



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER PROCEDIMENT OBERT SIMPLIFICAT ABREUJAT, QUE REGIRAN L'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE PER AL SERVEI DE CÀTERING-ARROSSADA EN EL MARC DE LA FESTA DE MONTMELÓ 2026

Expedient: X2026001767

1. Objecte i necessitat del contracte

És objecte del present plec la contractació promoguda per l'Ajuntament de Montmeló dels serveis de cuina en directe i càtering d'una arrossada popular en el marc de la Festa Major del municipi, el dissabte 27 de juny del 2026, al Passeig de les Corts Catalanes de Montmeló. Aquest contracte inclou el transport fins al municipi, els materials i ingredients necessaris per a la cocció del plat, els estris per cuinar i servir les racions i la cocció en directe de dues tipologies d'arròs: 800 racions de paella mixta (carn i peix) i 150 racions de paella de verdures (vegetariana).

L'arrossada de Festa Major de Montmeló és un acte tradicional en la programació d'activitats de la festa local per excel·lència i esdevé un espai popular, obert a tota la ciutadania, que té per objectiu el foment de la convivència, la participació veïnal i la cohesió social. Així, aquesta activitat contribueix a reforçar el caràcter participatiu de la Festa Major i oferir un espai de trobada intergeneracional per a tots els públics.

L'Ajuntament de Montmeló no disposa dels recursos materials ni personals necessaris per a cobrir l'objecte del contracte amb mitjans propis, atès que es requereix d'un proveïdor especialitzat pel servei d'elaboració i subministrament de les arrossades populars que inclogui tots els mitjans humans, tècnics i materials necessaris per a la correcta execució del servei; fet pel qual es fa imprescindible la tramitació del present contracte.

El codi corresponent, d'acord amb el Vocabulari Comú dels Contractes Públics (CPV), d'acord amb la directiva 2014/24/UE del Parlament Europeu i del Consell, de 26 de febrer, i en aplicació del Reglament (CE) 2195/2002, de 5 de novembre, del Parlament Europeu i del Consell, modificat pel Reglament (CE) núm. 213/2008, de novembre del 2007, tenint en compte l'objecte del contracte, és: *55322000-3 Serveis d'elaboració d'àpats.*

2. Contextualització i definició del servei

La Festa Major de Montmeló 2026 celebrarà la tradicional arrossada popular el dissabte 27 de juny del 2026 al Passeig de les Corts Catalanes de Montmeló. El servei consisteix en l'elaboració i cocció en directe d'un total de 950 racions d'arròs, amb les següents especificacions:

- 800 racions de paella mixta (carn i peix) i 150 racions de paella de verdures (opció vegetariana).
- Les racions han de començar a servir-se a les 14h, moment en que cal que estiguin llestes les paelles.
- Cada ració ha de ser d'un mínim de 450g (plat complet).
- Cada ració ha de dur pa d'acompanyament.
- La ració mixta ha de contenir, com a mínim, una gamba o llagostí per ració, així com carn de vedella o pollastre, sèpia, calamar i musclos.
- La ració de verdures també ha de contenir bolets.



- El servei inclou els materials necessaris per cuinar i servir: paelles, focs, estris de cuina, plats per servir, tovallons i coberts. També les taules que puguin ser necessàries i les carpes per fer ombra i protegir l'espai de cuinat.
- El servei inclou el transport, muntatge i desmuntatge de l'espai, l'elaboració dels arrossos, així com totes les despeses de personal i dietes.
- La cuina en directe es fa al carrer (Passeig de les Corts Catalanes, 08160 Montmeló).

3. Previsió pressupostària

Per a la previsió pressupostària s'ha partit de l'estudi de mercat de les ofertes rebudes al 2025 per al mateix objecte de contracte, tenint en compte un 3% d'inflació anual i fent una mitjana entre els diferents pressupostos rebuts per al servei de l'arrossada de Festa Major.

