Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía todas las firmas auténticas y se han ocultado los datos personales protegidos y los códigos que permitirían acceder al original

Dirección General de Educación Secundaria,
Formación Profesional y Régimen Especial
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN,
CIENCIA Y UNIVERSIDADES

Nº EXPTE.: A/SER-029618/2026

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS Y SUMINISTROS NECESARIOS PARA LA PROMOCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL A TRAVÉS DE LA ORGANIZACIÓN DE COMPETICIONES AUTONÓMICAS DE FORMACIÓN PROFESIONAL MADRIDSKILLS 2027.

1.- INTRODUCCIÓN

Las competiciones de Formación Profesional constituyen un valioso instrumento divulgativo de la formación profesional y un medio para estimular a estudiantes, profesores y empresas, además de una plataforma de intercambio y un foro de debate sobre la evolución de los estándares profesionales, la calidad y la innovación en los diferentes sectores productivos.

WorldSkills International y WorldSkills Europe son asociaciones no gubernamentales, sin ánimo de lucro, cuya principal actividad es organizar competiciones bienales de Formación Profesional. Estas competiciones son plataformas clave que permiten demostrar las habilidades adquiridas a través de la formación profesional, promoviendo la excelencia y la competitividad a nivel internacional. La pertenencia de España a estas organizaciones implica la celebración bienal del campeonato nacional de Formación Profesional Spainskills, para la selección de los competidores que representan a nuestro país en las competiciones europeas y mundiales.

Los participantes en el campeonato nacional Spainskills han de ser seleccionados por las distintas comunidades autónomas en competiciones autonómicas que se celebran con carácter bienal. Es por ello que la Comunidad de Madrid celebrará el próximo año la competición de Formación Profesional MadridSkills 2027, organizada por la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial (DGESFPYRE).

2.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto único de este contrato son los servicios y suministros necesarios para la promoción del atractivo y la calidad de la Formación Profesional a través de la organización de las competiciones autonómicas de Formación Profesional MadridSkills, que tendrán lugar en dos jornadas en el municipio de Madrid durante la segunda o tercera semana de marzo de 2027.

3.- PLAZO DE REALIZACIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será desde el 9 de diciembre de 2026 o desde la fecha de formalización del contrato, si esta fuese posterior, hasta el 31 de marzo de 2027. La celebración de la competición se desarrollará en dos jornadas consecutivas, previstas para la segunda o tercera semana del mes de marzo de 2027.

Todos y cada uno de los servicios prestados por la empresa adjudicataria se harán con cargo al presupuesto de la licitación, no pudiendo facturarse ninguno de forma separada o imputarse como coste extraordinario.

Calle Alcalá, 32, 5ª planta
28014 Madrid

4.- TIPOLOGÍA DEL CONTRATO

Se trata de un contrato mixto de los servicios y suministros para la organización de los campeonatos autonómicos MadridSkills 2027.

El evento se celebrará en una sede única durante dos jornadas consecutivas. La primera jornada estará dedicada al desarrollo de las competiciones. En la mañana de la segunda jornada se realizará una exhibición de las distintas familias profesionales de formación profesional (Expo FP) en los mismos espacios donde el día anterior se realizaron las competiciones. En la tarde de ese segundo día tendrá lugar la ceremonia de clausura de las competiciones MadridSkills 2027, con la entrega de medallas, reconocimientos y premios.

Dada la inversión económica y los medios materiales y humanos que requiere la organización de este evento, es necesaria su contratación por parte de la Administración.

5.- RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA Y CONFIDENCIALIDAD

Este contrato implica la cesión de datos por las entidades del sector público al contratista: se establece como condición especial de ejecución la obligación del contratista de someterse a la normativa nacional y de la Unión Europea en materia de protección de datos, advirtiéndose además que esta obligación tiene el carácter de obligación contractual esencial conforme a lo dispuesto en el artículo 211.f) de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público.

Las obligaciones del contratista en materia de protección de datos de carácter personal quedan recogidas en el encargo de tratamiento de datos (Anexos I y II).

6.- CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA LABORAL Y DE SEGURIDAD SOCIAL

La empresa adjudicataria deberá cumplir, bajo su exclusiva responsabilidad, todas las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social, prevención de riesgos laborales, seguridad y salud en el trabajo, igualdad de trato y no discriminación, así como las normas sociolaborales aplicables en España, en la Unión Europea y las derivadas de los convenios fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo que resulten de aplicación.

Asimismo, durante la ejecución del contrato deberá incorporar de forma transversal la perspectiva de género, garantizando la igualdad efectiva entre mujeres y hombres y evitando cualquier forma de discriminación por razón de sexo.

7.- LUGAR DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS

Respecto de los servicios descritos en el apartado 10. Prescripciones Técnicas de este pliego, la prestación de los mismos se efectuará en los espacios contratados al efecto por la empresa adjudicataria en la localidad de Madrid capital.

El espacio del evento se adaptará a la siguiente programación:

Calle Alcalá, 32, 5ª planta
28014 Madrid

HORARIO	Día 1: COMPETICIONES
08:30h. 09:00h.	RECOGIDA DE ACREDITACIONES *(1)*
09:00h. 09:30h.	ORGANIZACIÓN Y NORMAS DE COMPETICIÓN *(2)*
09:30h. 19:00h.	COMPETICIONES *(3)*
19:00h. 20:00h.	DELIBERACIÓN FINAL DEL JURADO *(4)*
20:00h. 20:30h.	ENTREGA DEL ACTA POR EL PRESIDENTE DEL JURADO *(5)*

HORARIO	Día 2: EXPO FP y CEREMONIA DE CLAUSURA
09:00h. 14:00h.	EXPO FP *(6)*
17:00h. 19:00h.	CEREMONIA DE CLAUSURA Y ENTREGA DE MEDALLAS, RECONOCIMIENTOS Y PREMIOS *(7)*

(1) Las acreditaciones se entregarán a los coordinadores expertos de cada modalidad. Para una mejor organización, únicamente los coordinadores expertos accederán al mostrador para recoger las acreditaciones de todo su equipo (alumnos, tutores y jurado).

(2) El jurado comprueba la identidad de los competidores, sortea los puestos de trabajo, revisa la caja de herramientas o útiles personales de trabajo, comunica las medidas de seguridad y expone las normas de competición.

