



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.

CONSEJERIA DE MEDIO AMBIENTE,
AGRICULTURA E INTERIOR
Dirección General de Agricultura,
Ganadería y Alimentación

MEMORIA JUSTIFICATIVA Y ECONÓMICA DEL ENCARGO PARA LA REALIZACIÓN DE ACTUACIONES DE PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID DURANTE EL GRAN PREMIO DE ESPAÑA DE FÓRMULA 1 2026

1. MEMORIA JUSTIFICATIVA

PRIMERA. OBJETO

El objeto de la presente memoria de actuaciones es encargar a la empresa "Tecnologías y Servicios Agrarios S.A., S.M.E., M.P. (TRAGSATEC)", de conformidad con lo establecido en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 y en lo dispuesto en el Real Decreto 345/2025, de 22 de abril, por el que se desarrolla el régimen jurídico de la Empresa de Transformación Agraria, SA, S.M.E., M.P. (TRAGSA) y de su filial Tecnologías y Servicios Agrarios, SA, S.M.E., M.P. (TRAGSATEC), (BOE nº 98 de 23-04-2025), la realización de actuaciones de promoción de los productos agroalimentarios de la Comunidad de Madrid, durante la celebración del Gran Premio de España de Fórmula 1 2026.

La utilización de este Servicio Técnico, se encuadra dentro del marco establecido por la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público en base a la Disposición adicional vigésima cuarta, que establece que la Empresa de Transformación Agraria, S.A., S.M.E., M.P. (TRAGSA) y su filial Tecnologías y Servicios Agrarios, S.A., S.M.E., M.P. (TRAGSATEC), tienen la consideración de medios propios personificados y servicios técnicos de la Administración General del Estado, las Comunidades Autónomas y los poderes adjudicadores dependientes de ellas que tengan la condición de poderes adjudicadores.

La disposición adicional vigésima cuarta en su punto 4 apartado a) determina que TRAGSA y su filial TRAGSATEC, prestarán por encargo de las entidades del sector público de los que son medio propios personificados, "la realización de todo tipo de actuaciones, obras, trabajos y prestaciones de servicios agrícolas, ganaderos, forestales, de desarrollo rural, de conservación y protección del medio natural y medioambiental, de acuicultura y de pesca, así como los necesarios para el mejor uso y gestión de los recursos naturales y para la mejora de los servicios y recursos públicos", en su apartado b) "la actividad agrícola, ganadera, animal, forestal y de acuicultura y la comercialización de sus productos, la administración y gestión de fincas, montes, centros agrarios, forestales, medioambientales o de conservación de la naturaleza, así como de espacios o recursos naturales" y en su apartado g) "la planificación, organización, investigación, desarrollo, innovación, gestión, administración y supervisión de cualquier tipo de servicios ganaderos, veterinarios, de seguridad y sanidad animal y alimentaria".

Serán de aplicación las tarifas 2026, aprobadas mediante Resolución de 24 de abril de 2026, de la Subsecretaría, por la que se publica el Acuerdo de la Comisión para la determinación de tarifas de TRAGSA, por el que se aprueban las tarifas 2026 aplicables a las actuaciones a realizar por TRAGSA y TRAGSATEC para aquellas entidades respecto

de las cuales tenga la consideración de medio propio personificado y servicio técnico en los términos previstos en la disposición adicional vigésimo cuarta de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, y se revisan los coeficientes para la actualización de los precios simples en actuaciones no sujetas a impuestos (BOE núm. 103, de 28 de abril de 2026), o bien corresponden a unidades que, siendo estrictamente necesarias para el desarrollo de la encomienda y no existiendo en las tarifas oficiales de TRAGSA, han tenido que ser creados mediante la composición de la misma con precios simples de las citadas Tarifas, en el supuesto de que tampoco pudiera aplicarse el procedimiento descrito anteriormente, se han obtenido a partir de precios de mercado, aplicando rendimientos sancionados por la práctica en trabajos similares y el coste será el que figura en el presupuesto aprobado por la Administración, siendo los costes así determinados válidos solamente para la actuación concreta a que se refiere el encargo.

