

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DE LA CONTRACTACIÓ DE: Servei de càtering per a l'esdeveniment "Closing Dinner – UNITECH General Assembly 2026" a la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC)

NÚM. D'EXPEDIENT: SE111000SA2026037

L'article 116 de la Llei de contractes del sector públic estableix que la celebració de contractes per part de les Administracions públiques requereix la prèvia tramitació de l'expedient.

L'article 116.4 estableix que en l'expedient es justificarà adequadament l'elecció del procediment de licitació; la classificació exigida als participants; els criteris de solvència tècnica o professional, i econòmica i financera, i els criteris que es tindran en consideració per adjudicar el contracte i les condicions especials d'execució; el valor estimat del contracte; la necessitat de l'Administració i la seva relació amb l'objecte del contracte; l'informe d'insuficiència de mitjans per als contractes de serveis i finalment la decisió de no dividir en lots l'objecte del contracte, en el seu cas.

Per tot això, passem a justificar els aspectes esmentats:

1. Objecte del contracte i lots:

Objecte: Servei de càtering per a l'esdeveniment "Closing Dinner – UNITECH General Assembly 2026" a la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC)

La UPC té previst contractar una empresa que proveeixi, organitzi i coordini el càtering i la logística necessària del "Closing Dinner – UNITECH General Assembly 2026", que tindrà lloc a Barcelona, concretament en els espais exteriors del Campus Nord de la UPC, el 4 de setembre de 2026, des de les 19:00 hores a les 23:00 hores, per a un màxim previst de 450 persones. En cas de pluja, no es preveu la cancel·lació de l'esdeveniment i es buscarà una ubicació alternativa sota cobert.

Lots:

Sobre la base d'allò disposat a l'article 99.3 de la LCSP, cal entendre que l'objecte del contracte no pot dividir-se en lots pels següents motius:

El risc per a la correcta execució del contracte procedeix de la naturalesa de l'objecte del mateix, en implicar la necessitat de coordinar l'execució de les diferents prestacions, qüestió que podria veure's impossibilitada per la seva divisió en lots i execució per una pluralitat de contractistes diferents, ja que el servei de càtering que es necessita ha d'estar executat i coordinat per una sola empresa per assegurar el compliment correcte i amb el nivell de qualitat que s'exigeix.

Atenent al valor estimat del contracte (27.002,25 €), el fraccionament en lots del contracte implicaria, a més de l'increment de càrregues administratives per a l'òrgan de contractació, la pèrdua d'economies d'escala pròpies d'un servei integral de càtering.

En aquest sentit, la divisió no contribuiria a millorar la concurrència efectiva, especialment considerant que el sector de la restauració i el càtering està compost majoritàriament per petites i mitjanes empreses que poden assumir la prestació en conjunt.

En definitiva, l'objecte del present contracte és únic i, per tant, també ho serà la seva adjudicació, que no es podrà dividir en parts o en lots.

MC/BM

Original signat per:

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



2. Elecció del procediment de licitació:

Per la naturalesa del contracte objecte de la licitació, es considera adient tramitar la licitació mitjançant el procediment obert simplificat abreujat previst a l'art. 159.6 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

Aquesta elecció es basa en l'anàlisi sistemàtica dels procediments regulats als articles 156 a 182 de la Llei de contractes del sector públic.

3. Criteris de solvència i classificació

Atesa la naturalesa, l'objecte i el valor estimat del contracte, es consideren proporcionals i adequats els següents requisits de solvència:

a) Solvència econòmica i financera i tècnica o professional

Els empresaris hauran d'acreditar estar en possessió de les condicions mínimes de solvència econòmica i financera i tècnica o professional de conformitat amb el previst als articles 86, 87, 90 i 92 de la LCSP.

La solvència econòmica i financera de l'empresari haurà d'acreditar-se pels següents mitjans:

Volum anual de negocis, o bé volum anual de negocis en l'àmbit al qual es refereix el contracte, referit al millor exercici dins dels tres últims disponibles en funció de les dates de constitució o d'inici d'activitats de l'empresari i de presentació de les ofertes per import igual o superior a l'exigit al pressupost base de licitació.