(3) Todas las competiciones deberán ajustarse al horario establecido, excepto las singularidades comunicadas.

(4) El jurado califica, levanta acta de la evaluación realizada incluyendo las puntuaciones de todos los competidores y especificando las medallas concedidas a campeón y subcampeón.

(5) El presidente del jurado hace entrega del acta en sobre cerrado a los miembros de la organización en la secretaría.

(6) El segundo día se mantienen montadas las 8 áreas de competición con sus modalidades como exhibición abierta a público visitante.

(7) Durante la ceremonia de clausura se entregan las medallas, reconocimientos y premios a los competidores y tutores ganadores de cada modalidad. Los alumnos ganadores (campeón y subcampeón) serán nombrados por modalidad y subirán al escenario acompañados por su tutor. Las medallas y premios, así como el obsequio de reconocimiento a los tutores de los alumnos ganadores serán entregados por un representante de la Administración educativa.

Además de los horarios previstos para las jornadas de competición y de Expo FP, se incluirán aquellos días previos y posteriores necesarios para el montaje y desmontaje de las instalaciones y equipamientos.

8.- DOCUMENTACIÓN A APORTAR POR LA EMPRESA ADJUDICATARIA

En las primeras cuarenta y ocho horas desde la formalización del contrato, la empresa licitadora deberá aportar la siguiente documentación:

1. **Documentación técnica del proyecto**

- Memoria descriptiva y argumental del proyecto: incluye una explicación detallada de sus contenidos, junto con un estudio de accesibilidad, seguridad, salud y prevención de riesgos.
- Planos del proyecto**:**

Calle Alcalá, 32, 5ª planta
28014 Madrid

- Planos detallados del área destinada a las competiciones.
- Planos de distribución en planta, alzados, perspectivas u otras técnicas equivalentes que permitan una comprensión clara y precisa del proyecto.

2. Descripción de materiales

- Descripción detallada de los materiales principales y aquellos empleados en la decoración, así como de los elementos audiovisuales y la iluminación, con indicación de cantidades, materiales y calidades. Se incluirán las referencias necesarias para asegurar una identificación precisa de la oferta presentada.
- Descripción de los materiales que, debido a su carácter inventariable, serán proporcionados por la empresa adjudicataria en régimen de alquiler u otro acuerdo contractual que no implique su adquisición en propiedad.

3. Señalización y movilidad

- Estudio de señalización y movilidad: estudio de las necesidades de señalización y provisión de los elementos que faciliten la movilidad y el tránsito en las diferentes áreas del recinto.

4. Especificaciones

- Explicaciones detalladas relativas al cumplimiento de lo especificado en todas y cada una de las prescripciones y servicios complementarios que se oferten.

9.- DOCUMENTACIÓN ADICIONAL A APORTAR POR LA EMPRESA ADJUDICATARIA

Además de la documentación anterior, la empresa adjudicataria entregará en los primeros 10 días desde la formalización del contrato la siguiente documentación:

- Plan de trabajo general que incluya calendario que permita el control de los plazos de ejecución de los servicios y la programación de reuniones de seguimiento.
- Plan detallado particular con las actuaciones a realizar indicando personal dedicado en cada caso y sus funciones.

10.- PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

MadridSkills es una competición de diversas destrezas de formación profesional, en la que alumnos de distintos ciclos formativos desarrollan una serie de pruebas. Estas competiciones implican la realización de pruebas prácticas, propias de su ámbito profesional, que pueden ir desde la creación de un mueble de madera, a la reparación de la carrocería de un vehículo o la atención sociosanitaria de un paciente. A efectos de dimensionamiento de servicios, se prevé una asistencia aproximada de 1.000 personas entre competidores, tutores, patrocinadores, miembros del jurado y de la organización y de 3.000 personas de público visitante que se distribuirán para el acceso en varios turnos de visita.

Calle Alcalá, 32, 5ª planta
28014 Madrid

En la edición de 2027 se ha previsto convocar 37 modalidades de competición de destrezas (skills). En el caso de no postularse al menos dos centros a una modalidad, ésta pasará a la categoría de modalidad de exhibición. El espacio deberá organizarse en 8 áreas de competición y varios espacios complementarios para almacenaje, vestuarios, organización, reuniones y colaboración.

Las destrezas en competición son las siguientes:

Zona de competición	Nº estimado de participantes
ÁREA DE TRANSPORTE Y LOGÍSTICA	
SKILL-13 Reparación de carrocería	14
SKILL-33 Tecnología del automóvil	12
SKILL-36 Pintura del automóvil	16
SKILL-TVP Tecnología de vehículos pesados	4
ÁREA DE TECNOLOGÍA DE LA CONSTRUCCIÓN E INSTALACIONES	
SKILL-15 Fontanería y calefacción	7
SKILL-18 Instalaciones eléctricas	9
SKILL-21 Sistemas PYL y tabiquería en seco*	4 equipos
SKILL-24 Ebanistería	3
SKILL-25 Carpintería	3
SKILL-37 Jardinería paisajística*	4 equipos
SKILL-38 Refrigeración y aire acondicionado	4
SKILL-62 Energías renovables	14
ÁREA DE TECNOLOGÍA DE LA FABRICACIÓN	
SKILL-04 Mecatrónica*	7 equipos
SKILL-05 Diseño mecánico-CAD	5
SKILL-06-07 CNC Torneado-Fresado	5
SKILL-10 Soldadura	4
SKILL-16 Electrónica	3
SKILL-19 Control industrial	6
SKILL-58 Robótica colaborativa*	4 equipos
ÁREA DE TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN Y DE LA COMUNICACIÓN	
SKILL-17 Desarrollo web	15
SKILL-39 TIC Administración de sistemas en red	14
SKILL-50 Diseño de juegos y animaciones 3D	6
SKILL-53 Cloud Computing	15
ÁREA DE ARTES CREATIVAS Y MODA	
SKILL-28 Floristería	3
SKILL-31 Tecnología de la moda	3
SKILL-44 Escaparatismo y comercialización visual	9
ÁREA DE SANIDAD	
SKILL-41 Atención sociosanitaria	11
SKILL-EMS Emergencias sanitarias**	12 equipos
SKILL-FYP Farmacia y parafarmacia	15
SKILL-AFD Escalada	5

