



Ajuntament de Rubí

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A L'ADJUDICACIÓ DEL
SERVEI DE CONTRACTACIÓ DEL TAST FINAL PREMIS VINARI 2026,
LA FIRA DEL VI DELS PREMIS VINARI 2026 I ACTIVITATS PRÈVIES
RELACIONADES**

Servei de Comerç

Servei de Projectió de la Ciutat



Clàusula 1. Objecte i durada del contracte

El present plec té per objecte la contractació del servei d'organització i producció del Tast Final dels Premis Vinari 2026 (en endavant, Tast Final), de la Fira del Vi dels Premis Vinari 2026 i activitats prèvies relacionades amb els Premis Vinari.

El Tast Final és la darrera i decisiva fase del Concurs Premis Vinari dels Vins catalans, organitzats per Vadevi.cat- Comunicació Vinària, S.L, la qual compta amb la disponibilitat de tots els recursos tècnics per la seva execució.

La Fira del Vi dels Premis Vinari i les seves activitats relacionades formen part de la divulgació i promoció dels vins guanyadors del concurs Premis Vinari organitzat per Comunicació Vinària, S.L, la qual compta amb la disponibilitat de tots els recursos tècnics per la seva execució. A més, cal afegir que Comunicació Vinària, S.L. és la titular exclusiva de Marca Nacional dels Premis Vinari, registrada a l'Oficina de Patents i Marques, depenent del Ministeri d'Indústria, Comerç i Turisme, Marca núm. 4.031.047 i de la Fira del Vi dels Premis Vinari, registrada a l'Oficina de Patents i Marques, depenent del Ministeri d'Indústria, Comerç i Turisme, Marca núm. 4.206.063, i a la classe 41 del Tractat de Niça.

La justificació de la necessitat es fa constar a l'informe tècnic emès per la Cap del Servei de Comerç.

El Tast Final es celebrarà el dimarts 8 de setembre de 2026 al Celler Cooperatiu de Rubí de 17 h a 20.30 h.

Es tracta d'un esdeveniment professional no obert al públic.

Les activitats prèvies relacionades amb la Fira del Vi tindran lloc els dies 19, 20, 21 i 22 d'octubre de 2026, en els següents horaris:

- Dilluns 19 d'octubre de 19.30 h a 21 h: Jurat dels Premis Vinari per un dia
- Dimarts 20 d'octubre de 19.30 h a 21 h: Tinta i Vi

- Dimecres 21 d'octubre de 19.30 h a 21 h: Tast & Enoturisme, descobreix el territori
- Dijous 22 d'octubre de 19.30 h a 21 h: ViViVi

La Fira del Vi dels Premis Vinari tindrà lloc del 23 al 25 d'octubre de 2026, en els següents horaris:

- Divendres 23/10 de 18 a 00 h: Fira del Vi dels Premis Vinari
- Dissabte 24/10 d'11 a 00 h: Fira del Vi dels Premis Vinari
- Diumenge 25/10 d'11 a 16 h: Fira del Vi dels Premis Vinari

L'execució s'iniciarà, un cop formalitzat el contracte, el dia 8 de setembre de 2026 a les 9 h, i finalitzarà el 26 d'octubre de 2026 a les 18 h.

Les referides dates de la Fira del Vi podran ser objecte de variació per circumstàncies meteorològiques adverses. En aquest cas, l'Ajuntament de Rubí haurà de programar unes noves dates per a la celebració de l'esdeveniment, establint-se com a termini màxim el dia 29 de novembre de 2026.

En cas que la modificació de dates de la Fira del Vi comporti unes despeses extres, s'addiciona, en el càlcul del VEC, una estimació a l'alça en un màxim del 20% del preu inicial del contracte.

La fira serà de lliure accés i es durà a terme a l'edifici públic situat entre els carrers Pintor Murillo, García Lorca, del General Prim i Pintor Coello anomenat "El Celler Cooperatiu" de Rubí.

