben recollides en els principals receptaris reconeguts de Catalunya, en particular en el "[Corpus del Patrimoni Culinari Català](#)".
- En compliment del Reglament UE número 1169/2011, en qualsevol moment la UPC pot exigir a l'empresa contractista informació sobre els al·lèrgens continguts en els aliments i disposar d'una valoració nutricional de cada ració.
- Els plats s'han de presentar amb la temperatura adequada:
 - Els plats freds s'han de servir a una temperatura d'entre 4° i 10°.
 - Els plats calents s'han de servir a una temperatura d'entre 60° i 65°.

Original signat per:

MARIA HELENA MARTINEZ PIÑEIRO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 04-06-2026 11:28:05
GMT+2





- Els plats que configurin el menú han de presentar-se amb una quantitat suficient tenint en compte que el comensal no s'ha de quedar amb gana i no pot ser excessiva.
- La UPC lliurarà la llista d'al·lèrgies i intoleràncies de forma anonimitzada (només quantitats per tipus: p. ex. "10 vegans, 5 celíacs") per minimitzar el tractament de dades personals per part del contractista, d'acord amb el principi de minimització de dades de l'RGPD.

2.3. Estris

- Per tal de reduir la generació de residus, el menjar i les begudes s'han de servir amb coberts, tovallons, etc., de material compostable (d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001), equivalents (reciclable o orgànic) o reutilitzable. Queda totalment prohibit subministrar begudes ni aliments amb envasos de plàstic d'un sol ús així com tampoc es podran utilitzar coberteria, vaixela, gots, copes, palles ni bastonets de plàstic d'un sol ús.
- Cal utilitzar en la prestació del servei neveres i congeladors que no continguin gasos que puguin malmetre la capa d'ozó (HCFCs i HFCs).
- Així mateix es podrà requerir de l'empresa contractista justificació documental de la procedència o destinació tant dels productes a subministrar o servir com de tots els mitjans materials a utilitzar en la prestació del servei.

2.4. Condicions higienicosanitàries

- L'empresa contractista serà l'única responsable de la qualitat dels productes que serveixi i del bon estat dels aliments. Així mateix, haurà de garantir les normes d'higiene alimentària i les condicions organolèptiques i nutritives dels aliments d'acord amb el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, capítol IV de l'annex II (DOUE L 139, 30/04/2004), i les seves afectacions, així com pel Reial Decret 237/2000, de 18 de febrer, pel qual s'estableixen les especificacions tècniques que han de complir els vehicles especials per al transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada i els procediments de control de conformitat amb les especificacions (BOE núm. 65 de 16/03/2000) i les seves afectacions.
- L'empresa adjudicatària ha de garantir el compliment estricte de la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària. A tal efecte, és requisit mínim obligatori:
 - Estar inscrita en el Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) o registre equivalent. La UPC podrà verificar d'ofici aquesta dada en els registres públics.
 - Disposar i aplicar un Pla de formació i capacitatció que garanteixi que tot el personal adscrit al servei ha rebut la instrucció adequada en higiene alimentària segons el Reglament (CE) 852/2004. L'empresa haurà de disposar d'aquesta documentació a requeriment de la UPC en qualsevol moment del contracte.

Original signat per:

MARIA HELENA MARTINEZ PIÑEIRO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 04-06-2026 11:28:05
GMT+2





- Quan s'usin vehicles o contenidors per al transport de qualsevol altra cosa a més de productes alimentaris, o per al transport de diferents tipus de productes alimentaris a la vegada, ha d'haver, en cas necessari, una separació efectiva dels productes.
- Els productes alimentaris carregats en receptacles de vehicles o en contenidors s'hauran col·locar i protegir de manera que es redueixi al mínim el risc de contaminació.
- Quan sigui necessari, els receptacles de vehicles o contenidors utilitzats per al transport de productes alimentaris hauran de ser capaços de mantenir els productes alimentaris a la temperatura adequada i de manera que es pugui controlar aquesta temperatura.
- Els operadors de l'empresa alimentària han de garantir la supervisió i la instrucció o formació dels manipuladors de productes alimentaris en qüestions d'higiene alimentària, d'acord amb la seva activitat laboral.
- Totes les persones que treballin en una zona de manipulació de productes alimentaris hauran de mantenir un elevat grau de neteja i hauran de dur una vestimenta adequada, neta i, si escau, protectora.

2.5. Altres condicions específiques

- L'empresa contractista disposarà dels suficients mitjans tècnics, materials qualitatius i personals per desenvolupar les tasques objecte d'aquest contracte.
- Donat que l'esdeveniment es desenvoluparà en un context de caire internacional, el personal que doni cobertura a l'esdeveniment (responsable del servei i cambres) ha de tenir nocions mínimes d'anglès per poder donar resposta a les possibles demandes dels assistents. Per complir el requisit mínim cal declaració responsable/CV, però **només es valorarà i s'assignaran punts si es presenta la titulació oficial reglada** que acrediti els coneixements en anglès, francès, italià, alemany, xinès o d'altres llengües de la comunitat universitària (exceptuant català i castellà) i es presenti com a documentació amb els criteris automàtics.
- L'empresa contractista ha de conèixer i haurà d'actuar d'acord amb els principis del [Codi ètic de la UPC](#).

