

**EXPEDIENTE N.º 13/2026****PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL FESTIVAL “SUMMER FEST DE MÓSTOLES 2026”****1.-OBJETO DEL CONTRATO.**

El objeto del presente pliego es establecer las condiciones técnicas que han de regir la contratación del servicio para la organización integral, coordinación y ejecución operativa del Festival SUMMER FEST de Móstoles 2026, a celebrar previsiblemente los días 20, 21, 27 y 28 de junio de 2026.

2.-DURACIÓN DEL CONTRATO Y FECHAS DE EJECUCIÓN

El contrato comprenderá el período necesario para la preparación, montaje, ejecución y desmontaje de los eventos previstos en las siguientes fechas:

Plazo de ejecución y horarios:

Previsiblemente será para los días 20, 21, 27, 28 de junio de 2026.

- - Día 20 de junio de 17:00 a 02:00 h
- - Día 21 de junio de 17:00 a 00:00 h
- - Día 27 de junio de 17:00 a 02:00 h
- - Día 28 de junio de 17.00 a 00.00 h

Los días y horarios son orientativos y se acordarán entre la empresa adjudicataria y Móstoles Desarrollo.

Se permitirá tiempo adicional para montaje y desmontaje según planificación aprobada por Móstoles Desarrollo.

3.- NORMATIVA APLICABLE**3.A) Legislación general de contratación pública:**

- Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, (LCSP), por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo en materia de contratación pública.
- Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.
- Ley 39/2015, de



1 de octubre del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

- Ley 39/2015, de 1 de octubre del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.
- Ley 40/2015 de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

3.B) Normativa específica y sectorial.

- Normativa local del Ayuntamiento de Móstoles aplicable a la celebración de eventos en espacios públicos.
- Normativa sanitaria y de consumo vigente para la organización de ferias gastronómicas y venta de alimentos y bebidas.
- Normativa laboral y de prevención de riesgos laborales, incluyendo:
- Ley 31/1996, de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales.
- Real Decreto 171/2004 sobre coordinación de actividades empresariales.
- Reglamento General de Protección de Datos (RGPD) y la Ley Orgánica 3/2018 de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, en relación con los datos personales de participantes, artistas y personal técnico.
- Real Decreto 393/2007 de 23 de marzo, por el que se aprueba la norma básica de autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicada a las actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia

4.- LUGAR DE CELEBRACIÓN

Los eventos se celebrarán en el polideportivo Andrés Torrejón de Móstoles o en el emplazamiento determinado por el Ayuntamiento.

5.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

El adjudicatario será responsable de la producción integral del evento SUMMER FEST que incluye lo que se detalla a continuación:

5.1. CONDICIONES Y DETALLES DEL PROGRAMA ARTÍSTICO POR JORNADAS



5.1. CONDICIONES Y DETALLES DEL PROGRAMA ARTÍSTICO POR JORNADAS

DÍA 20: FIESTA POP-URBANA

Esta fiesta tiene que ser de reconocido prestigio internacional, de estilo pop-urbano, de marca exclusiva y justificación de la exclusividad mediante registro de la marca.

Irà dirigida a un público joven (de 16 a 30 años) y centrada en la interacción y la alta estética visual.

Incluirá equipo de dinamizadores, performances, bailarines que fomenten la participación del público.

Se pondrán elementos de decoración que formen parte de la estética de la marca.

En cuanto a la animación musical tiene que estar compuesta por dj's residentes de la propia marca

DÍA 21: FIESTA POP-URBANA

Esta jornada se iniciará con una fiesta de reconocido prestigio nacional, de estilo pop-urbano, de marca exclusiva y justificación de la exclusividad mediante registro de la marca.

Incluirá equipo de dinamizadores, performances, bailarines que fomenten la participación del público.

Se pondrán elementos de decoración que formen parte de la estética de la marca.

En cuanto a la animación musical tiene que estar compuesta por dj's residentes de la propia marca

Incluirá un concierto de artista/grupo de estilo pop-urbano, de primer nivel internacional con alta rotación en radio fórmula y plataformas de streaming y gran capacidad de convocatoria. Este concierto tendrá una duración mínima de 90 min.

El estilo musical debe de ser pop-urbano, acorde a la temática de la fiesta propuesta.

Tras el concierto, continuará la fiesta de marca con la que se inició la jornada.



Toda esta jornada, irá dirigido preferiblemente tanto a un público joven, como de mediana edad (de 16 a 40 años).

DÍA 27: FIESTA RITMOS LATINOS

Esta jornada se iniciará con una fiesta de estilo ritmos latinos, de marca representativa de ritmos latinos

Incluirá equipo de dinamizadores, performances, bailarines que fomenten la participación del público.

Se pondrán elementos de decoración que formen parte de la estética de la marca.

En cuanto a la animación musical tiene que estar compuesta por dj's residentes de la propia marca

Incluirá al menos, un concierto de artista/grupo de ritmos latinos, de primer nivel internacional con alta rotación en radiofórmula y plataformas de streaming y gran capacidad de convocatoria. Este concierto tendrá una duración mínima de 90 min.