Clàusula 2. Característiques tècniques de la prestació del contracte

El candidat únic haurà de presentar una oferta per l'organització i producció del Tast Final, la Fira del Vi dels Premis Vinari 2026 i activitats prèvies relacionades.

L'objecte del contracte inclou:

Quant a l'organització del Tast Final:

- Organització del tast dels vins finalistes dels Premis Vinari, que inclou la classificació i codificació de les mostres de vins.



- Subministrament de material (copes, escopinadors, aigua, fitxes, etc.). Veure detall a l'Annex I.
- Servei de càtering a peu dret per a 60 persones: mínim 6 referències salades i 2 dolces, aigua mineral i personal de servei, prioritzant a aquest efecte comptar amb proveïdors locals i producte de proximitat. S'oferiran als assistents vins participants dels concurs Premis Vinari un cop tancades les valoracions del jurat.
- Proveir de les bosses necessàries per a cobrir les ampolles per al tast a cegues dels vins que competeixen en aquesta fase. Veure detall a l'Annex I.
- Dissenyar, imprimir i proveir les fitxes de tast. Veure detall a l'Annex I.
- Contacte, coordinació i confirmació dels professionals que formaran part dels membres del jurat que avaluarà els vins.
- Trasllat de les ampolles de mostra des del magatzem fins a Rubí.
- Coordinar i supervisar el tast i tenir cura del correcte servei de les mostres.
- Coordinar l'equip de servei dels vins.
- Gestió responsable dels residus, amb tractament diferenciat segons la tipologia de contenidors oferts per l'Ajuntament de Rubí.
- Revisió dels resultats, control i validació de les fitxes.
- Lloguer de neveres. Veure detall a l'Annex I.
- Adequació de l'espai, coordinació logística, muntatge i desmuntatge.

- Comunicació i difusió:
 - Preparar convocatòria de premsa de forma coordinada amb l'equip de Comunicació de l'Ajuntament.
 - Difusió del tast final, de la ciutat de Rubí i del Celler, tant a la premsa generalista, com al públic especialitzat, cobertura al diari Vadevi i a tots els diaris del grup El Món. Veure detall a l'Annex I.
 - Difusió a les xarxes socials de Vadevi i de la resta de grup El Món de l'acte i etiquetatge de les xarxes socials de l'Ajuntament de Rubí. Veure detall a l'Annex I.
 - Creació de material multimèdia: fotografies i vídeos per fer difusió de l'acte de lliurament dels Premis Vinari.

Quant a l'organització de la Fira del Vi i activitats prèvies relacionades:

- Gestió del subministrament dels estands: contractar el lloguer, transport, muntatge i desmuntatge dels estands de fusta destinats als cellers participants i al punt d'informació de la fira. Veure detall a l'Annex I.
- Gestió del subministrament del mobiliari de la fira: contractar el lloguer, transport, muntatge i desmuntatge de les taules, cadires i mostradors destinats a l'espai gastronòmic de la fira. Veure detall a l'Annex I.
- Gestió del servei de neteja de l'esdeveniment: contractar el servei de neteja de l'espai exterior de la fira i vetllar pel bon funcionament del servei contractat. Veure detall a l'Annex I.
- Gestió del subministrament de la sonorització, il·luminació i electricitat de la fira: contractar el lloguer, transport, muntatge i desmuntatge dels materials necessaris per a la sonorització, il·luminació i connexions elèctriques de l'esdeveniment, així com el personal tècnic que requereix l'esdeveniment. Veure detall a l'Annex I.