La relació entre el volum de negoci i el pressupost base de la licitació garanteix que l'empresa licitadora disposa d'una estructura econòmica estable i d'una capacitat d'absorció de riscos suficient reduint la probabilitat d'incompliment per motius econòmics. Així mateix, és un criteri ajustat a la dimensió econòmica del contracte i que respecta el principi de proporcionalitat sense limitar injustificadament la concurrència.

La solvència tècnica o professional del licitador s'acreditarà amb els següents mitjans:

Relació, amb les justificacions adients, dels principals treballs de serveis d'igual o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte, realitzats en els últims 3 anys, amb indicació de l'import, dates, i beneficiaris públics o privats, l'import anual dels quals l'any de més execució sigui igual o superior al 70 per cent de l'annualitat mitjana del contracte.

Els serveis o treballs efectuats s'han d'acreditar mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan competent, quan el destinatari sigui una entitat del sector públic; quan el destinatari sigui un subjecte privat, mitjançant un certificat expedit per aquest o, a falta d'aquest certificat, mitjançant una declaració de l'empresari, acompanyada dels documents en poder seu que acreditin la realització de la prestació; si s'escau, aquests certificats els ha de comunicar directament a l'òrgan de contractació l'autoritat competent.

El criteri de solvència tècnica és el previst per defecte en l'article 90.1 a) LCSP, atès que el contracte no presenta una complexitat tècnica excepcional que justifiqui uns requisits superiors dels previstos amb caràcter predeterminat. Així doncs, es respecta l'estàndard legal per assegurar la capacitat tècnica dels licitadors, sense provocar barreres o restringir injustificadament la concurrència.

No obstant això, de conformitat amb la lletra b) de l'article 159.6 de la LCSP, s'eximeix als licitadors l'acreditació de la solvència.

MC/BM

Original signat per:

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



b) Classificació empresarial

No és obligatori acreditar la classificació. No obstant això, l'empresari pot acreditar la solvència tant mitjançant la classificació que s'indica a continuació, com acreditant que compleix els requisits específics de solvència exigits en els plecs de la licitació.

En aquest cas es podrà acreditar mitjançant la classificació següent: Grup M Subgrup 6 (Hostaleria i serveis de menjar) Categoria 1

4. Criteris d'adjudicació

De conformitat amb els articles 145 i 146 de la LCSP i atenent l'objecte del contracte de referència, es proposen els següents criteris d'adjudicació en base a la millor relació qualitat-preu, amb la finalitat d'obtenir un servei de gran qualitat que respongui el millor possible a les necessitats que es pretenen contractar.

a) Criteris la quantificació dels quals depèn d'un judici de valor

No s'estableixen criteris sotmesos a judici de valor.

b) Criteris avaluables de manera automàtica

Criteris avaluables de manera automàtica (mitjançant l'aplicació de fórmules) 100%		
	Descripció del criteri	Ponderació
1	<p>Oferta econòmica</p> <p>La puntuació es calcularà aplicant la següent fórmula:</p> $P_i = (O_{min} / O_i) \cdot P$ <p>Sent: P_i = Puntuació de l'oferta considerada O_{min} = El valor de l'oferta més baixa O_i = El valor de l'oferta considerada P = Puntuació de la fórmula</p> <p><u>El preu màxim ofert no pot superar del preu unitari (54,55 € per comensal).</u> Quedaran excloses les ofertes que presentin un import superior al preu unitari.</p>	Fins a 20 punts
2	<p>Variacions extra de plats sobre la proposta de menú</p> <p>Es valorarà la possibilitat de variació sobre la proposta de menú (apartat 1.2. del PPT):</p> <p>Possibilitat de 3 variacions sobre la proposta de menú escollit.....0 punts Possibilitat de 5 variacions sobre la proposta de menú escollit..... 5 punts Possibilitat de 8 variacions sobre la proposta de menú escollit. 10 punts Possibilitat de 10 variacions sobre la proposta de menú escollit15 punts</p>	Fins a 15 punts

MC/BM

Original signat per:

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



3	<p>Compromís d'encàrrecs addicionals, serveis imprevistos i ajust del nombre de comensals</p> <p>Es valorarà el compromís de les ofertes que redueixin el termini d'antelació per encarregar serveis addicionals per part de la UPC, en cas d'incidències i serveis imprevistos (apartat 1.2. del PPT) i amb la possibilitat de fer ajustos del nombre de comensals 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%).</p> <p>A 5 dies hàbils abans de l'esdeveniment.....0 punts A 3 dies hàbils abans de l'esdeveniment.....5 punts A 2 dies hàbils abans de l'esdeveniment.....10 punts Durant les últimes 24 hores.....15 punts</p> <p><u>El compromís ofert per l'empresa licitadora esdevindrà condició essencial del contracte.</u></p>	Fins a 15 punts
4	<p>Millores en la qualitat del servei de taula/barra i condicionament d'espais</p> <p>4.1. Formació lingüística del personal (responsable del servei i cambrers) (fins a 10 punts)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sense acreditació en anglès0 punts • Acreditació del nivell B1 (anglès, francès, italià, alemany, xinès i altres llengües de la comunitat universitària – exceptuant català i castellà).....1 punt/acreditació fins a un màxim de 4 punts • Acreditació del nivell B2 o superior (anglès, francès, italià, alemany, xinès i altres llengües de la comunitat universitària - exceptuant català i castellà)..... 2 punts acreditació fins a un màxim de 6 punts <p><u>El nivell mínim de coneixements d'anglès (0 punts) és requisit d'execució obligatori acreditable mitjançant CV/Declaració.</u></p> <p>Les puntuacions assignades a les titulacions, formacions o certificacions del personal adscrit no seran acumulables en una mateixa persona. En el cas que un membre del personal aportat per l'empresa licitadora disposi de més d'una titulació de les previstes en aquest apartat, només es valorarà i puntuarà la de rang superior (o la que resulti en una puntuació més alta per al licitador), sense que una mateixa persona pugui sumar punts per conceptes diferents en aquest criteri.</p> <p>4.2. Servei de taula/barra i personal extra (fins a 5 punts)</p> <ul style="list-style-type: none"> • No s'assumeix aquesta millora. La ràtio d'acord amb l'apartat 2.1. del PPT serà d'1 cambrer per cada 30 comensals.....0 punts • S'assumeix aquesta millora, i s'ofereix un nombre de persones "extra" a disposició del servei, sense cost per la UPC. Es valorarà 1 punt per cada membre de l'equip addicional pel servei de taula/barra que s'ofereixi i com a màxim fins a 5 punts. 	Fins a 20 punts

MC/BM

Original signat per:

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





	<p>4.3. Sistemes de climatització (fins a 5 punts) Es valorarà la combinació dels següents elements de climatització, essent la puntuació final la suma dels punts assignats a cada element aportat, amb un límit màxim de 5 punts. No.....0 punts Sí.....Fins a 5 punts</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'ofereix para-sols (mínim 3x3m o 4x4m per cada 6-8 taules altes)1 punt • S'ofereix ventiladors industrials de columna (1 ventilador per cada 40-50 comensals)..... 2 punts • S'ofereix climatitzadors evaporatius portàtils (1 unitat per cada 60-75 comensals)..... 3 punts • S'ofereix ventiladors de columna amb nebulització d'alta pressió (1 ventilador per cada 50 comensals)..... 5 punts <p><u>Tots els elements de climatització mòbils aportats com a millora han de disposar de protecció de cables (passacables) per evitar caigudes dels assistents i complir amb la normativa de seguretat industrial vigent.</u></p>	
5	<p>Responsabilitat social i ambiental</p> <p>5.1. Malbaratament i circularitat (Fins a 10 punts)</p> <ul style="list-style-type: none"> • No oferir cap proposta.....0 punts • Gestió del sobrant per als assistents..... 5 punts • Donació de l'excedent*10 punts <p>*Acreditació mitjançant la presentació d'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.</p> <p>5.2. Reducció d'emissions CO2 en relació amb la proximitat a l'esdeveniment (fins a 10 punts) Distància quilomètrica entre el centre de producció i el Campus Nord de la UPC**</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si el menjar s'elabora a més de 25 km0 punts • Si el menjar s'elabora a entre 15 i 25 km.....5 punts • Si el menjar s'elabora a menys de 15 km..... 10 punts <p>**Acreditació mitjançant documentació on consti l'adreça del centre d'elaboració autoritzat (registre sanitari) o que acrediti documentalment que es disposa d'una cuina central o centre de producció més proper al lloc on es celebrarà l'acte.</p> <p>Valoració dels aspectes addicionals relacionats amb el compromís social i l'impacte territorial que es detallen a l'apartat 2.6 del PPT.</p>	Fins a 20 punts
6	<p>Propostes "Wow effect"**** Es valorarà la combinació de les següents propostes "Wow effect", essent la puntuació final la suma dels punts assignats a cada element aportat, amb un límit màxim de 10 punts.</p> <ul style="list-style-type: none"> • No ofereix cap proposta0 punts • Punt de cocktails sense alcohol fets amb fruita i verdura de proximitat.....2 punts • Show cooking del plat principal.....4 punts • Postres d'inspiració en l'Any Gaudí6 punts • Decoració inspirada en l'Any Gaudí.....8 punts <p>****Valoració de les propostes relacionades amb el "Wow effect" que es detallen a l'apartat 2.6 del PPT.</p>	Fins a 10 punts
Total		100 punts