También incluirá un grupo/artista o un tribuno de alta calidad de un artista/grupo de reconocido prestigio en ritmos latinos. Tras el concierto, continuará la fiesta de marca con la que se inició la jornada.

DÍA 28: FIESTA POP-ROCK

Esta fiesta tiene que ser de reconocido prestigio, de estilo pop-rock, de marca exclusiva y justificación de la exclusividad mediante registro de la marca.

Irà dirigida a un público intergeneracional.

Incluirá equipo de dinamizadores, performances, bailarines que fomenten la participación del público.

Se pondrán elementos de decoración que formen parte de la estética de la marca.

En cuanto a la animación musical tiene que estar compuesta por:

- dj's residentes de la propia marca.



- 2 bandas de tributo de alta calidad, de grupos pop-rock de reconocido prestigio nacional/internacional.

- Al menos 1 artista/grupo de estilo pop-rock de primer nivel nacional con alta rotación en radio fórmula y plataformas de streaming y gran capacidad de convocatoria. Este concierto tendrá una duración mínima de 90 min.

5.2. CONDICIONES Y DETALLES DE LA DISTRIBUCIÓN DEL FESTIVAL

5.2.1. Entrada: A la entrada del recinto se colocará un pórtico de entrada de gran tamaño identificando mediante lonas, vinilos o hinchables, serigrafiados con el diseño e imagen corporativa del Festival Summer Fest.

5.2.2. Zona Gastro:

- Comida: El adjudicatario instalará un mínimo de 5 foodtrucks con comida variada consistente en: burger, pizza, kebab, bocadillos, perritos calientes, patatas fritas, helados, granizados, zumos, etc. El 50% de estos puestos de comida se les deberá ofrecer a los hosteleros mostoleños, a través de los medios indicados por Móstoles Desarrollo.

Esta zona estará claramente identificada y acotada con un rótulo iluminado tipo neón que indique "zona gastro". Toda la zona estará decorada con motivos acorde a la fiesta.

Bebida: Se contará con un mínimo de 2 barras de 25 metros cada una de ellas. Toda la zona estará cubierta mediante carpas tipo "haima". Para este servicio únicamente se utilizará vaso reutilizable. Esta zona estará claramente identificada y acotada con un rótulo iluminado tipo neón que indique "zona bar". Toda la zona estará decorada con motivos acorde a la fiesta.

5.2.3. Zona Descanso: Esta zona estará acotada y delimitada, claramente identificada con letrero luminoso, tipo neón y decorada con motivos acorde a la fiesta. En esta zona habrá diferentes espacios con mesas y taburetes altos, bancos, tumbonas, hamacas, fuente de agua potable, barra/foodtruck con coctelería (tipo mojitos, caipiríñas, etc.)

5.2.4. Zona de baños: Se buscará la mejor ubicación para la instalación de la zona de baños, con un mínimo de 50, siendo 10 de ellos para personas con movilidad reducida. Estará claramente señalizada. Deberán estar mantenidos y limpios en todo momento con personal específico encargado de su mantenimiento. En la medida de lo posible, se instalarán módulos WC conectados a red y en caso de no ser posible



por las características del espacio, se colocarán baños químicos. Los puntos serán indicados por el personal del Ayuntamiento.

5.2.5. Zona escenario: Escenario de estructura lyer o similar con unas dimensiones mínimas de 16 metros de boca, 12 metros de profundidad y una altura de 12 metros. Con cubierta y telón perimetral ignífugo. Tendrá que cubrir las necesidades de los riders que exijan los artistas que actúen en los diferentes días. Tanto los cubre peas como la parte alta del escenario, tendrá que ir cubiertos con lona identificativas con la imagen del festival y el logo de Móstoles Desarrollo Promoción Económica S.A y el logo del Ayuntamiento de Móstoles, cuyo diseño se deberá aprobar por parte del ayuntamiento.

El escenario deberá ir provisto con el sonido e iluminación necesarios para cubrir las necesidades de rider técnico exigidas por los artistas.

Se incluirá una Pantalla Led interior trasera de grandes dimensiones y dos pantallas laterales exteriores para la visualización de los espectadores más alejados del escenario.

Dispondrá una zona backstage para albergar a los artistas con los camerinos y baños necesarios, acotada y restringida al público.

5.3.- CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS

5.3.1.- BASURA Y LIMPIEZA:

Será responsabilidad del adjudicatario el que todos/as los/as participantes cumplan con la obligación de depositar diariamente la basura generada por su propia parada o puesto, en los diferentes puntos habilitados a tal efecto y especialmente el día de desmontaje. Será responsabilidad del adjudicatario la limpieza extraordinaria.

Será responsabilidad del adjudicatario instalar los medios adecuados para almacenar y eliminar higiénicamente las sustancias y desechos no comestibles, ya sean sólidos o líquidos. Está prohibido el vertido de aceites por las alcantarillas o en la vía pública, debiendo estos ser depositados en recipientes específicos de reciclado.