- Regidoria de l'esdeveniment: la planificació del muntatge, desenvolupament i desmuntatge de la fira, així com la coordinació dels horaris dels proveïdors i resolució d'incidències sobrevingudes.
- Coordinació interna de totes les activitats programades: distribuir el personal i les infraestructures necessàries per a cada activitat, així com la seva ubicació dins l'espai.
- Coordinació dels espais destinats a cada activitat: vetllar pel correcte desenvolupament de les activitats i la fira definint espais com el de recepció d'assistents i el de la realització de l'acte en si.
- Atenció al públic al punt d'informació i venda durant l'horari de la fira: disposar de personal a l'entrada del Cellar i a l'estand ubicat a l'entrada de l'esdeveniment. Des d'aquests punts, s'informarà als assistents sobre horaris, activitats, cellers participants, vins premiats... L'estand també serà el punt de venda de les copes i tastos de la fira.
- Gestió de les inscripcions a les activitats programades: rebre les inscripcions a través d'Internet i elaborar els llistats de les persones inscrites a cadascuna de les activitats.
- Atenció i recepció dels assistents a les activitats programades: a partir dels llistats d'inscripcions, encarregar-se de rebre als assistents i confirmar que la inscripció prèvia s'ha realitzat.
- Gestió del magatzem: coordinar amb els proveïdors i cellers participants l'espai destinat al magatzem assignant a cadascú un horari per deixar els materials i la ubicació exacta, així com la posterior recollida.

- Organitzar, coordinar i executar les activitats i la fira: encarregar-se de la producció completa de les activitats programades i la fira, des del contacte amb els proveïdors fins a la realització dels actes i la posterior recollida dels materials.
- Dinamització dels tastos guiats: encarregar-se de seleccionar els vins dels tastos guiats i donar les explicacions corresponents als assistents.
- Gestió, contractació i remuneració de l'equip humà i material: encarregar-se de seleccionar, contractar i remunerar les persones necessàries per al desenvolupament de les activitats i la fira.
- Complir i fer complir, amb caràcter previ a l'inici de l'actuació, les obligacions en matèria laboral i de Seguretat Social, especialment les relacionades amb l'afiliació, salut laboral i prevenció de riscos laborals.
- Guardar reserva i confidencialitat respecte a les dades, antecedents, informacions o documentació que no siguin públics o notoris i dels que tingui coneixement amb ocasió del contracte.

Clàusula 3. Obligacions de l'Ajuntament de Rubí

L'Ajuntament de Rubí assumirà les següents obligacions:

1. Serà responsable de la promoció publicitària de l'espectacle.
2. Cedirà sense cap cost a l'empresa les tanques o elements necessaris per poder perimetrar convenientment l'espai de treball i seguretat.
3. Posarà a disposició de l'empresa la instal·lació elèctrica amb la potència necessària per al desenvolupament de l'esdeveniment.
4. El responsable del contracte serà l'interlocutor amb l'empresa.
5. Quant al Tast Final, subministrament de taules, cadires i contenidors diferenciats per als residus.



Clàusula 4. Condicions d'execució i obligacions de l'empresa

1. L'empresa serà responsable de l'organització i producció de l'esdeveniment segons l'objecte del present contracte.
2. L'empresa garantirà amb els mitjans que siguin necessaris el bon funcionament i desenvolupament de l'esdeveniment.
3. L'empresa haurà de presentar una còpia de l'assegurança de responsabilitat civil amb una cobertura de responsabilitat civil d'explotació de 300.000 €.
4. L'empresa s'haurà de comprometre a col·laborar amb les campanyes locals de prevenció de violència masclista.
5. Adequar l'activitat i complir els principis ètics i les regles de conducta que, conforme disposa l'article 55.2 de la Llei 19/2014, de 29 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern.
6. Les activitats i utilització dels espais per part de l'empresa durant tot el període d'execució del contracte hauran de ser coordinades i acordades amb l'Ajuntament de Rubí.
7. L'empresa haurà de complir les disposicions vigents en matèria fiscal, salarial, laboral, de Seguretat Social i de prevenció de riscos laborals, com també les normes i condicions establertes en el conveni col·lectiu que resulti d'aplicació. Aquesta obligació té caràcter essencial.
8. Respectar els horaris establerts en el contracte.
9. En cas d'anul·lació per força major d'alguna activitat, l'empresa haurà de substituir-la per una de característiques i qualitat similars a la programada inicialment.
10. En el cas de variació de dates per circumstàncies meteorològiques adverses a la celebració de la fira, l'empresa es compromet a executar el contracte en les noves dates programades.
11. La imatge corporativa de l'Ajuntament de Rubí estarà present al Celler cooperatiu de Rubí durant la realització de la Fira del Vi dels Premis Vinari 2026, en el format que determini l'Ajuntament de Rubí (pancartes, imatge projectada, vídeos...) sense que això impliqui cap cost econòmic afegit.