MC/BM

Original signat per:

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



Cal adjuntar **documentació acreditativa següent:**

- Acreditacions amb titulacions oficials reglades per a la formació lingüística, si s'ofereix com a criteri 4.1. dels criteris automàtics amb l'oferta econòmica alguna de les opcions ponderades. Si es vol optar als punts del criteri de millora s'haurà de presentar la titulació oficial que s'haurà de presentar amb l'oferta. A fi de complir amb els requisits mínims de l'apartat 2.5. del PPT s'haurà de presentar declaració responsable o CV corresponents del personal adscrit al contracte, tot i que puntuarà amb 0 punts.
- Acreditació mitjançant la presentació d'un acord o conveni de col·laboració vigent amb una entitat del tercer sector (Banc dels Aliments, ONG local, menjador social) per a la recollida de productes aptes per al consum humà al final de l'esdeveniment, si s'ofereix com a criteri 5 dels criteris automàtics amb l'oferta econòmica (opció ponderada "donació de l'excedent").
- Acreditació mitjançant documentació on consti l'adreça del centre d'elaboració autoritzat (registre sanitari), si s'ofereix com a criteri 5 dels criteris automàtics amb l'oferta econòmica alguna de les opcions ponderades.
- 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 de l'apartat 2.6 del PPT. La manca d'aquesta memòria visual comportarà l'obtenció de 0 punts en aquest criteri.
- Presentació d'una "breu descripció tècnica o catàleg dels equips de climatització", si s'ofereixen millores.

Justificació dels criteris d'adjudicació

1. L'elecció del criteri "Oferta econòmica": S'ha triat aquesta fórmula perquè tot i que no ajusta proporcionalment les puntuacions assignades amb la proporció existent entre l'import de les ofertes presentades i el pressupost de licitació, les puntuacions d'aquesta fórmula depenen directament de la rebaixa de la millor oferta respecte el pressupost de licitació i té un efecte d'increment de la distància entre la puntuació de la millor oferta i la següent respecte les distàncies que separen les puntuacions de les ofertes més llunyanes a la millor oferta. Aquesta fórmula atorga a la millor oferta la millor puntuació i l'oferta que no presenta cap baixa respecte l'import de licitació, no obté 0 punts.
2. L'elecció del criteri "Variació extra de plats sobre la proposta de menú": Atès que no s'ofereix una proposta de menú amb criteris de judici de valor i es valorarà amb criteris automàtics, es valora el poder de decisió final de la UPC per ajustar la qualitat de l'esdeveniment de caire internacional i el prestigi associat al mateix, i tenir la possibilitat d'oferir una variació extra per a la modificació dels plats proposats per altres acordats i equivalents en cost.
3. L'elecció del criteri "Compromís d'encàrrecs addicionals, serveis imprevistos i ajust del nombre de comensals": Es justifica per la necessitat d'adaptar el servei a les variacions d'última hora d'un esdeveniment internacional amb alta mobilitat de participants, garantint l'eficiència en la despesa pública.
4. L'elecció del criteri "Millores en la qualitat del servei de taula/barra i condicionament d'espais": la formació lingüística del personal (responsable del servei i cambrers) és essencial per a l'atenció d'una assemblea internacional (UNITECH). D'altra banda, la climatització garanteix el benestar dels assistents en espais exteriors al setembre, evitant riscos de salut.
5. L'elecció del criteri "Responsabilitat social i ambiental": la reducció d'emissions CO2 en relació amb la proximitat a l'esdeveniment i la gestió d'excedents responen als objectius de l'Estratègia d'acció climàtica UPC 2030 esmentada a l'apartat 2.6. del Plec de prescripcions tècniques particulars.
6. L'elecció del criteri "Propostes *Wow effect*": es pretén vincular l'experiència gastronòmica amb els valors de sostenibilitat de la institució i l'any Gaudí.