Així, el pressupost màxim de licitació es proposa en 11,00€ per ració (IVA exclòs), fent un total de 14,62€ per ració (IVA inclòs). El total, així, per a 950 racions és de 10.450,00€ (IVA exclòs), més 1.045,00€ en concepte d'un 10% d'IVA i fent un total de 11.495,00€ (IVA inclòs). La partida pressupostària on imputar aquesta despesa és correspon a la número 3380 226993 *Festa Major* del pressupost per a l'exercici 2026.

El nombre de racions indicat és orientatiu i podrà variar en funció de les necessitats de l'organització, sense que l'Ajuntament quedi obligat a consumir la totalitat prevista. La facturació haurà de ser per la totalitat de racions cuinades finalment.

4. Metodologia de treball

L'empresa contractista designarà un interlocutor únic amb l'Ajuntament, qui es coordinarà amb la persona referent de l'Ajuntament de l'àrea de Festes i Tradicions.

La persona interlocutora acordarà amb l'Ajuntament l'hora d'arribada per al muntatge de l'espai i l'hora de finalització del desmuntatge. També posarà en coneixement de l'Ajuntament qualsevol qüestió d'interès que pugui afectar al desenvolupament del servei.

5. Obligacions de les parts

L'empresa contractista haurà de complir amb les obligacions següents:

- Proporcionar els materials i ingredients necessaris d'acord amb les característiques descrites al segon apartat del present document.
- Comunicar, per mitjà de l'interlocutor designat, qualsevol modificació, incidència o qüestió en relació a l'acordat per al servei del contracte. L'Ajuntament valorarà el canvi, sempre i quant no suposi una afectació dels mínims requerits en el present contracte. No hi haurà però cap compromís per part de l'Ajuntament per a l'acceptació de les modificacions, així com qualsevol cost adicional derivat de l'acceptació d'aquesta serà a càrrec de l'empresa contractista.
- Organitzar els temps necessaris per al muntatge, cocció, servei de menjar i desmuntatge que garanteixin que es podran començar a servir les racions a les 14h del migdia.
- Desenvolupar la cocció dels arrossos en directe, garantint les mesures higièniques i de seguretat bàsiques, tant pel personal propi com pels assistents a l'esdeveniment.
- Garantir que s'empren productes de temporada de qualitat.
- Aplicar i complir les normes d'higiene i seguretat alimentària establertes:



- *Reglament (CE) 852/2004, de 29 de maig, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.*
- *Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.*
- *Real Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene per a la producció i comercialització de productes alimentaris en establiments de comerç al detall.*

- Assumir tots els costos que genera el servei a desenvolupar en el marc del present contracte (transport, materials i ingredients, despeses de contractació de personal, dietes, etc.)
- Disposar d'una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil per un import mínim de 600.000,00€, per cobrir les reclamacions per danya materials i/o corporals i els perjudicis econòmics causats a tercers i/o a l'Ajuntament de Montmeló, durant o derivat dels serveis objecte d'aquest contracte.

L'Ajuntament de Montmeló haurà de complir amb les obligacions següents:

- Designar una persona de contacte de l'àrea de Serveis a la Ciutadania de l'Ajuntament de Montmeló, que esdevingui interlocutora amb l'empresa contractista per a cadascun dels esdeveniments.
- Personar-se a la ubicació on es desenvolupa el muntatge i cocció en directe, el dia i hora acordats prèviament, per a precisar la ubicació concreta dels elements i que tot estigui correcte.
- Proporcionar els punts de subministrament elèctric i d'aigua potable necessaris per al desenvolupament del servei.
- Proporcionar les tanques peatonals necessàries per a perimetrar la zona de cocció.
- Gestionar la venda de tiquets per l'arrossada popular en el marc de la Festa Major, garantint que no se supera el màxim de racions acordades (950) i organitzar les cues d'assistents per al correcte servei.

Mireia Soriano Samper
Tècnica de Festes i Tradicions
(signat electrònicament)