Calle Alcalá, 32, 5ª planta
28014 Madrid

ÁREA DE SERVICIOS SOCIALES Y PERSONALES	
SKILL-29 Peluquería	9
SKILL-30 Estética	13
SKILL-34 Cocina	8
SKILL-35 Servicios de restaurante y bar	5
SKILL-47 Panadería	6
SKILL-56 Recepción hotelera	3
ÁREA DE COOPERACIÓN	
SKILL-EMP Emprendimiento***	40 equipos
ESPACIOS COMPLEMENTARIOS	
1 espacio sala para secretaría de la organización	
1 espacio sala para deliberación de jurado	
1 espacio sala para descanso de tutores y patrocinadores	
2 vestuarios (masculino y femenino)	
16 salas de almacenaje	

** Modalidades en las que compiten equipos formados por 2 competidores.*
*** Modalidad en la que compiten equipos formados por 4 competidores.*
**** Modalidad en la que compiten equipos formados por 3 competidores.*

Cada modalidad tendrá designado un coordinador experto que elaborará en colaboración con el resto de tutores las descripciones técnicas y el plan de pruebas de su modalidad para el desarrollo de las competiciones. La empresa adjudicataria establecerá relación directa con los coordinadores expertos y llevará a cabo las actuaciones pertinentes en base a las citadas descripciones para el desarrollo óptimo de la competición en cada modalidad.

Si el número de competidores inscritos en una modalidad excediera las posibilidades de realización de la misma, por espacio o por medios materiales o humanos, la empresa adjudicataria deberá realizar una preselección mediante el procedimiento consensuado con la Subdirección General de Centros de Formación Profesional y Régimen Especial, ajustado a las descripciones técnicas de la modalidad y pudiendo realizarse en los centros docentes de la Comunidad de Madrid.

10.1. ESPACIOS: OCUPACIÓN, IMAGEN Y DISEÑO ESPACIAL

Dotación de espacio: la empresa adjudicataria contratará la ocupación de los espacios necesarios para la celebración del evento que incluirá una dotación de un espacio mínimo de 16.000 m2 brutos en la localidad de Madrid capital, superficie necesaria para albergar las áreas de competición, espacios complementarios, zonas de circulación, seguridad, servicios de restauración y ceremonia de clausura.

Para dicho espacio, la empresa adjudicataria vendrá obligada a realizar el diseño, construcción y dotación de 8 áreas diferenciadas, con 37 zonas de competición. La superficie mínima de cada zona se detalla en la siguiente tabla:

Calle Alcalá, 32, 5ª planta
28014 Madrid

Zona de competición	Nº estimado de participantes	M2 aprox.
ÁREA DE TRANSPORTE Y LOGÍSTICA		
SKILL-13 Reparación de carrocería	14	500
SKILL-33 Tecnología del automóvil	12	624
SKILL-36 Pintura del automóvil	16	517
SKILL-TVP Tecnología de vehículos pesados	4	600
ÁREA DE TECNOLOGÍA DE LA CONSTRUCCIÓN E INSTALACIONES		
SKILL-15 Fontanería y calefacción	7	310
SKILL-18 Instalaciones eléctricas	9	550
SKILL-21 Sistemas PYL y tabiquería en seco*	4 equipos	150
SKILL-24 Ebanistería	3	150
SKILL-25 Carpintería	3	150
SKILL-37 Jardinería paisajística*	4 equipos	230
SKILL-38 Refrigeración y aire acondicionado	4	130
SKILL-62 Energías renovables	14	350
ÁREA DE TECNOLOGÍA DE LA FABRICACIÓN		
SKILL-04 Mecatrónica*	7 equipos	100
SKILL-05 Diseño mecánico-CAD	5	113
SKILL-06-07 CNC Torneado-Fresado	5	96
SKILL-10 Soldadura	4	144
SKILL-16 Electrónica	3	107
SKILL-19 Control industrial	6	245
SKILL-58 Robótica colaborativa *	4 equipos	150
ÁREA DE TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN Y DE LA COMUNICACIÓN		
SKILL-17 Desarrollo web	15	166
SKILL-39 TIC Administración de sistemas en red	14	184
SKILL-50 Diseño de juegos y animaciones 3D	6	125
SKILL-53 Cloud Computing	15	166
ÁREA DE ARTES CREATIVAS Y MODA		
SKILL-28 Floristería	3	122
SKILL-31 Tecnología de la moda	3	120
SKILL-44 Escaparatismo y comercialización visual	9	380
ÁREA DE SANIDAD		
SKILL-41 Atención sociosanitaria	11	113
SKILL-EMS Emergencias sanitarias**	12 equipos	200
SKILL-FYP Farmacia y parafarmacia	15	100
SKILL-AFD Escalada	5	130
ÁREA DE SERVICIOS SOCIALES Y PERSONALES		
SKILL-29 Peluquería	9	300
SKILL-30 Estética	13	300
SKILL-34 Cocina	8	220
SKILL-35 Servicios de restaurante y bar	5	140
SKILL-47 Panadería	6	178

Calle Alcalá, 32, 5ª planta
28014 Madrid

SKILL-56 Recepción hotelera	3	80
ÁREA DE COOPERACIÓN		
SKILL-EMP Emprendimiento***	40 equipos	160
ESPACIOS COMPLEMENTARIOS		
1 espacio sala para secretaría de la organización		50
1 espacio sala para deliberación de jurado		100
1 espacio sala para descanso de tutores y patrocinadores		70
2 vestuarios (masculino y femenino)		140
16 salas de almacenaje		240

** Modalidades en las que compiten equipos formados por 2 competidores.*
*** Modalidad en la que compiten equipos formados por 4 competidores.*
**** Modalidad en la que compiten equipos formados por 3 competidores.*

El total asciende a 9.000 m2, pero hay que tener en cuenta que la ratio de aprovechamiento, contando pasillos y zonas comunes y de seguridad ronda alrededor del 50% de la superficie bruta contratada.

10.2. DISEÑO ESPACIAL, CONSTRUCCIÓN Y DOTACIÓN DE ESPACIOS Y SUMINISTRO DE OTROS SERVICIOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA COMPETICIÓN.