MC/BM

Original signat per:

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



Críteris per determinar l'existència de baixes anormals

En el cas que concorri a la licitació 1 única empresa, es considerarà que l'oferta és anormalment baixa si es compleixen aquests dos supòsits:

1. Que l'oferta econòmica sigui un 10% més baixa que el preu unitari màxim de licitació (54,55€/comensal).
2. Que la puntuació que li correspongui en la resta de criteris d'adjudicació diferents del preu (criteris 2 a 6) sigui superior al 90% de la puntuació total establerta en el plec de clàusules administratives particulars.

En el cas que concorrin a la licitació 2 empreses, es considerarà que l'oferta és anormalment baixa si es compleixen aquests dos supòsits:

1. Que la puntuació que li correspongui en l'oferta econòmica sigui superior en més d'un 20% a la de l'altra oferta presentada.
2. Que la puntuació que li correspongui en la resta de criteris d'adjudicació diferents del preu (criteris 2 a 6) sigui superior en més d'un 20% a la puntuació més baixa obtinguda en aquests mateixos criteris.

En el cas que concorrin a la licitació més de 2 empreses, es considerarà oferta anormalment baixa si es compleixen aquests dos supòsits:

1. Que la puntuació que li correspongui en l'oferta econòmica sigui superior en més d'un 10% a la mitjana aritmètica de les puntuacions de totes les ofertes econòmiques presentades.
2. Que la puntuació que li correspongui en la resta de criteris d'adjudicació diferents del preu (criteris 2 a 6), sigui superior a la suma de la mitjana aritmètica de les puntuacions d'aquestes ofertes i la seva desviació mitjana.

Per al càlcul de la desviació mitjana, s'obtindrà el valor absolut de la diferència entre la puntuació de cada oferta i la mitjana aritmètica de totes les ofertes presentades, essent la desviació mitjana aritmètica d'aquests valors absoluts.

5. Condicions especials d'execució

El plec de clàusules administratives establirà les següents condicions especials d'execució:

- a) caràcter ètic
- b) Igualtat de gènere: l'empresa contractista, en l'elaboració i presentació de l'objecte del contracte, ha d'incorporar la perspectiva de gènere i evitar els elements de discriminació sexista en l'ús del llenguatge i de la imatge.
- c) Foment de la petita i mitjana empresa: el contractista, sempre que es requereixi per la UPC, ha d'acreditar el compromís de pagament amb el subcontractista en un termini, que no pot ser superior al termini efectiu de pagament per part de l'Administració.
- d) Lingüística: vegeu la clàusula 18.2 del plec de clàusules administratives.
- e) Confidencialitat i protecció de dades (RGPD): el contractista es compromet a tractar la informació dels perfils dietètics dels assistents de forma totalment confidencial i exclusivament per a la finalitat del servei, destruint qualsevol llista o perfil un cop finalitzat l'esdeveniment.

Els compromisos oferts per l'empresa licitadora amb els criteris automàtics esdevindran condició essencial del contracte.

MC/BM

Original signat per:

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



6. Pressupost base de licitació i valor estimat del contracte

El pressupost de la licitació s'ha determinat a unitats d'execució en base als preus de referència en el mercat per a aquest tipus de servei i per altres adquisicions similars realitzades per la Universitat en anys recents, per la qual cosa en resulta l'import següent:

Import base	% IVA	Import IVA	Import total
24.547,50 €* 24.547,50 €	10%	2.454,75 €	27.002,25 €

*Aquesta és una estimació feta per a un màxim previst de 450 comensals.

24.547,50 € de preu base, al qual s'hi ha d'afegir 2.454,75 €, corresponent al 10% de l'IVA, que suma un import total de 27.002,25 €.