Las relaciones del grupo TRAGSA (persona jurídica) con los poderes adjudicadores, de los que son medios propios instrumentales y servicios técnicos tienen naturaleza instrumental y no contractual, articulándose a través de encargos de los previstos en el artículo 32 de la LCSP, por lo que, a todos los efectos, son de carácter interno, dependiente y subordinado.

El art. 12.3, apartados f) y g), del Decreto 235/2023, de 6 de septiembre, del Consejo de Gobierno, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura e Interior, otorga a la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación las competencias en materia de difusión y el fomento del sector agroalimentario madrileño y de sus productos, con especial dedicación a los alimentos de proximidad y los circuitos cortos de comercialización, y en materia de promoción de los alimentos de calidad de la Comunidad de Madrid a través de las figuras de calidad diferenciada.

La celebración en Madrid del Gran Premio de España de Fórmula 1 2026 constituye una oportunidad singular para promocionar dichos productos ante un público nacional e internacional. Se trata de un evento de alta afluencia y elevada repercusión mediática, que concentrará durante varios días visitantes, empresas, medios de comunicación y operadores vinculados al turismo, la hostelería, la gastronomía y el ocio siendo el escaparate idóneo para promocionar los alimentos de la Comunidad de Madrid ante un turismo de calidad.

En relación con la economía y eficiencia de este encargo, la autorización de este sigue los criterios de precios públicos establecidos para TRAGSATEC, siendo el formato más eficiente en cuanto a plazos de tramitación y el más ventajoso para lograr el objeto de disponer de la prestación de servicio en el ejercicio 2026.

Con respecto a la idoneidad del encargo frente a otras formas posibles de cumplir con las obligaciones, la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación no cuenta con suficiente personal ni recursos materiales para realización de las actuaciones de este encargo. TRGSATEC tiene la capacidad de ofrecer personal y medios adecuados a las necesidades de la Dirección General.

La finalidad del encargo es disponer de los medios técnicos, humanos, materiales y logísticos necesarios para desarrollar acciones de promoción agroalimentaria orientadas a incrementar la visibilidad, conocimiento y posicionamiento de los productos de Madrid, de sus figuras de calidad diferenciada y de las marcas o distintivos institucionales que en cada momento determine la Dirección General competente en materia de agricultura, ganadería y alimentación.

La participación institucional en este tipo de actuaciones permite reforzar la presencia pública del sector agroalimentario madrileño, favorecer la conexión entre productores, industria, distribución, restauración y consumidores, y contribuir al desarrollo económico del medio rural y de las empresas agroalimentarias de la región.

SEGUNDA. DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS

Las actuaciones objeto del encargo comprenderán los siguientes bloques de trabajo:

a) Dirección del encargo

El equipo de dirección estará formado por un jefe de proyecto y sus funciones consistirán en dirigir las actuaciones del personal, dar instrucciones a los coordinadores y distribución del trabajo, y ejecución de aquellos trabajos que fuera necesario realizar y que no estuvieran incluidos en la programación establecida en su caso, control de calidad de los trabajos, seguimiento de las actuaciones, control y seguimiento de las tareas en relación con los trabajos encargados. Para esta labor contará con la asistencia de un administrativo.

Apoyará a la Dirección General en la comprobación de la correcta ejecución del encargo.

Elaborará el cronograma, necesidades logísticas y previsión de recursos inicial.

b) Coordinación técnica y gestión de las actuaciones

- Diseño operativo de cada actuación promocional, de acuerdo con los objetivos fijados por la Administración.
- Coordinación con espacios, organizadores y entidades colaboradoras.
- Gestión de alquiler de elementos temporales, estructuras desmontables, módulos, contenedores, vehículos adaptados, equipamiento de cocina, medios audiovisuales, pantallas, cámaras frigoríficas, mobiliario, utensilios, envases, soportes de comunicación y demás medios necesarios para la correcta ejecución de cada acción.
- Seguimiento del cronograma de trabajo.

c) Selección, coordinación y gestión de productos agroalimentarios

- Coordinación con productores, empresas agroalimentarias y proveedores.
- Identificación de productos, productores, industrias agroalimentarias y figuras de calidad que participen en las actuaciones.
- Coordinación de recepción, conservación, almacenamiento, reposición y distribución de productos.