10.2.1. Diseño, construcción y dotación de 37 espacios de competición:

Las características y dotaciones de cada una de las zonas de competición se organizarán en las siguientes categorías:

1. Iluminación y visibilidad

- Iluminación: la iluminación de cada zona de competición deberá ser adecuada para garantizar que tanto los competidores como los jurados puedan desempeñar su trabajo correctamente.
- Visibilidad: el diseño de las zonas permitirá una óptima visibilidad de las actividades que se realicen.

2. Identificación y señalización

- Identificación de las diferentes modalidades: se colocará una identificación visible mediante carteles enrollables (roll up) o paneles en cada modalidad de competición, incluyendo el nombre de la modalidad y una breve reseña de ésta, las familias profesionales y ciclos formativos con los que se vincula, así como los centros y alumnos participantes.
- Vallado perimetral: se establecerá un vallado perimetral con la denominación de la modalidad, el logo de MadridSkills y el de la Comunidad de Madrid. En este vallado se incluirán también los logos de las empresas patrocinadoras o colaboradoras de cada modalidad. Esta barrera de separación deberá mantener al público al menos a 3 metros de la zona de competición. La empresa adjudicataria deberá presentar al órgano de contratación, para su validación previa, una propuesta detallada del vallado perimetral que incluya las dimensiones y características técnicas de las vallas, los materiales y acabados empleados, la calidad y resistencia de los

Calle Alcalá, 32, 5ª planta
28014 Madrid

elementos, así como el número total de unidades necesarias y su distribución en el recinto. La producción no podrá ejecutarse sin la aprobación del órgano de contratación.

- Señalización: se señalizará cada modalidad de competición, mediante elemento suspendido en la cubierta del espacio donde se celebre el evento, indicando claramente el número y nombre de la modalidad para que sea visible desde cualquier punto del espacio. Así mismo se incluirá en la entrada del evento un mapa visual con todas las distribuciones establecidas por áreas y modalidades.

3. Equipamiento y servicios

- Suministro de servicios y equipamiento: se suministrarán todos los servicios y equipos necesarios para el desarrollo de cada modalidad de competición, tales como tomas de agua, desagües, corriente eléctrica, extracción de humos, luz, aire comprimido, y el mobiliario básico necesario, incluyendo mesas, sillas y paneles para la exposición de trabajos.
- Suministro de agua: se deberá garantizar el suministro permanente de agua potable durante la celebración del evento, mediante la instalación y mantenimiento de fuentes de agua distribuidas estratégicamente en las distintas áreas de competición, asegurando su accesibilidad a competidores, jurado, patrocinadores, tutores y personal de organización. Asimismo, se deberá proporcionar botellas de agua individuales a todos los competidores participantes en cada una de las modalidades convocadas, garantizando la disponibilidad de agua suficiente durante el desarrollo de las pruebas y contribuyendo al bienestar y la correcta hidratación de los participantes. Los puntos de suministro y la cantidad de agua prevista deberán ser adecuados al número de participantes y a la duración de las competiciones, debiendo mantenerse operativos y abastecidos durante toda la celebración del evento.
- Pantallas de información: en cada área de competición se instalará una pantalla de al menos 75 pulgadas con entrada USB, para mostrar información relevante sobre las pruebas, los patrocinadores y la formación profesional.
- Equipos de imagen y sonido: se dispondrá de un equipo de imagen y sonido para facilitar la presentación de las pruebas por parte de jurados, competidores, tutores y patrocinadores, en aquellas modalidades en las que sea necesario.

4. Mobiliario y confort

- Mobiliario: cada zona de competición contará con un número suficiente de sillas adecuadas para los competidores, tutores y miembros del jurado, adaptadas a la función que desempeña cada uno de ellos.
- Suelo: el suelo de todas las zonas de competición estará enmoquetado, excepto en aquellas donde, por las características de las actividades, se aconseje otro tipo de cobertura.

10.2.2. Diseño, construcción y dotación de otros espacios complementarios.

Calle Alcalá, 32, 5ª planta
28014 Madrid

La empresa adjudicataria, además de las zonas de competición, será responsable del diseño, construcción y dotación de los siguientes espacios complementarios:

1. Espacios de almacenaje

- Taquillas: se instalarán 80 taquillas con cierres de seguridad distribuidas en tres áreas: 50 en la sala de tutores, 20 en la sala de jurado y 10 en la sala de organización.
- Almacenes: se dotarán 16 almacenes con una superficie mínima de 15 metros cuadrados cada uno, equipados con estanterías para la colocación y clasificación de materiales. Tres de estos almacenes, correspondientes a las modalidades de Cocina, Servicios de Restaurante y Bar, y Panadería, deberán contar con una zona refrigerada para almacenar productos perecederos en grandes cantidades.

2. Salas funcionales

- Sala para tutores y patrocinadores: esta sala estará equipada con enchufes, acceso a internet, impresora y suministro suficiente de agua.
- Sala para secretaría de la organización: se habilitará un espacio destinado a la secretaría para el personal de la Subdirección General de Centros de Formación Profesional y Régimen Especial durante la competición, dotado con una mesa de reuniones, al menos diez sillas, dos ordenadores con conexión a internet, un equipo multifunción (impresora/fotocopiadora en color) y servicio suficiente de café y agua.
- Sala de deliberación para el jurado: sala dedicada para los miembros del jurado de todas las modalidades, con acceso a internet, impresora, enchufes y suministro permanente de agua. Además, se proporcionarán 37 actas y sobres para su uso durante las deliberaciones.

3. Vestuarios

- Vestuarios femenino y masculino: se instalarán vestuarios femenino y masculino, dotados de bancos, sillas, percheros, perchas y espejos. El suelo de los vestuarios estará enmoquetado. El vestuario femenino estará ubicado junto al almacén de la modalidad de Estética, y el masculino, cerca de las modalidades industriales.

4. Material y suministros

- Dispensario de material: se habilitará un dispensario de material de papelería y limpieza para uso de la organización y del jurado, equipado con lápices, gomas de borrar, bolígrafos, marcadores, rotuladores permanentes, folios, grapadoras, grapas, carpetas de pinza, archivadores, separadores, cinta adhesiva, cuerda o gomas.

