

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁN DE REGIR LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS PARA LA ORGANIZACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ACTOS INSTITUCIONALES DEL DÍA DE LA COMUNIDAD DE MADRID EN 2026 (DOS LOTES)

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego tiene por objeto la contratación del servicio de diseño, preparación, montaje y desmontaje escenográfico, así como del servicio de catering de los actos a celebrar por la Consejería de Presidencia, Justicia y Administración Local, en conmemoración de la fiesta de celebración del día de la Comunidad de Madrid de 2026 (2 de mayo o el día que la organización señale), mediante los lotes indicados a continuación:

- Lote 1: Servicio de diseño, preparación, montaje y desmontaje escenográfico.
- Lote 2: Servicio de catering.

Los trabajos podrán desarrollarse en el interior o exterior de las sedes de la Consejería Presidencia, Justicia y Administración Local cualquiera que sea su ubicación y en cualquier punto del territorio de la Comunidad de Madrid.

La Administración facilitará a la empresa adjudicataria del contrato la normativa interna en materia de la celebración del acto institucional, la cual será de obligado cumplimiento por parte de ésta.

2. CONDICIONES PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

2.1- Condiciones generales:

De forma general el adjudicatario:

- a) Se comprometerá a cumplir con la normativa medioambiental, energética y de protección de riesgos laborales que se hallen en vigor. Asimismo, los materiales utilizados deberán cumplir con las exigencias contenidas en la normativa vigente en materia de salud e higiene en el trabajo y de seguridad contra incendios.
- b) Respetará, en todo momento, las normas establecidas en los planes de seguridad y de emergencia y de evacuación de cada uno de los lugares en los que se celebre el evento, así como la normativa aplicable a las instalaciones provisionales necesarias para el montaje, desmontaje, desarrollo y preparación del correspondiente acto.
- c) Mantendrá los espacios a utilizar en condiciones de máxima limpieza tanto con carácter previo al montaje como durante los actos y después del desmontaje, dejando las instalaciones tras el desmontaje en condiciones de nuevo uso.



- d) Deberá garantizar la correcta conservación del espacio del edificio y de los distintos elementos del mismo donde se desarrolle el evento siendo responsable de los posibles daños físicos y materiales que se produzcan como consecuencia de la ejecución del servicio.
- e) Asimismo, será por cuenta del adjudicatario la gestión de la circulación, aparcamiento, carga y descarga de los vehículos utilizados para el transporte de los elementos necesarios para la realización de los actos, de acuerdo con la Ordenanza de Movilidad Sostenible del Ayuntamiento de Madrid (BOCM de 21/09/21), así como con el Acuerdo de 29 de octubre de 2018 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid por el que se desarrolla el régimen de gestión y funcionamiento de la Zona de Bajas Emisiones “Madrid Central” y sus modificaciones.

2.2 Condiciones específicas de cada lote:

2.2.1.- LOTE 1:

El servicio incluirá la puesta a disposición de los materiales necesarios, su transporte, montaje, desmontaje, limpieza anterior y posterior al acto, la prestación de los servicios y personal técnico para el correcto desarrollo del mismo, así como la coordinación de todos ellos. También incluirá la producción de imágenes para lonas, traseras o cartelería, la realización de planos de distribución de los espacios e infografías, junto con el diseño y artes finales necesarios para la producción de imágenes sobre el soporte que se determine, entendiendo como tal el diseño gráfico, arte final e impresión del mismo.

El contratista deberá cumplir con todas las exigencias legales precisas para el montaje de la escenografía, y específicamente deberá contar con un proyecto de instalación aprobado por parte del Colegio Oficial de Arquitectos de Madrid y el Ayuntamiento de Madrid. Dicho proyecto deberá ser entregado en soporte papel y digital, al objeto de su comprobación por parte del Responsable del Contrato.

2.2.2.- LOTE 2:

El servicio contratado incluirá el servicio de abastecimiento de comidas y restauración, transporte, presentación, limpieza y recogida, así como el menaje en caso de ser necesario con ocasión del acto y celebración en los espacios de la Consejería garantizando un alto nivel de presentación.