- Control operativo de necesidades de frío, manipulación, trazabilidad, reposición y retirada de excedentes.

d) Producción, montaje y adecuación de espacios promocionales

- Gestión de montaje, desmontaje, transporte, almacenamiento, señalética, decoración, mobiliario y equipamiento auxiliar.
- Montaje de espacios de promoción de productos agroalimentarios de la Comunidad de Madrid.
- Adecuación de stands, mostradores, foodtrucks, contenedores, barras, zonas de degustación o puntos de información.
- Incorporación de imagen institucional, elementos identificativos, soportes gráficos y materiales de difusión.
- Gestión de limpieza, mantenimiento básico, seguros, prevención de riesgos y requisitos operativos vinculados al espacio promocional.

e) Personal de atención, apoyo técnico y dinamización

- Personal de coordinación, apoyo técnico, atención al público, cocina, sala, reposición, logística y dinamización, en función de las características de cada acción.
- Apoyo en degustaciones, presentaciones, demostraciones, catas, actividades divulgativas y atención a visitantes profesionales o consumidores.
- Organización de turnos, sustituciones, acreditaciones, uniformidad, instrucciones operativas y coordinación diaria.
- Atención bilingüe o multilingüe cuando la naturaleza del evento lo requiera.

f) Comunicación, imagen y materiales promocionales

- Adaptación de la imagen gráfica de las actuaciones a las instrucciones institucionales de la Comunidad de Madrid.
- Producción de soportes de comunicación, cartelería, vinilos, folletos, fichas de producto, acreditaciones, elementos textiles y materiales identificativos.
- Apoyo en la generación de contenidos informativos y divulgativos sobre productos, marcas de garantía y figuras de calidad.
- Adaptación de estructuras digitales para promoción de los productos de la marca de garantía de los Alimentos de Madrid, M Producto Certificado.

g) Suministro de maquinaria, estructuras, materiales y materias primas

- Alquiler de contenedores y foodtruck para el servicio de catering al público.
- Alquiler de maquinaria para los puestos de comida.
- Suministro de envases, menaje, productos de limpieza y otros productos para el desarrollo del evento.

h) Creación y elaboración de tapas selectas con alimentos M Producto Certificado

Creación de las tapas y aperitivos que se servirán durante la celebración del evento, incluida su elaboración, con alimentos amparados por la marca M Producto Certificado.

TERCERA. MEDIOS HUMANOS Y MATERIALES

Para la ejecución del encargo, TRAGSATEC dispondrá de los medios humanos, técnicos y materiales necesarios para la correcta realización de las actuaciones.

El equipo humano deberá contar con experiencia suficiente en la coordinación de eventos, gestión logística, promoción agroalimentaria, atención al público, control operativo y coordinación con proveedores.

El personal que intervenga en la ejecución del encargo dependerá exclusivamente de TRAGSATEC, que será responsable de su organización, dirección, calendario laboral, sustituciones, vacaciones, prevención de riesgos laborales y cumplimiento de la normativa laboral y de seguridad social aplicable.

Para el desarrollo de las actuaciones se hace necesario contar con:

- Un jefe de proyecto a tiempo parcial que asumirá las labores de organización del evento y la coordinación con la unidad promotora del contrato de la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación y con la organización del Gran Premio de España de Fórmula 1. Dirección y gestión operativa del proyecto.
- Un titulado superior o master de 10 a 15 años de experiencia a jornada completa y otro a tiempo parcial.
- Dos auxiliares administrativos para labores de apoyo.
- 2 Coordinadores: responsables de coordinar todos los trabajos previos y los que conllevan el montaje y el desmontaje del certamen, así como de velar por el buen funcionamiento durante todo su desarrollo.
- personal para la creación y elaboración de tapas y aperitivos con alimentos M producto Certificado (6 pax),
- personal bilingüe para la atención de los visitantes (12 pax)
- supervisores para el funcionamiento general diario del servicio de hostelería (3 pax),
- transportista,
- personal para el montaje y desmontaje,
- personal para la limpieza diaria y final

En ningún caso el personal recibirá instrucciones jerárquicas directas de la Administración, ni existirá relación estatutaria, funcional o laboral alguna entre dicho personal y la Comunidad de Madrid. La Administración se limitará a establecer las directrices técnicas necesarias para garantizar la correcta ejecución del objeto del encargo, a través de la persona responsable designada para la dirección y seguimiento de los trabajos.