5. Zonas de acceso y servicio

- Pasillos de servicio y acceso: todos los pasillos de servicio y las zonas de acceso estarán enmoquetados.

6. Elementos de promoción

Calle Alcalá, 32, 5ª planta
28014 Madrid

- Photocall y banderines: se realizará la composición y elaboración de un photocall que incluirá los logos de todos los patrocinadores, así como el logo de MadridSkills y el de la Comunidad de Madrid. Este photocall deberá ser visible durante las competiciones y en la ceremonia de clausura, entrega de medallas, reconocimientos y premios. Además, se confeccionarán al menos cuatro banderines de pie con los logos institucionales mencionados y el de MadridSkills.

10.2.3. Suministro de otros servicios y materiales necesarios para la competición.

El desarrollo de la competición requiere del suministro de materias primas y de la puesta a disposición de equipos. La empresa adjudicataria deberá proveer aquellas materias primas, materiales, servicios y equipamientos que sean necesarios en el desarrollo de la competición por no haber sido aportados por los patrocinadores, o como consecuencia de situaciones no previstas, surgidas en el desarrollo de la misma. Los servicios, materiales, equipos y materias primas, entre otros, se detallan a continuación:

1. **Servicios necesarios para llevar a cabo algunas competiciones:**

- Servicios de apoyo y logística:

  - Se dispondrá de personal para facilitar la movilidad y colocación del material en cada zona de competición.
  - Se contratarán ayudantes de cocina y personal de refuerzo para la limpieza en las zonas de competición correspondientes a las modalidades de Cocina, Panadería, y Servicios de Restaurante y Bar.
  - Se contará con un servicio de mozos de carga y reparto durante los días de la competición para las modalidades de Carpintería, Ebanistería, Fontanería, Instalaciones Eléctricas, Sistemas PYL y tabiquería en seco, Escaparatismo y Comercialización Visual, Jardinería Paisajística, Servicios de Restaurante y Bar, y Cocina.

- Asistencia en pruebas específicas:

  - Se proporcionarán modelos para algunas pruebas de las modalidades de Estética y Peluquería asegurando la disponibilidad de personas adecuadas para cada actividad requerida.
  - Se contratarán actores o figurantes para las pruebas correspondientes a las modalidades de Atención Sociosanitaria, Emergencias Sanitarias, y Recepción Hotelera con el fin de recrear escenarios realistas y efectivos durante la competición.

- Sistemas técnicos y equipamiento:

  - Se suministrará un equipo de audio para las modalidades de Atención Sociosanitaria, Emergencias Sanitarias, Estética, Peluquería, y Recepción Hotelera garantizando una calidad de sonido óptima para el desarrollo de las pruebas.

Calle Alcalá, 32, 5ª planta
28014 Madrid

- Se suministrará un proyector y espacio para presentación de proyectos para la modalidad de Emprendimiento.
- Se asegurará la disponibilidad de un servicio técnico para la reparación urgente de maquinaria y la puesta a punto de instalaciones críticas, tales como fontanería, electricidad, aire comprimido e infraestructura informática, garantizando que cualquier fallo técnico se resuelva con la máxima celeridad para no interrumpir las actividades de la competición.
- Se garantizará conectividad a internet mediante red cableada y/o inalámbrica con capacidad suficiente para el correcto desarrollo de las competiciones, retransmisiones y servicios de organización.

- Iluminación y ambientes especiales:

  - Se implementará iluminación reforzada en las modalidades de Soldadura, Sistemas PYL y tabiquería en seco, Pintura del Automóvil, Escaparatismo y Comercialización visual, Ebanistería, Carpintería, Tecnología de la Moda, Peluquería, y Estética.

2. Alquiler de maquinaria necesaria para algunas competiciones no cubiertas por los patrocinadores:

- Ordenadores y pantallas extra: facilitarán la visibilidad de las pruebas al público en todas las modalidades.
- Webcam y pantallas externas destinadas a la proyección del trabajo de los competidores en la modalidad Soldadura.
- Herramientas de corte y aspiración para las modalidades de Carpintería y Ebanistería.
- Mobiliario y equipamiento de cocina destinado a la dotación de cinco boxes de cocina. El contenido mínimo de cada box incluye horno de convección, cocina eléctrica con placas sólidas, fregadero, estanterías de aluminio y cubos de basura. Se necesitan al menos dos puntos comunes de limpieza extra con lavamanos y pilas auxiliares.
- Mobiliario y equipamiento de panadería asignado a la dotación de tres boxes de panadería. Cada box incluye horno de convección para panadería, amasadora, carro bandejero, armario de fermentación, laminadora, mesa de trabajo, estanterías de aluminio, cubos de basura, cámara refrigeradora y fregaderos.
- Mobiliario y equipamiento común para el área compartida de las modalidades de Cocina, Servicios de Restaurante y Bar, y Panadería. El equipamiento incluye heladora, envasadora al vacío, máquina corta fiambres, un fregadero industrial, seis neveras, tres arcones de conservación en frío, y dos abatidores.
- Material necesario para la competición de Servicio de Restaurante y Bar: cristalería, mantelería, y cubertería.
- Máquinas de coser, centros de planchado y maniquíes para el número total de competidores previstos en la modalidad de Tecnología de la Moda.
- Cabinas de pintura para automóviles, se requieren dos cabinas de pintura.

Calle Alcalá, 32, 5ª planta
28014 Madrid

- Centro mecanizado para la modalidad de CNC Torneado-Fresado.
- Máquina de MIG/MAG y máquina de TIG SMAW para modalidad de Soldadura.
- Paneles fotovoltaicos, inversores fotovoltaicos, estructuras de montaje, cuadros eléctricos/protecciones y equipos informáticos de monitorización para modalidad de Energías Renovables.
- Rocódromo de aproximadamente 15 metros de altura con anchura de 3 metros por carril y dos carriles paralelos para competir de forma simultánea. Piso acolchado o colchonetas de absorción con grosor de aproximadamente 30 cm.