De conformitat amb l'article 91.4 de la Llei 33/2003 del Patrimoni de les Administracions Públiques, no serà necessari obtenir l'autorització o concessió de l'ocupació del bé de domini públic, recinte del Celler Cooperatiu, en tant que l'empresa queda habilitada a tal efecte.



Ajuntament
de Rubí

ANNEX I: MEMÒRIA TÈCNICA

ACTIVITATS PREMIS VINARI 2026

1. Tast Final dels Premis Vinari
2. Setmana del Vi de Rubí dels Premis Vinari
3. Fira del Vi de Rubí dels Premis Vinari

1. TAST FINAL DELS PREMIS VINARI

Descripció: Tast a cegues on un jurat professional, format per sommeliers, enòlegs i distribuïdors tasten i valoren els vins. En funció d'aquesta puntuació es trien els vins guanyadors dels Premis Vinari.

Data i lloc: 8 de setembre – Celler de Rubí

Muntatge: de 12 h a 16 h

Tast: de 17 h a 20.30 h

Desmuntatge: 21 h a 23 h

Material tècnic per la realització del tast:

180 copes de lloguer

2 Refrigeradors per vins

20 Escupideres individuals

10 Escupideres grans

25 estovalles individuals

20 aigües 1 L

200 fitxes de tast

300 bosses per tapar ampolles

Material tècnic ambientació espai:

Kit case Amate Audio Nitid N-10 (2u)

Kit trípode altaveus K&M

Midas M32R Live - Taula Digital

Kit Complet Sennheiser EW G4 Petaca

Kit Complet Sennheiser EW500 G4 Transmissor de mà

Il·luminació

Expedient:34/2026/EPPT

Document signat electrònicament. Autenticitat verificable mitjançant el codi: 16343304266742027042 a <https://seu.rubi.cat>

Kit case Free ECO PAR 180 - 8u
Kit case Cameo F2 FC 2u (Fresnel)
Trípode Avenger A1045B Negre
Cameo Control 6 DMX 6 Canals

Personal

Personal esdeveniment: 1 auxiliar tècnic, 1 tècnic àudio, 1 tècnic il·luminació, 1 persona de producció, 2 auxiliar de producció, 2 persones de servei.

Difusió i comunicació

De l'acció de Tast final es farà difusió als diferents mitjans del Grup Món. Aquests mitjans son: Vadevi, Vadegust, El Món, Tot Barcelona, Món Terrassa. També a les xarxes socials dels diferents diaris esmentats.

En concret, la difusió:

Publicació de notícia prèvia que es publicarà a Vadevi i a portada del Vadegust, El Món, Tot Barcelona, Món Terrassa. Sempre es farà referència al Celler de Rubí i al suport Ajuntament de Rubí.

D'aquesta notícia es farà la següent difusió a les xarxes socials:

- 1 post a Facebook de Vadevi, Vadegust, El Món, Tot Barcelona i Món Terrassa
- 1 story a Instagram de Vadevi, Vadegust, el Món, Tot Barcelona i Món Terrassa
- Publicació a X de Vadevi, Vadegust, el Món, Tot Barcelona i Món Terrassa

Publicació d'una fotogaleria amb les millors imatges del tast. Aquesta publicació sortirà a Vadevi i a portada del diari el Món.

Publicació a Instagram de Vadevi d'un slide de fotos del tast final. Sempre es farà referència al Celler de Rubí i al suport Ajuntament de Rubí.