En cuanto a **los medios materiales** será necesario, siendo esta una relación no exhaustiva:

- 2 contenedores box bar, debidamente rotulados y equipados con Microondas, cafeteras, freidoras, neveras y mesas de trabajo
- 4 food truck, rotulados y equipados con neveras, microondas, cafeteras, etc.
- un vehículo para la Dirección del proyecto,
- una furgoneta de transporte,
- obrador para logística y guardar mercancía y operativa,
- material desechable de menaje,
- material de limpieza,
- ropa para uniformidad, camisetas serigrafiadas,
- 1 contenedor con pantalla digital, rotulado

CUARTA. DIRECCIÓN, PLANIFICACIÓN Y SEGUIMIENTO

La dirección, planificación, coordinación, seguimiento y evaluación del encargo corresponderá a la Dirección General competente en materia de agricultura, ganadería y alimentación, en la persona de la jefe de área de Promoción Agroalimentaria.

Corresponderá a dicha Dirección General:

- Definir los objetivos institucionales de la actuación promocional.
- Aprobar la imagen, contenidos y orientación de la promoción.
- Validar la planificación operativa propuesta por TRAGSATEC.
- Supervisar la correcta ejecución de los trabajos.
- Verificar las unidades ejecutadas y la documentación justificativa.
- Emitir, en su caso, la conformidad a la prestación realizada.

TRAGSATEC deberá presentar la información necesaria para el seguimiento del encargo, incluyendo planificación de actividades, relación de proveedores o medios auxiliares empleados, incidencias producidas, documentación justificativa y memoria final de ejecución.

QUINTA. PROTECCIÓN DE DATOS, CONFIDENCIALIDAD Y USO DE LA INFORMACIÓN

En el encargo no está previsto que haya tratamiento y/o cesión de datos por parte de la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

SEXTA. IMAGEN INSTITUCIONAL Y PROPIEDAD DE LOS RESULTADOS

La documentación, materiales, diseños, listados, informes, memorias, imágenes, contenidos de coordinación y demás resultados elaborados en ejecución del encargo serán puestos a disposición de la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

La utilización de logotipos, marcas institucionales, referencias a productos agroalimentarios de la Comunidad de Madrid o cualquier imagen de calidad diferenciada deberá ajustarse a las instrucciones de la Administración y a las condiciones que, en su caso, resulten aplicables.

TRAGSATEC no podrá utilizar los materiales, documentación o resultados derivados del encargo para fines distintos de los previstos, salvo autorización expresa de la Administración.

SÉPTIMA. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución será desde el día siguiente a la comunicación del encargo hasta la completa finalización de las actuaciones de desmontaje, liquidación y presentación de la memoria final justificativa, incluyendo en todo caso las actuaciones necesarias para la preparación y ejecución de la promoción durante el Gran Premio de España de Fórmula 1 2026, previsto entre los días 11 y 13 de septiembre de 2026. Dicho plazo no podrá superar el 30 de septiembre de 2026.

OCTAVA. FORMA DE PAGO

El importe de los trabajos realizados será satisfecho mediante un único pago final, previa comprobación de su realización, extendiéndose certificación de las unidades ejecutadas con expresión de las realizadas desde su comienzo y su correspondiente valoración en función de los precios unitarios establecidos.

La liquidación final se ajustará al presupuesto aprobado por la Administración y a las unidades realmente ejecutadas, sin que puedan abonarse actuaciones no realizadas o no debidamente justificadas.

NOVENA. PRESUPUESTO

Programa presupuestario: 411A

Aplicación presupuestaria: 28001

Entidad destinataria del encargo: Tecnologías y Servicios Agrarios, S.A., S.M.E., M.P. — TRAGSATEC—

Denominación: Encargo a TRAGSATEC para la promoción de productos agroalimentarios de la Comunidad de Madrid durante el Gran Premio de España de Fórmula 1-2026.