3. Compra de materia prima y material fungible de trabajo, perecedero, necesario para su uso en la competición:

- Suministros específicos: incluye pequeños objetos y herramientas para cocina, papelería (pegamento, rotuladores, cartulinas, rotafolios, lápices, papel, etc.), informática (cables, adaptadores, memorias USB), licencias de software necesarias, productos de limpieza (jabón, bayetas, escobas, etc.), y elementos de seguridad (guantes, tapones para los oídos, etc.)
- Cabeza de maniquí con pelo natural: se requieren al menos dos por cada competidor previsto en las pruebas de peluquería.
- Materia prima para las competiciones: materiales necesarios que incluyen entre otros: carrocerías, maderas, placas de yeso laminado, juego de espátulas, cúter, tijeras, perfiles, caja de registro, banda fonoabsorbente, pasta de juntas, presas, anclajes, cuerdas dinámicas, arneses, sistema de aseguramiento, cables, acero, hierro, telas, metacrilato, pestañas y uñas postizas y algún alimento perecedero de última hora.
- Repuestos para maquinaria: incluye aceite hidráulico, gomas, gas para sopletes, carga refrigerante, tuercas, tornillos, gomas, filtros, cuchillas, teflón, tacos metálicos, relés, mosquetones, entre otros.
- Recambios de piezas para maquinaria: se prevé la adquisición de vidrios o espejos que pudieran romperse durante la competición.

4. Varios:

- Medallas: se procederá al suministro de las medallas destinadas a premiar a los competidores clasificados en primera y segunda posición de cada modalidad de competición. La dotación prevista asciende a un total de 92 medallas.
- Diplomas acreditativos y de reconocimiento: se diseñarán, imprimirán y entregarán diplomas acreditativos de participación a todos los competidores inscritos, así como diplomas de reconocimiento específicos para los campeones y subcampeones de cada modalidad.
- Premios para campeones y subcampeones: se realizará la adquisición y entrega de premios de carácter tecnológico destinados a reconocer el rendimiento de los participantes clasificados en primera y segunda posición de cada modalidad. Los premios tendrán un valor aproximado de 400 € para cada campeón y 250 € para cada

Calle Alcalá, 32, 5ª planta
28014 Madrid

subcampeón, previéndose la entrega de 46 premios para campeones y 46 premios para subcampeones. La selección definitiva de los premios estará supeditada a la validación y aprobación previa por parte del órgano de contratación.

- Lanyards personalizados y acreditaciones: se suministrarán cintas portacredenciales (lanyards) personalizadas con la identidad visual corporativa y la imagen oficial del evento. Estas serán utilizadas por participantes, tutores, miembros del jurado, patrocinadores, personal de organización y colaboradores, favoreciendo la identificación y la imagen institucional de las competiciones.
- Servicio de reprografía: se habilitará un servicio de reprografía destinado a cubrir las necesidades de impresión y copiado de la organización y del jurado durante la celebración del evento, incluyendo la disponibilidad de equipos multifunción para la producción de documentación operativa y técnica.
- Diseño y producción del handbook del evento: se llevará a cabo el diseño, maquetación y producción del handbook oficial de MadridSkills 2027, documento que recogerá la programación general, información de interés para participantes y visitantes, planos de ubicación, normativa y demás contenidos necesarios para el correcto desarrollo de la competición.
- Impresión del handbook: se realizará la impresión de 1.000 ejemplares del handbook oficial para su distribución entre competidores, tutores, jurado, organización, patrocinadores e invitados institucionales.
- Merchandising: se suministrará material promocional personalizado destinado a participantes, tutores, personal de organización y colaboradores. Este merchandising incluirá, al menos, una prenda textil corporativa con valor aproximado de 25 € por unidad, contribuyendo con la serigrafía que incluirá, al menos, los logos institucionales, a reforzar la identidad visual y la difusión de la imagen del evento. Se prevé una producción de 1.000 unidades.
- Obsequios institucionales para tutores de alumnos ganadores y miembros del jurado: se entregarán obsequios conmemorativos a los miembros del jurado y a los tutores de los alumnos ganadores como muestra de reconocimiento por su colaboración y contribución al éxito de las competiciones. Los obsequios tendrán un valor aproximado de 50 € por unidad, contemplándose una dotación de 200 unidades.

La totalidad de los elementos, materiales, premios y obsequios contemplados en este apartado estarán sujetos a la validación y aprobación previa por parte del órgano de contratación antes de su adquisición, fabricación o suministro.

La empresa adjudicataria vendrá obligada a conservar y aportar, a efectos de cuenta justificativa, las facturas de adquisición de materiales y materias primas, así como del alquiler de maquinaria y de los equipos que sean necesarios para atender este servicio.

10.3. PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CARÁCTER GENERAL PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETICIÓN

La empresa adjudicataria vendrá obligada a contratar y prestar los servicios de carácter general durante todo el uso de los locales:

a. **Servicios de inscripción, acreditación y asistencia:**

Calle Alcalá, 32, 5ª planta
28014 Madrid

- Servicio de gestión de las inscripciones en la competición (día 1): la empresa adjudicataria deberá habilitar y gestionar un sistema de inscripción online mediante formulario electrónico y accesible. El formulario permitirá la recogida y tratamiento de los datos necesarios para la participación de los centros con las inscripciones de los competidores y tutores, así como del público visitante, garantizando el cumplimiento de la normativa vigente en materia de protección de datos. Asimismo, incluirá herramientas de seguimiento y control de inscripciones, así como la generación de listados e informes necesarios para la correcta planificación y desarrollo del campeonato.
- Servicio de gestión de las inscripciones en Expo FP (día 2) de profesores, alumnos, empresas y público visitante.
- Servicio de acreditación: se gestionará la acreditación de competidores, tutores, patrocinadores, miembros del jurado y de la organización y visitantes. Se contará con personal auxiliar suficiente para garantizar un proceso eficiente de registro e información para todos los asistentes.
- Servicio de enfermería durante las dos jornadas: se proporcionará atención sanitaria de primeros auxilios, con un equipo compuesto por al menos un profesional de medicina o enfermería.
- Seguro de accidentes y responsabilidad civil:

    - Contratación de un seguro de accidentes y responsabilidad civil para todo el personal acreditado que forme parte de la organización del evento: miembros del jurado, personal funcionario de la DGESFPYRE desarrollando actividades de coordinación. El seguro en cualquier caso cubrirá los siguientes riesgos: fallecimiento o incapacidad permanente del asegurado, garantizando una indemnización de al menos 45.000€ y responsabilidad civil hasta 60.000€.