2.6. Aspectes addicionals que es valoraran

- D'acord amb el [Pla d'actuacions de la UPC 2025-2028](#) i el [Pla del Campus UPC Sostenible 2030](#) i en el marc de l'[Estratègia d'acció climàtica UPC 2030](#) es valoraran aspectes de les empreses i de les propostes presentades que comparteixin o vagin en la línia amb alguns dels objectius estratègics, concretament amb l'"Eix estratègic 5: Compromís social, sostenibilitat i relacions territorials":

Original signat per:

MARIA HELENA MARTINEZ PIÑEIRO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 04-06-2026 11:28:05
GMT+2





- el **compromís social** potenciant així mesures de responsabilitat social, igualtat, sostenibilitat i cooperació.
- l'**Impacte territorial** impulsant a través dels diferents campus, la relació amb el territori i el teixit socioeconòmic i cultural.
- Es valorarà la reducció d'emissions CO2 atès que la reducció de la distància entre el centre de producció per a l'elaboració del menjar i el lloc de l'esdeveniment (Campus UPC) disminueix dràsticament la petjada de carboni del servei.
- Per tal d'evitar el malbaratament alimentari, de conformitat amb la Llei 3/2020 de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, i fomentar la circularitat, es valorarà les propostes que incloguin mesures per al tractament d'excedents alimentaris, ja sigui per gestió del sobrant per als assistents (amb el compromís de facilitar, al final del servei, envasos individuals biodegradables/compostables –tipus *doggy bag*– de forma gratuïta perquè els assistents es puguin endur el menjar no consumit) o bé per la donació de l'excedent alimentari que no hagi estat exposat (no servit) perquè es tingui un acord o conveni de col·laboració vigent amb una entitat del tercer sector (Banc dels Aliments, ONG local, menjador social o d'altres) per a la recollida de productes aptes per al consum humà al final de l'esdeveniment. Qualsevol millora oferida haurà de ser informada i publicitada a l'esdeveniment.
- Es valorarà un "*Wow effect*" a fi de donar un major impacte visual però respectant els compromisos adquirits per la UPC entre els quals les propostes que es podran oferir poden ser (individual o conjuntament):
 - Punt de cocktails sense alcohol fets amb fruita i verdura de proximitat.
 - Show cooking del plat principal.
 - Postres inspirats en la commemoració de l'Any Gaudí, per exemple: piruleta de xocolata gaudiniana, trencadís dolç...
 - Decoració inspirada en la commemoració de l'Any Gaudí.

3. 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 el responsable del contracte o la persona delegada del Gabinet de Relacions Internacionals de la UPC.

L'empresa 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 contracte 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 aquest plec. Per part de l'empresa adjudicatària la persona assistent a aquestes reunions prèvies serà la que hagi designat com a responsable del servei.

Original signat per:

MARIA HELENA MARTINEZ PIÑEIRO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 04-06-2026 11:28:05
GMT+2



4. Documentació tècnica a aportar per l'empresa adjudicatària

Les especificacions tècniques proposades per l'empresa licitadora en la seva oferta esdevindran condicions d'obligat compliment al llarg de l'execució del contracte si aquesta esdevé l'adjudicatària.

A fi d'acreditar el compliment de cada especificació tècnica exigida en aquest plec, l'empresa adjudicatària haurà d'aportar la documentació següent:

- El responsable de servei de l'empresa adjudicatària haurà de presentar un sistema de seguiment de l'activitat que 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.
- En el cas d'oferir alguna de les propostes "*Wow effect*", aquestes s'hauran d'adequar a la naturalesa de l'esdeveniment. S'haurà de proporcionar amb els criteris automàtics una memòria descriptiva i/o suport visual (*book* de fotos) de la proposta seleccionada en el criteri 6 (*Wow effect*), per comprovar-ne l'adequació als requisits tècnics i només podrà exigir ajustos per garantir el compliment estricte de les especificacions tècniques descrites a l'apartat 2.6 d'aquest plec. La UPC només podrà requerir els ajustos adients per motius de seguretat i espai físic i sense que això suposi un sobrecost per a l'adjudicatària. Addicionalment, s'haurà de presentar documentació de formació específica en la manipulació de gasos criogènics dels personal que s'encarregui, si s'ofereix com a millora.
- Declaració responsable de disposar del Pla de formació i capacitació de manipuladors d'aliments.

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: 04-06-2026 11:28:05
GMT+2