Presupuesto:

El presupuesto del encargo se determinará a partir de las unidades, medios humanos, medios materiales, servicios auxiliares y demás prestaciones necesarias para la ejecución de las actuaciones promocionales encargadas por la Administración, aplicando las tarifas vigentes del Grupo TRAGSA cuando resulten procedentes y, en su caso, precios de mercado debidamente justificados para aquellas prestaciones auxiliares que no cuenten con unidad tarifaria específica.

PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID DURANTE EL GRAN PREMIO DE ESPAÑA DE FÓRMULA 1 2026

I.- COORDINACIÓN DE LOS TRABAJOS

Equipo de coordinación

Unidades	Ud.	Día	Hora	Cód. Tarifa 2026	Tarifa 2026	Precio(€)
Jefe de proyecto	0,50	-	147,00	003025	49,15	3.612,53
Titulado superior o master de 10 a 15 años de experiencia	1,50	-	147,00	003083	38,46	8.480,43
Auxiliar administrativo	2,00	-	147,00	001012	22,13	6.506,22
Ordenador estándar monitor 23"	4,00	-	294,00	M08004	0,13	152,88
Vehículo ligero hasta 100 CV, sin mano de obra	1,00	30,00	-	M08002	27,62	828,60
						<u>19.580,66</u>

Subtotal I.-COORDINACION DE LOS TRABAJOS 19.580,66

II.- PLANIFICACIÓN, COORDINACIÓN TÉCNICA Y GESTIÓN DE LAS ACTUACIONES

Unidades	Ud.	Día	Hora	Cód. Tarifa 2026	Tarifa 2026	Precio(€)
Equipo de Apoyo y Control logística General	1,00	-	-	-	-	7.800,00
						<u>7.800,00</u>

Subtotal II.-PLANIFICAC., COORDINAC. TECNICA Y GESTIÓN 7.800,00

III.- COORDINACIÓN Y GESTIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

Unidades	Ud.	Día	Hora	Cód. Tarifa 2026	Tarifa 2026	Precio(€)
Coordinación de recepción, conservación, almacenamiento, reposición y distribución	1,00	-	-	-	-	7.800,00
						<u>7.800,00</u>

Subtotal III.-COORD. Y GESTIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS 7.800,00

IV.- PRODUCCIÓN, MONTAJE Y ADECUACIÓN DE ESPACIOS PROMOCIONALES

Unidades	Ud.	Día	Hora	Cód. Tarifa 2026	Tarifa 2026	Precio(€)
Montaje de instalaciones	1,00	-	-	-	-	3.836,90
Transporte de contenedores y otra maquinaria	1,00	-	-	-	-	5.000,00
Limpieza post evento	1,00	-	-	-	-	500,00
Alquiler de furgoneta 3 días con conductor	1,00	-	-	-	-	1.500,00
Alquiler de obrador para almacenaje	1,00	-	-	-	-	3.000,00
Logística de cocina en obrador	1,00	-	-	-	-	740,00
Vinilos	10,00	-	-	-	600,00	6.000,00
Seguros	1,00	-	-	-	-	470,00
						<u>21.046,90</u>

Subtotal IV.-ESPACIOS PROMOCIONALES 21.046,90

V.- PERSONAL DE ATENCIÓN, APOYO TÉCNICO Y DINAMIZACIÓN

Unidades	Ud.	Día	Hora	Cód. Tarifa 2026	Tarifa 2026	Precio(€)
Servicio de Caterin	1,00	4,00	-	-	3.500,00	14.000,00
Realización de menús	30,00	-	-	-	221,00	6.630,00
Gestión de puestos de comida	1,00	-	-	-	-	2.326,00
						<u>22.956,00</u>