2. SETMANA DEL VI DELS PREMIS VINARI

Descripció: activitats relacionades amb el vi català amb referències al passat vitivinícola de Rubí

Data i lloc: del 19 a 22 d'octubre – Celler de Rubí

Muntatge: dia 19 d'octubre de 15 h a 19 h

Desmuntatge: dijous 22 d'octubre de 21 h a 22 h



Ajuntament
de Rubí

Material tècnic per la realització de les diferents activitats:

480 copes de lloguer
2 Refrigeradors per vins
20 m estovalla per taules
150 estovalles individuals

Material tècnic ambientació espai:

Kit case Amate Audio Nitid N-10 (2u)
Kit trípode altaveus K&M
Midas M32R Live - Taula Digital
Kit Complet Sennheiser EW G4 Petaca
Kit Complet Sennheiser EW500 G4 Transmissor de mà
Pantalla Projectió Stumpfl Monoblox32 - 366x206cm, 16:9
Projector - Epson EB-PU1008B 3LCD 0,76"
Lens Epson ELPLW05 1,04-1,46:1 for 0,76" LCD Panel
Asus TUF F15 Laptop - 15,6", IntelCore i7 12700H, 16 GB Ram, 512GB SSD, Nvidia RTX4060
Kit case Free ECO PAR 180 - 8u
Kit case Cameo F2 FC 2u (Fresnel)
Trípode Avenger A1045B Negre
Cameo Control 6 DMX 6 Canals

Personal

Personal esdeveniment: 1 auxiliar tècnic, 1 tècnic àudio, 1 persona de producció, 2 auxiliar de producció, 2 persones de servei (4 dies).

3. FIRA DEL VI DE RUBÍ

Descripció: La Fira del Vi de Rubí dels Premis Vinari és un esdeveniment obert al públic que té com a objectiu acostar el món del vi català — vins guanyadors del concurs Premis Vinari— a la ciutadania. Amb un format popular però de qualitat, la fira combina tastos, maridatges, música en viu, activitats familiars i espais gastronòmics dins d'un entorn emblemàtic com és el Celler Cooperatiu de Rubí.

Dates: 23, 24 i 25 d'octubre

Ubicació: Celler de Rubí

Muntatge: inici dimarts 20 d'octubre

Desmuntatge: 26 d'octubre

Estands i mobiliari

- 13 estands de fusta rústica hidròfuga envernissat amb estructura amb potes de 60x60 més coberta rígida de fusta i teulada ondulada. Tancament frontal amb lona de ràfia i/o PVC. 6m2 de tarima de fusta envernissada amb tractament antihumitat. Mostrador rústic individual 100x600, 1 quadre amb elements de protecció i 2 endolls de servei per l'expositor + 1 conjunt de 2 focus exterior LED de 3W. Cablejat i connexions. Rètol en suport de PVC blanc de 1000x200 mm (lletres de vinil al tall i 1 color) + prestatgeries per exposar.
- 1 Stand doble de fusta rústica hidròfuga envernissat amb estructura amb potes de 60x60 més coberta rígida de fusta i teulada ondulada. Tancament frontal amb lona de ràfia i/o PVC. 6m2 de tarima de fusta envernissada amb tractament antihumitat. 4 mostradors rústics individuals 100x600, 2 quadre amb elements de protecció i 4 endolls + conjunts de 2 focus d'exterior LED de 30w. Cablejat i connexions.
- 10 Taules plegables amb estructura d'acer pintat i sobre de polietilè d'alta densitat, en color gris clar. Gruix sobri de polietilè d'alta densitat, en color gris clar. Gruix sobre 45mm. Sobre estanc d'una sola peça sense unions. Taula rodona 80x110cm
- 6 Barra de fusta natural de 2x60x1,10
- 40 Tamborets per les barres palet
- 1 Barra de fusta rústica de 12m lineals. Per delimitar la barra de la restauració
- 3 Taules perquè els treballadors de la zona de restauració puguin treballar amb els seus productes
- 8 Tanca alta 3,5m x 2m amb peus de ciment i canyís
- 1 Pica per rentat de copes connectada a presa d'aigua
- 6 Barres de fusta natural de 2x60x1,10m
- 9 Para-sols de 3mx2m per crear ombra en gairebé tot l'espai dels assistents
- 25 Taules rectangular de 200x80cm amb potes plegables, estructura de ferro galvanitzat i tauler amb contraxapat de 10mm de gruix
- 200 Cadires de fusta plegables
- Tanques de fusta 11m x 0,70m
- Teles tensades per crear ombra i decoració