El valor estimat del contracte és de 27.002,25 € segons el següent desglossament:

	Import base
Contracte inicial	24.547,50 €
Previsió increment 10% preu/unitari	2.454,75 €
Possibles pròrrogues	-
Possibles modificacions	-
Import total VEC	27.002,25 €

D'acord amb l'article 309.1 de la LCSP, en els casos en què es determini el preu mitjançant unitats d'execució, no tenen la consideració de modificacions, sempre que s'hagi establert així en el plec de clàusules administratives particulars, la variació que durant l'execució correcta de la prestació es produeixi exclusivament en el nombre d'unitats realment executades sobre les que preveu el contracte, les quals es poden recollir en la liquidació, sempre que no representin un increment de la despesa superior al 10 per cent del preu del contracte.

Aquesta bossa del 10% és exclusivament per a l'increment de persones o imprevistos de servei, i que en cap cas s'utilitzarà per pagar les millores (climatització o *Wow effect*).

L'estimació dels costos salarials s'ha calculat prenent com a referència el Conveni Col·lectiu d'Indústria d'Hostaleria i Turisme de Catalunya (Codi de conveni núm. 79000145011994), publicat al DOGC. Aquesta indicació no perjudica el conveni que finalment sigui d'aplicació per l'empresa adjudicatària, d'acord amb la seva autonomia organitzativa.

7. Justificació de la necessitat i idoneïtat del contracte

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:

MC/BM

Original signat per:

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



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 capacitació (*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.

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.

"Closing Dinner – UNITECH General Assembly 2026" a la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC)

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 inicialment la comanda del nombre d'inscrits a l'empresa adjudicatària a finals del mes de juliol, i la xifra exacta amb 4 dies naturals 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 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%).

Es considera que mitjançant el present contracte es satisfaran de forma directa, clara i proporcional les necessitats anteriorment referides.

8. Insuficiència de mitjans

A la plantilla de la UPC no existeixen els mitjans tècnics, ni els perfils professionals necessaris per atendre els treballs que requereix aquest servei, al tractar-se de funcions específiques i concretes del camp objecte d'aquest contracte, que ha de ser prestat per personal especialitzat.

MC/BM

Original signat per:

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



9. Altres aspectes

a) Responsable del contracte: per a un seguiment adequat del contracte es designa com a persona responsable l'Helena Martínez Piñeiro, cap del Gabinet de Relacions Internacionals.

b) Subcontractació:

Es permet la subcontractació excepte les tasques següents per ser considerades crítiques atesa la naturalesa del contracte:

- **Elaboració del producte gastronòmic (Cuina):** atès que el plec exigeix uns estàndards molt elevats de producte fresc (entre el 70% i el 90%) i de proximitat (entre el 60% i el 75%), l'empresa adjudicatària hauria de ser la responsable directa de la seva manipulació i cuinat per garantir la traçabilitat i les condicions higienicosanitàries exigides.
- **Gestió i coordinació del servei (Responsable del contracte):** es requereix una coordinació directa amb la UPC i la designació d'una persona responsable per supervisar la qualitat i tractar incidències. Si es permetés la subcontractació d'aquesta figura, trencaria la línia de comunicació directa i el compromís institucional amb la Universitat.

No es limita la subcontractació del personal de servei amb competències lingüístiques (Criteri 4.1.), però es vol concretar que en cas de subcontractació d'aquest aspecte, l'empresa subcontractada haurà de complir els mateixos requisits i aportar les mateixes titulacions.

c) Garantia definitiva: D'acord amb el que estableix l'art. 159.6.f) de la LCSP, en aquest procediment de licitació no es requereix la constitució de garantia provisional i/o definitiva.

En atenció a tot el que s'ha exposat anteriorment, s'efectua la següent PROPOSTA DE CONTRACTACIÓ:

El/La Gabinet de Relacions Internacionals proposa que doneu les ordres oportunes perquè es tramiti, d'acord amb el contingut d'aquesta proposta, l'expedient per a la contractació de servei de càtering per a l'esdeveniment "Closing Dinner – UNITECH General Assembly 2026" a la UPC, per un pressupost base de 24.547,50 euros, més 2.454,75 euros (10% d'IVA), per un import total de 27.002,25 euros i a càrrec de:

ANUALITAT	IMPORT	PARTIDA PRESSUPOSTÀRIA	CENTRE GESTOR
2026	27.002,25 €	G/22602/GEN	111000

Contractació finançada amb fons europeus: No

El/La responsable del contracte

Helena Martínez Piñeiro, cap del Gabinet de Relacions Internacionals

Barcelona, a la data de la signatura electrònica

MC/BM

Original signat per:

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