Subtotal V.-PERSONAL DE ATENCIÓN, APOYO TÉCNICO Y DINAMIZACIÓN 22.956,00

VI.- COMUNICACIÓN, IMAGEN Y MATERIALES PROMOCIONALES

Unidades	Ud.	Día	Hora	Cód. Tarifa 2026	Tarifa 2026	Precio(€)
Ropa serigrafiada	100,00	-	-	-	50,00	5.000,00
Alquiler de contenedor con pantalla digital	1,00	-	-	-	-	9.000,00
Vinilos decorativos y promocionales	20,00	-	-	-	350,00	7.000,00
	1,00	-	-	-	-	<u>21.000,00</u>

Subtotal VI.-COMUNICACIÓN E IMAGEN 21.000,00

VII.- SUMINISTRO DE MAQUINARIA, ESTRUCTURAS, MATERIALES Y MATERIAS PRIMAS

Unidades	Ud.	Día	Hora	Cód. Tarifa 2026	Tarifa 2026	Precio(€)
Alquiler de contenedor bar	2,00	-	-	-	5.125,00	10.250,00
Alquiler de Foodtrucks medianas	4,00	-	-	-	2.430,00	9.720,00
Vinilos decorativos y promocionales	40,00	-	-	-	200,00	8.000,00
Alquiler de equipamiento de hostelería (microondas, cafeteras y fr	6,00	-	-	-	1.200,00	7.200,00
Alquiler de equipamiento de hostelería (neveras y mesas)	2,00	-	-	-	400,00	800,00
Menaje desechable (según raciones)	2.000,00	-	-	-	7,00	14.000,00
Materiales de limpieza (día)	4,00	-	-	-	293,75	1.175,00
Pintura	2,00	-	-	-	1.856,50	3.713,00
						<u>54.858,00</u>

Subtotal VII.-SUMINISTROS 54.858,00

COSTES DIRECTOS TOTALES	155.041,56
% Costes Indirectos (3,74%)	5.798,56
% Gastos Generales (4,05%)	6.514,02
TOTAL PRESUPUESTO DE EJECUCIÓN MATERIAL	167.354,13

Los precios de las unidades que carecen de tarifa aprobada del Grupo TRAGSA se han obtenido a partir de precios de mercado, mediante consulta de ofertas y precios de proveedores habituales de este tipo de servicios, siendo válidos únicamente para la actuación concreta a que se refiere el encargo. Las unidades que se expresan a continuación tienen carácter aproximado o estimativo, sin perjuicio de que, conforme a la cláusula octava del encargo, la liquidación final se ajustará a las unidades realmente ejecutadas y debidamente justificadas, sin que puedan abonarse actuaciones no realizadas.

1. Vinilos (Capítulo IV. Producción, montaje y adecuación de espacios promocionales): 6.000 €

El importe de 6.000 € corresponde a un número de 10 unidades de vinilo de gran formato, a un precio unitario de mercado de 600 €/unidad, destinadas a la rotulación exterior de las instalaciones y vehículos del espacio promocional: los 2 contenedores box bar, los 4 food trucks, el contenedor con pantalla digital, la furgoneta de transporte y el obrador, así como elementos auxiliares de señalización. El precio unitario incluye la adaptación del diseño a la imagen institucional, la impresión en vinilo laminado apto para exterior y su instalación y posterior retirada.

Unidad	Uds.	Precio ud.	Importe
Vinilos (rotulación de instalaciones y vehículos)	10	600,00 €	6.000,00 €

2. Servicio de catering (Capítulo V. Personal de atención, apoyo técnico y dinamización): 14.000 €

El servicio de catering se prestará durante 4 días, correspondientes a los tres días de celebración del Gran Premio de España de Fórmula 1 (previsto entre los días 11 y 13 de septiembre de 2026) y una jornada adicional vinculada a la preparación y a las actividades previas de promoción, a un precio unitario de mercado de 3.500 €/día de servicio, debidamente contrastado con proveedores del sector para prestaciones de características análogas.

Unidad	Días	Precio/día	Importe
Servicio de catering (≈ 125 personas/día; ≈ 500 comensales en total)	4	3.500,00 €	14.000,00 €

3. Realización de menús (Capítulo V): 6.630 €

El importe de 6.630 € corresponde a la realización de un número de 30 menús, a un precio unitario de mercado de 221 €/menú. Se trata de menús elaborados con alimentos amparados por la marca de garantía M Producto Certificado, destinados indistintamente a las degustaciones, presentaciones, demostraciones y atenciones que se desarrollen durante la celebración del evento.