II·luminació i so

Escenari

2 Amate Audio Xcellence X102FD 2*10" 2500W + 500W 80°x60° - 60°x80°

4 Amate Audio Xcellence XW118 1*18" 2500W

6 Monitors Mackie Thump 12^a

Midas M32 Live – Taula Digital

2 StageBox Behringer S16

F/C Rack 4u

Kit microfonia estándar (4 Sennheiser E-604)

Kit peus micro estandard

Expedient:34/2026/EPPT

Document signat electrònicament. Autenticitat verificable mitjançant el codi: 16343304266742027042 a <https://seu.rubi.cat>



Ajuntament
de Rubí

Cablejat So Kit

8 Cameo Azor SP2 – Cap mòbil Profile

8 Cameo EVOS W3 – Cap mòbil Wash

4 PAR LED Cameo Zenit Z180G2 IP65

4 PC Cameo F2 FC RGBW LED

4 Cegadora Roxx CLUSTER B2 FC

Cameo Instant Hazer 1500 T Pro

Cameo HAZE FLUID 5 L

Kit case Teló fons Negre 9x6

Infra 32A5P IN -> OUT 6 Shucko16A

INFRA Main – 63A IN – 4*32A OUT

Infra 32A5P IN -> OUT 12 Powercon20A

Cable Cetac 63A 5P – 25m

Cable ADAPT. Cetac 32A – 63A 5P

Kit case Avolites Titan Mobile

Estructura ground suport 7m ample 6m fons a 5m alçada

Megafonies

Plaça del Cellar

2 Kit case Amate Audio Nitid N-10

2 Torre Fantek T-103

2 Fantek Suport TKA 356 T 6 Focus

Sistema sense fils estereo - XVIVE U3D Dual

Carrer Garcia Lorca

Mackie Thump 12A

Kit trípode altaveus K&M

Mesclador Behringer Xenyx QX602MP3

Il·luminació ambient

Plaça escenari

4 Guirnalda 25m separació 1m

100 Bombeta LED Guirnalda

Carrer Pintor Coello

2 Guirnalda 25m separació 1m

50 Bombeta LED Guirnalda

Carrer Garcia Lorca

Expedient:34/2026/EPPT

Document signat electrònicament. Autenticitat verificable mitjançant el codi: 16343304266742027042 a <https://seu.rubi.cat>

Truss EC29P 29x29x300 - Negre
Base Truss 650x650 EC29P - Plata
2 Focus Tipus LED 3000-3500K IP65 6

Plaça del Cellar
4 Cameo Opus SP5 - Cap mòbil Profile
2 Retall Cameo P2 FC LED 230W
2 Òptica Cameo P2 25°-50° ZOOM LENS
2 Portagobo Cameo P2 - Size B
Martin M2GO HD
Guirnalda casetes
4 Guirnalda 25m separació 1m
100 Bombeta LED Guirnalda
Il·luminació barra
2 Focus Tipus LED 3000-3500K IP65
2 Tripode Avenger A1045B Negre

Personal muntatge i organització

4 auxiliar tècnic
1 tècnic so
1 tècnic il·luminació
2 muntadors
1 elèctric
1 auxiliar elèctric
1 producció
1 auxiliar producció
1 regidor

Neteja, transports i altres

- Servei de neteja durant tota la fira, amb el següent horari:

Divendres 18 h a 00.30 h
Dissabte de 11 h a 00.30 h
Diumenge de 11 h a 16 h

- Lloguer de 1.000 copes per la realització de les diferents activitats programades

- Material per la realització de les diferents activitats (estovalles, impressions d'elements gràfics...)



Ajuntament
de Rubí

- Transport dels diferents materials

- Decoració realitzada amb 12 plantes i 12 caixes de fusta per als laterals i per la part frontal de l'escenari.

- 4.500 copes serigrafiades per la Fira de Rubí

Cap del servei de comerç