En la sede de la Real Casa de Correos se dispone de un espacio con una dotación mínima de office que puede servir de apoyo a la empresa adjudicataria durante los servicios. El adjudicatario asumirá las condiciones y el estado en que se encuentra dicho espacio, instalaciones, equipos y mobiliario en la fecha de licitación. Por este motivo los licitadores podrán tener conocimiento del estado del mismo antes de redactar su oferta por lo que, en fase de licitación, podrán solicitar a la Secretaría General Técnica de la Consejería autorización para poder acceder a las



dependencias objeto del contrato, sin interferir en su normal funcionamiento. La Secretaría General Técnica de la Consejería establecerá un calendario de visitas. Los licitadores presentarán un certificado de la visita realizada o escrito sobre su renuncia a ella asumiendo el estado de las instalaciones.

3.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

3.1.- LOTE 1 - Obligaciones del contratista

Las obligaciones del contratista serán las siguientes:

- a) Aportará los elementos materiales que se precisen en función del tamaño y tipo de acto a celebrar y el personal técnico especializado necesario para su montaje, desmontaje y traslados.
- b) Será responsable de la vigilancia y conservación de los materiales utilizados y de las instalaciones, tanto durante el montaje y desmontaje como durante la celebración del acto. Igualmente, correrá con los gastos del personal destinado a dicha función.
- c) Será responsable del transporte de los elementos necesarios para la realización del acto, corriendo con todos los gastos que se deriven de éste. El carburante, mantenimiento y seguro del mismo irán incluidos en el precio.
- d) Instalará los equipos técnicos necesarios que den como resultado un acto acorde con la representatividad de la institución y con las directrices dadas por la Consejería de Presidencia, Justicia y Administración Local a través del Responsable del contrato.

3.2.- LOTE 2 - Obligaciones del contratista

La empresa adjudicataria prestará el servicio con las siguientes obligaciones:

- a) Cumplir los requisitos legales relativos a condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad alimentaria de equipos, menaje, maquinaria, personal, manipulación de alimentos, etiquetado, productos alimenticios y transporte.
- b) La conservación, el almacenamiento de los alimentos, la preparación y el servicio deberá ajustarse a la normativa en vigor, siendo la empresa adjudicataria la única responsable de las alteraciones que puedan sufrir los alimentos y de las consecuencias que para la salud de las personas usuarias puedan derivarse.
- c) En el caso del transporte de alimentos los vehículos de transporte serán acordes a los productos alimenticios a transportar y cumplirán la legislación vigente aplicable.
- d) La empresa adjudicataria deberá llevar a cabo controles de calidad en todo el proceso de elaboración y manipulación de los alimentos hasta el momento del consumo. El Responsable del contrato podrá requerir a la empresa los informes de supervisión completa y los boletines analíticos el sistema de control sanitario.



- e) Realizar a la finalización del servicio la recogida, limpieza y tratamiento de los residuos.
- f) Responsabilizarse de la recepción y posterior preparación y/o conservación en óptimas condiciones de consumo, de los productos a servir. Instalará los equipos técnicos necesarios que den como resultado un acto acorde con la representatividad de la institución y con las directrices dadas por la Consejería de Presidencia a través del Responsable del contrato.
- g) Aportar el personal necesario para el correcto desarrollo del servicio. Como mínimo se asignará una camarera o camarero por cada 12 personas, así como un cocinero o responsable de cocina siempre que sea necesario. Asimismo, dado que a los eventos institucionales suelen asistir personalidades relevantes el trato, uniformidad y atención deberá estar acorde al nivel del servicio.
- h) El personal deberá estar en posesión de los certificados correspondientes de formación en higiene y seguridad alimentaria.
- i) La empresa adjudicataria se hará cargo de la provisión de mesas, mantelerías, menaje, cuberterías, servilletas, etc. necesarias a realizar el servicio de catering.
- j) Todos los productos y bebidas serán de gama alta, de origen sanitario garantizado y controlarán especialmente las fechas de caducidad de los productos.
- k) El adjudicatario no exigirá un mínimo de asistentes para la prestación del servicio solicitado.
- l) La empresa adjudicataria intentará fomentar el comercio de proximidad.
- m) La empresa adjudicataria dará alternativas veganas, vegetarianas o para personas celiacas o intolerantes a la lactosa y garantizará el control de alérgenos según la legislación vigente.
- n) Los equipos y el menaje utilizado durante los servicios deberán cumplir la legislación vigente relativa a materiales en contacto con los alimentos.
- o) Los productos ofertados deberán cumplir con lo dispuesto en la normativa vigente relativa a la información alimentaria facilitada al consumidor.
- p) El adjudicatario deberá cumplir con la Ley 1/2025 de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, en cuanto a la donación de alimentos y destinar el excedente de los productos y alimentos de los servicios a comedores y entidades sociales, así como bancos de alimentos
- q) Si como consecuencia de emergencias u otros motivos la empresa adjudicataria estimase que no puede realizar el servicio en las condiciones establecidas en el contrato, estará obligado a comunicarlo inmediatamente al Responsable del