Unidad	Uds.	Precio ud.	Importe
Realización de menús con alimentos M Producto Certificado	30	221,00 €	6.630,00 €

4. Ropa serigrafiada (Capítulo VI. Comunicación, imagen y materiales promocionales): 5.000 €

El importe de 5.000 € corresponde a 100 prendas, a un precio unitario medio de mercado de 50 €/prenda, serigrafiadas con la imagen institucional y de la marca M Producto Certificado. El número de prendas se ha estimado en función del personal previsto en la memoria (entre otros, 6 personas de cocina, 12 de atención bilingüe, 3 supervisores, coordinadores, personal de montaje y desmontaje, limpieza y transporte), con las reposiciones y mudas necesarias para las cuatro jornadas de actividad.

Tipo de prenda (aprox.)	Uds.	Precio medio	Importe
Ropa serigrafiada	100	50,00 €	5.000,00 €

5. Vinilos decorativos y promocionales (Capítulo VI. Comunicación, imagen y materiales promocionales): 7.000 €

El importe de 7.000 € corresponde a 20 unidades, a un precio unitario de mercado de 350 €/unidad. Se trata de vinilos decorativos y promocionales de formato medio y grande con la imagen institucional de la Comunidad de Madrid y de la marca de garantía M Producto Certificado, destinados a la ambientación y decoración de los stands, mostradores, barras, zonas de degustación y puntos de información del espacio promocional. El precio unitario incluye diseño, impresión, laminado e instalación.

Unidad	Uds.	Precio ud.	Importe
Vinilos decorativos y promocionales (ambientación de espacios)	20	350,00 €	7.000,00 €

6. Capítulo VII. Suministro de maquinaria, estructuras, materiales y materias primas: justificación de las unidades

Se justifica a continuación, brevemente, cada una de las unidades del capítulo VII, con expresión de las unidades y de los precios unitarios de mercado obtenidos:

Unidad	Uds.	Precio ud.	Importe	Justificación
Alquiler de contenedor bar	2	5.125,00 €	10.250,00 €	Los 2 contenedores box bar previstos en la memoria; el precio incluye transporte, montaje y alquiler durante el evento.
Alquiler de food trucks medianas	4	2.430,00 €	9.720,00 €	Los 4 food trucks previstos en la memoria para el servicio de catering al público, equipados y rotulados.
Vinilos decorativos y promocionales	40	200,00 €	8.000,00 €	Vinilos de menor formato para rotulación, ambientación y reposición en contenedores, food trucks, barras y soportes auxiliares.
Alquiler de equipamiento de hostelería (microondas, cafeteras y freidoras)	6	1.200,00 €	7.200,00 €	Un equipo por cada punto de elaboración: 2 contenedores box bar y 4 food trucks.

Alquiler de equipamiento de hostelería (neveras y mesas de trabajo)	2	400,00 €	800,00 €	Conjuntos de frío y mesas de trabajo para los contenedores box bar y el obrador.
Menaje desechable (según raciones)	2.000	7,00 €	14.000,00 €	A razón de 4 unidades de menaje (plato, vaso, cubiertos y servilleta) por ración servida: 500 raciones × 4 uds.
Material de limpieza (día)	4	293,75 €	1.175,00 €	Limpieza diaria de los espacios durante las 4 jornadas de actividad, incluida la limpieza final post evento.
Pintura	2	1.856,50 €	3.713,00 €	Dos actuaciones de pintado y adecuación de contenedores y elementos del espacio promocional (previa al evento y de reposición).
Subtotal VII. Suministros			54.858,00 €	

Madrid, a fecha de firma

EL DIRECTOR GENERAL DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

(P.S. Orden 2934/2026, de 23 de julio)

EL SUBDIRECTOR GENERAL DE PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA

Firmado digitalmente por: CARPINTERO HERVAS JESUS
Fecha: 2026.08.10 11:25

Fdo: Jesús Carpintero Hervás