    - Contratación de un seguro de accidentes y responsabilidad civil para el personal que participa en la competición. Este seguro cubrirá exclusivamente las responsabilidades derivadas de las actividades propias de la competición. El seguro en cualquier caso cubrirá los siguientes riesgos: fallecimiento o incapacidad permanente del asegurado, garantizando una indemnización de al menos 45.000€ y responsabilidad civil hasta 60.000€.

- Servicios de recepción, custodia, reparto y recogida de todos los cajones de herramientas que necesiten los competidores y que provengan de sus centros educativos, independientemente de la empresa que los transporte hasta el recinto.

b. Servicios de mantenimiento y logística:

- Servicio de limpieza, gestión de residuos y mantenimiento de todas las áreas: incluyendo jornada de competición y de Expo FP, así como de montaje y desmontaje.
- Servicio de personal para carga y descarga de materiales en las zonas de competición: encargados de la preparación y colocación de todo el material en las diferentes áreas.

Calle Alcalá, 32, 5ª planta
28014 Madrid

- Servicio de asistencia técnica y mantenimiento durante el evento: se dotará del personal suficiente para solventar cualquier imprevisto, avería o necesidad técnica en todas las áreas durante ambas jornadas. Esto incluye mantenimiento de equipos electrónicos y de datos, electricistas, fontanería, carpintería, sonido, carga y descarga de material, herramientas y maquinaria y limpieza, así como la instalación de infraestructura informática necesaria para el correcto funcionamiento de cada uno de los equipos informáticos instalados.
- Servicio de seguridad en todas las áreas durante la jornada de competición y de Expo FP, y de montaje y desmontaje: se dispondrá de un servicio de seguridad suficiente para el control de accesos, vigilancia de zonas de competición, protección de materiales y gestión de incidencias durante montaje, celebración y desmontaje del evento.
- Servicio de transporte y almacenamiento de equipos y materiales: traslado, almacenaje y coordinación de la instalación y puesta en marcha de la maquinaria, los equipos y el material propio de cada modalidad de competición. Este traslado se efectuará desde el lugar que indiquen las empresas patrocinadoras cedentes y la Subdirección General de Centros de Formación Profesional y Régimen Especial, hasta su instalación final en la zona de competición que corresponda. El material deberá ser devuelto a sus lugares de origen al término del evento y estar debidamente asegurado durante el traslado y el almacenaje.
- Servicio de cartelería y producción: incluyendo la propuesta, el diseño y producción de todos los elementos necesarios para ello (carteles, paneles, lonas, etc.). En las zonas de competición habrá señalética para la identificación de los centros participantes, competidores y patrocinadores. En todos los elementos de señalización, excepto los indicadores de servicios, deberá figurar el logo de MadridSkills 2027 y el de la Comunidad de Madrid, en los términos y con las prescripciones que se señalen por parte de la Subdirección General de Centros de Formación Profesional y Régimen Especial.
- Abono de los consumos efectuados, cánones y otros derechos que pudieran derivarse de la celebración de la competición.
- Plan de emergencias y autoprotección: la empresa adjudicataria elaborará y coordinará un Plan de Autoprotección y Emergencias, incluyendo protocolos de evacuación, atención sanitaria y coordinación con los servicios públicos competentes.
- Plan de contingencia: que contemple incidencias críticas relacionadas con suministro eléctrico, conectividad, equipamiento, suministros, incluyendo medidas de respuesta y continuidad del servicio.
- La empresa adjudicataria garantizará la disponibilidad de personal técnico durante el evento con un tiempo máximo de respuesta de 15 minutos ante cualquier incidencia que afecte al desarrollo de las competiciones.

c. Servicios complementarios:

- Servicio de aparcamiento. Se estima un número aproximado de 600 plazas.
- Servicio de restauración: comida y coffee break para competidores, tutores y miembros del jurado y de la organización. La empresa adjudicataria deberá poner a disposición un servicio de restauración exclusivo para competidores, tutores y miembros del jurado y de la organización debidamente autorizados. Este servicio de restauración estará

Calle Alcalá, 32, 5ª planta
28014 Madrid

abierto para coffee break desde las 10:30 horas hasta las 12:30 horas y para la comida desde las 13:00 horas hasta las 16:00 horas, y tendrá las siguientes características: se servirá hasta un máximo de 1.000 comidas y 1.300 desayunos (zumo, café o infusión y bollería), con cargo al presupuesto de la presente licitación, destinadas a competidores, tutores, miembros del jurado y miembros de la organización del evento que participe en las competiciones o exhibiciones Expo FP. El servicio de restauración deberá contemplar opciones adaptadas a las principales alergias e intolerancias alimentarias, garantizando una correcta identificación y etiquetado de los alimentos, así como la aplicación de medidas para evitar la contaminación cruzada, de acuerdo con la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria.

10.4. PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE COMUNICACIÓN

a. Estrategias de difusión:

- Estrategia de comunicación, incluyendo la grabación y transmisión en vivo o diferido: incluirá la difusión del evento antes, durante y después de la competición. Se grabará y retransmitirá en directo, por streaming o en diferido, a través del portal institucional de la Comunidad de Madrid o por el canal designado por la Subdirección General de Centros de Formación Profesional y Régimen Especial, lo siguiente:

    - La ceremonia de clausura y entrega de medallas, reconocimientos y premios.
    - Diez minutos de cada modalidad de competición.

- Envío de circular informativa a empresas relacionadas con los sectores implicados en la competición, invitándolas a conocer el evento y las competencias de los participantes.
- Diseño, producción y edición de un vídeo promocional con duración inferior a un minuto para la difusión del evento y de un vídeo resumen con los momentos más destacados de las competiciones, exhibiciones de Expo FP y ceremonia de clausura.

b. Cobertura y producción:

- Cobertura fotográfica del evento y la ceremonia de clausura: reportaje fotográfico del desarrollo de las competiciones, de las exhibiciones de Expo FP y de la ceremonia de clausura y entrega de medallas, reconocimientos y premios.
- Producción audiovisual de los mejores momentos de la competición para poder ser vistos en la ceremonia de clausura.

c. Propiedad intelectual y cesión de derechos:

- Todos los materiales gráficos, audiovisuales, fotográficos y documentales generados en ejecución del contrato serán cedidos a la Comunidad de Madrid con carácter exclusivo y sin limitación temporal ni territorial.