contrato, que adoptará las medidas precisas a fin de evitar o reducir los perjuicios que ello causara, siendo por cuenta de la empresa adjudicataria los gastos causados por tales medidas.

4.- DESARROLLO DEL SERVICIO

El acto del día de la Comunidad de Madrid tendrá lugar el día 2 de mayo del año 2026 o el día que la organización señale.

4.1.- LOTE 1 – Desarrollo del servicio

Con carácter previo al montaje del acto, la empresa adjudicataria deberá presentar al Responsable del contrato un presupuesto que concrete las unidades que se van a emplear en su realización, indicando el importe total. El Responsable del contrato manifestará su conformidad o propondrá a la empresa las variaciones que estime oportunas.

El adjudicatario deberá disponer, con al menos 2 días de antelación a la celebración de dichos actos, de los elementos para el montaje de la correspondiente escenografía.

El tiempo máximo de montaje de los elementos será de doce horas, desde el momento en el que la Administración autorice la entrada de materiales y del personal técnico, lo cual podrá ser realizado verbalmente.

El tiempo máximo de desmontaje será de doce horas, salvo que se produzcan circunstancias especiales que lo hagan particularmente complejo, siendo en todo caso responsabilidad de la empresa adjudicataria la retirada, tanto de los materiales utilizados como de los residuos que se pudieran producir.

4.2.- LOTE 2 – Desarrollo del servicio

La solicitud de catering se realizará por correo electrónico. La fecha y hora indicada del acto será comunicada con antelación suficiente a la empresa adjudicataria.

Con carácter previo al servicio del catering la empresa adjudicataria deberá presentar al Responsable del contrato la composición del servicio a prestar indicando los productos que se van a suministrar. El Responsable del contrato manifestará su conformidad o propondrá a la empresa las variaciones que estime oportunas.

Asimismo, se establece la posibilidad de alterar la ubicación del acto, previa comunicación a la empresa adjudicataria mediante correo electrónico o por vía telefónica, y de alterar la fecha y hora indicada del mismo, tanto por circunstancias sobrevenidas que puedan surgir, ya sean meteorológicas, de organización, sanitarias o de otra índole.



En caso de avisos a la empresa adjudicataria con menos de 24 horas, la Consejería aceptará proposiciones de cambios de menús o productos, según disponibilidad, respetando los mínimos de calidad y cantidad.

En las propuestas presentadas se deberá incluir, además de los productos a suministrar, los siguientes conceptos:

- Menaje completo y apropiado al tipo de servicio y con variedad de opciones para adaptarlo al evento
- Decoración floral de mesas y barras
- Montaje, conservación y servicio
- Personal camarero y cocina
- Transporte

5.- MEDIOS MATERIALES Y PERSONALES

La empresa contratista deberá contar con los medios materiales y personales suficientes para la adecuada ejecución del contrato.

5.1.- LOTE 1 – Medios materiales y personales

Estos medios se encuentran detallados en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares del presente contrato.

5.2.- LOTE 2 – Medios materiales y personales

5.2.1.- Requisitos mínimos relativos al menaje y personal:

- Las mantelerías serán de tela de calidad que cubran las mesas totalmente hasta el suelo independientemente del diámetro de las mismas debiendo ajustarse al nivel de representación institucional del acto.
- Las servilletas serán de papel o de tela de calidad según necesidad del servicio.
- El personal deberá ir en todo momento debidamente uniformado y aseado.
- Las mesas y barras serán decoradas con flores o plantas naturales acordes al tipo y envergadura del evento.