Calle Alcalá, 32, 5ª planta
28014 Madrid

10.5. APOYO TÉCNICO A LA GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS APORTACIONES MATERIALES REALIZADAS POR LAS EMPRESAS PATROCINADORAS

La competición MadridSkills cuenta con el patrocinio de diversas empresas y el apoyo de diferentes centros educativos. Estas empresas y centros educativos hacen aportaciones a la competición que pueden ser mediante el préstamo de equipamiento, o aportando materias primas y material fungible. La Subdirección General de Centros de Formación Profesional y Régimen Especial suscribirá con las empresas patrocinadoras y los centros educativos el correspondiente acuerdo de cesión. Por su parte, la empresa adjudicataria colaborará con apoyo técnico a la gestión de estas aportaciones de acuerdo al siguiente procedimiento:

a. En el caso de cesión de herramientas y equipamientos, se procederá a la recepción y registro de la herramienta o equipamiento objeto de préstamo. Se garantizará su traslado hasta la zona de competición o zona Expo FP, así como su instalación y el posterior reintegro a la empresa o centro educativo cedente, una vez finalizado el evento. La empresa adjudicataria suscribirá un seguro para los materiales objeto de cesión que incluirá las coberturas por pérdida, sustracción, extravío o daño.

b. Aportación de materias primas y material fungible: se recibirán, registrarán, almacenarán y distribuirán las materias primas y los materiales a la zona de competición o exhibición donde vayan a ser utilizados.

10.6. ORGANIZACIÓN DE CEREMONIA DE CLAUSURA ENTREGA DE MEDALLAS, RECONOCIMIENTOS Y PREMIOS

La empresa adjudicataria contratará, dentro de los mismos espacios en que se celebre la competición, el espacio adecuado para la organización de la ceremonia de clausura donde se hará entrega de las medallas, reconocimientos y premios a los campeones y subcampeones. A estos efectos los servicios a prestar serán los siguientes:

a. Preparativos para la ceremonia:

1) Alquiler del espacio para la ceremonia: aforo mínimo 1000 personas.
2) Diseño y construcción del escenario: incluye la dotación del escenario donde se llevará a cabo la ceremonia de clausura y entrega de medallas, reconocimientos y premios.
3) Dirección de la ceremonia: se contratará un maestro de ceremonias y un regidor para la dirección del evento.
4) Organización y control de asistentes: se coordinará la acomodación y control del público asistente.

b. Soporte técnico y logístico:

1) Dotación de iluminación y equipos técnicos para la realización: se incluirán los medios necesarios para la proyección de imágenes, iluminación y sonido.
2) Producción y edición audiovisual: se proyectará durante la ceremonia de clausura un video con fotografías de los diferentes momentos de la competición de cada una de las modalidades.

Calle Alcalá, 32, 5ª planta
28014 Madrid

3) Grabación y retransmisión por streaming: la grabación de la ceremonia será propiedad exclusiva de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial, con cesión de cualquier derecho que pudiera corresponder a la empresa adjudicataria.

10.7. DESMONTAJE Y GESTIÓN POST-EVENTO

Al finalizar el evento, la empresa adjudicataria asumirá la responsabilidad completa del proceso de desmontaje, incluyendo estructuras, mobiliario, sistemas audiovisuales y cualquier otro equipamiento utilizado durante ambas jornadas.

La empresa también se encargará de la organización y ejecución del retorno del equipamiento prestado a los patrocinadores y centros educativos participantes, asegurando que todos los elementos sean entregados en las condiciones acordadas y en los lugares designados por estos. Deberán llevarse a cabo inventarios tanto al recoger como al devolver los equipos, para garantizar que todos los elementos sean debidamente contabilizados y entregados en las condiciones originales.

11. RECURSOS HUMANOS

Los medios humanos que sea preciso contratar, de acuerdo con la legislación laboral vigente para el correcto desempeño del servicio serán por cuenta exclusiva de la empresa contratista, que deberá disponer de los recursos humanos suficientes para garantizar la correcta prestación de todos los servicios contratados.

Corresponde a la contratista ejercer el poder de dirección inherente a todo empresario respecto de sus trabajadores, procediendo al pago de los salarios, la concesión de permisos, licencias y vacaciones, sustituciones, cumplimiento de las obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales, imposición de sanciones disciplinarias y asunción de las correspondientes obligaciones en materia de Seguridad Social, todo ello a tenor de lo dispuesto en la legislación laboral y social actualmente vigente.

No podrá alegarse derecho alguno de dicho personal con relación a la Consejería de Educación, Ciencia y Universidades de la Comunidad de Madrid, ni exigirle a esta responsabilidad de cualquier tipo como consecuencia de las obligaciones existentes entre la contratista y sus empleados, aun cuando las incidencias que lo afecten sean por causas directas o indirectas del cumplimiento, incumplimiento, rescisión o interpretación del contrato. La Subdirección General de Centros de Formación Profesional y Régimen Especial será la supervisora del cumplimiento del contrato por parte de la Administración.

La empresa contratista designará a un interlocutor, perteneciente a su plantilla, que asumirá las funciones de coordinador de los servicios con la finalidad de establecer la comunicación con la Subdirección General de Centros de Formación Profesional y Régimen Especial, siendo esta la vía para reorganizar, redistribuir y canalizar las reclamaciones de cualquier modificación o incidencia que pueda surgir en la prestación del servicio. Corresponde a este coordinador la

Calle Alcalá, 32, 5ª planta
28014 Madrid

función de impartir directamente las órdenes e instrucciones de trabajo al resto de trabajadores de la empresa contratista.

Madrid, a fecha de firma

EL DIRECTOR GENERAL DE EDUCACIÓN SECUNDARIA,
FORMACIÓN PROFESIONAL Y RÉGIMEN ESPECIAL

Firmado digitalmente por: MANSO AYUSO JESUS
Fecha: 2026.10.09 14:23

Fdo.: Jesús Manso Ayuso

Calle Alcalá, 32, 5ª planta
28014 Madrid