5.2.2.- Requisitos mínimos relativos al contenido del servicio:

El servicio deberá constar de los siguientes productos obligatorios:

Platos principales:

- Jamón y lomo Ibérico con picos
- Bodegón de quesos variados con frutos secos y selección de panes



- Composición mínima de 10 canapés fríos y calientes que, a modo de ejemplo, podrían incluir:

Canapés fríos: chupitos de gazpacho, brocheta de salmón, mini pitas rellenas de ensalada de marisco, brochetas de caprese, timbal de langostinos, empanada de atún, mini croissants variados, melón con jamón, etc.

Canapés calientes: mini quiche Lorraine, mini hamburguesas, montaditos de lomo, croquetas de jamón, brochetas variadas, bocaditos de patata, buñuelos de bacalao, calamares a la romana, gyozas, etc.

- Cantidad mínima de piezas por comensal para este servicio será de 12 unidades.

Postres:

- Pastelería fina variada.
- Brochetas de fruta

Mínimo 3 unidades por comensal.

Refrescos:

- Zumo de naranja, limón, tomate, cola, agua mineral, cerveza con/sin, tónica, cóctel de champán.
- Refrescos sin cafeína, sin azúcares y cerveza sin gluten

Mínimo 3 refrescos por comensal.

Bodega:

- Vino tinto crianza con D.O.
- Vino blanco con D.O.
- Vermuts, jerez y cava brut.

Mínimo 2 copas por comensal por cada tipo de bebida.

La adjudicataria deberá adaptar los productos a servir según la previsión meteorológica para el día del evento (gazpacho o similar si la temperatura prevista es alta o consomé caliente si se prevén bajas temperaturas) y potenciar los productos de temporada.

Asimismo, durante el servicio la adjudicataria deberá considerar:

- La posibilidad de crear córneres de comida o bodegones para servir de apoyo a la comida que pase el personal en bandejas.
- La posibilidad de crear córneres adicionales a las barras de bebidas.



- La posibilidad de que la Consejería de Presidencia, Justicia y Administración Local se reserve el derecho a servir, junto con el catering, productos de los que pueda disponer a través de otras Consejerías. Este hecho quedará reflejado en el presupuesto y se dispondrá de un sistema que garantice la trazabilidad de los productos aportados por la Consejería de Presidencia, Justicia y Administración Local en el servicio.

6.- CONDICIONES ADICIONALES PARA LOS PRECIOS.

6.1 LOTE 1

En relación a los precios referidos a material y personal, se establecen las siguientes condiciones adicionales:

Los precios de materiales especificados en el cuadro de precios se refieren a puesta a disposición del material para la celebración del acto. En el caso en el que el montaje y celebración del acto tenga lugar en un período que abarque varios días, no procederá el precio por día. Así mismo los precios referidos a personal se abonarán por jornada de su puesta a disposición presencial, aplicándose uno u otro precio en función de la duración de la jornada (máximo de horas de puesta a disposición en una jornada). Para adaptar el precio del material y del personal a tal circunstancia, se aplicará al precio ofertado por la empresa adjudicataria el siguiente coeficiente, en función de la duración del montaje y el evento:

	COEFICIENTE MATERIAL	COEFICIENTE PERSONAL
MONTAJE Y EVENTO MISMO DIA	1	1
1 DIA MONTAJE + 1 EVENTO	1	2
2 DÍAS DE MONTAJE + 1 EVENTO	1,5	3

6.2 LOTE 2:

El precio unitario es para un servicio de cóctel cuya duración estimada es de 1 hora 30 minutos a 3 horas máximo.

7.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La empresa adjudicataria está obligada al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Prevención de Riesgos Laborales, en concreto, del Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se



desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales.

A tales efectos, al comienzo del contrato, y siempre que ello fuese necesario durante el desarrollo del servicio, le serán requeridas la realización de las actuaciones que resulten precisas y la aportación de toda aquella documentación necesaria en relación a esta materia.

LA SECRETARIA GENERAL TÉCNICA

Firmado digitalmente por: RIOS ZALDIVAR MARIA LOURDES
Fecha: 2026.01.23 14:18



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1222400583494912206656**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1222400583494912206656**