El adjudicatario deberá mantener los bienes de dominio público afectados, así como las zonas limítrofes, en perfecto estado de limpieza, higiene, mantenimiento, conservación y funcionamiento. Abonará los daños y perjuicios causados por los desperfectos generados.



5.3.2.- PERSONAS QUE MANIPULEN ALIMENTOS:

El adjudicatario garantizará que todo el personal manipulador dispondrá de la formación correspondiente en función de la actividad a desarrollar, asegurándose que los puestos dispongan en todo momento de la documentación que acredite la

formación de todo el personal manipulador. El personal manipulador dispondrá de ropa adecuada y exclusiva de trabajo, que estará en todo momento limpia.

Se observará la máxima pulcritud en el estado de limpieza de las instalaciones, respetándose todas las normas higiénico-sanitarias preventivas durante la manipulación de alimentos en función de la naturaleza de los mismos, y cumplirán en todo momento con el Reglamento (CE) no 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios según establece en el Capítulo III y el artículo 51 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública del Ayuntamiento de Móstoles.

5.3.3.- ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN:

Los productos deben estar correctamente identificados mediante la etiqueta correspondiente, en la que se exponga su composición y alérgenos presentes y el resto de información alimentaria obligatoria, según establece el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor. Están obligados a informar al consumidor la presencia de alguno de los 14 alérgenos de declaración obligatoria a través de carteles, del vendedor, de fichas para consulta, sobre si existe en los productos ofertados para la venta y/o degustación

El Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y sus modificaciones posteriores, indica que el operador de empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria, incluida la formación de los trabajadores. Por ello, los operadores de las empresas alimentarias habrán de acreditar, en las visitas de control oficial efectuadas por la autoridad competente, que los manipuladores de esas empresas han sido debidamente formados en las labores encomendadas.

La venta de todos los productos alimenticios, su envasado y otras características, estará sujeta a las correspondientes normativas higiénico-sanitarias.



Todos los alimentos se conservaran en las condiciones de temperatura de refrigeración requerida para los productos alimenticios, teniendo en cuenta las temperaturas indicadas por el fabricante o envasador, que figuran en el etiquetado y cumpliendo en todo momento lo establecido en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en

establecimientos de comercio al por menor y el artículo 51 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública del Ayuntamiento de Móstoles.

Se debe disponer en todo momento en el puesto de los documentos que certifiquen la procedencia de la mercancía para justificar la trazabilidad de los productos.

Todos los alimentos estarán protegidos de posibles contaminaciones ambientales, y en ningún caso en contacto directo con el suelo, evitando la exposición directa de los rayos solares sobre los alimentos.

Se utilizará vajilla reciclable ecológica de un solo uso. En el caso que se hiciera alguna degustación, se utilizará vajilla y cubiertos biodegradables.

Se debe disponer en todo momento en el puesto de los documentos que certifiquen la procedencia de la mercancía.

Contarán con los medios e instalaciones adecuados (frigoríficos, vitrinas, etc.) para garantizar la conservación de alimentos que allí se expenden. Si se exponen alimentos en la barra, lo hará en condiciones de conservación adecuadas, esto es, debidamente protegidos de contaminaciones externas, y si lo requieren, refrigerados (en vitrinas refrigeradoras).

En cuanto a los puestos donde se comercializan comidas preparadas, en cuanto a temperaturas de tratamiento térmico al que se someten y temperaturas de conservación, deberán cumplir con lo establecido en el Real Decreto 1021/2022, mencionado anteriormente, así como, la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de Móstoles.

La zona de influencia de cada puesto deberá mantenerse en las debidas condiciones higiénico-sanitarias, siendo necesaria la protección del pavimento, especialmente en las zonas de cocción-manipulación de alimentos. Será obligación de cada puesto, dejar, a la finalización del mercado la zona en perfectas condiciones, siendo imputables los costes de las limpiezas extraordinarias a la empresa adjudicataria.



5.3.4.- PUESTOS DE RESTAURACIÓN:

Se ubicaron en un lugar alejado de cualquier posible foco de contaminación

Los puestos de restauración o tabernas estarán aislados del suelo de la calle, facilitarán la limpieza y desinfección y deberán ser impermeables, fácilmente lavables y en ningún caso susceptible de originar intoxicaciones o contaminaciones.

Los paramentos de los puestos de restauración y venta de alimentos serán de fácil limpieza y desinfección.

Contarán con los medios e instalaciones adecuados (frigoríficos, vitrinas, etc.) para garantizar la conservación de alimentos que allí se expenden. Si se exponen alimentos en la barra, lo hará en condiciones de conservación adecuadas, esto es, debidamente protegidos de contaminaciones externas, y si lo requieren, refrigerados (en vitrinas refrigeradoras).

Cada puesto dispondrá de agua corriente potable suficiente para cubrir las necesidades de la actividad y red de saneamiento para los desagües, así como de una zona específica, de dimensiones adecuadas al volumen de la actividad para el lavado de la vajilla y resto de menaje, y su almacenamiento.

La zona de influencia de cada puesto deberá mantenerse en las debidas condiciones higiénico-sanitarias, siendo necesaria la protección del pavimento, especialmente en las zonas de cocción, manipulación de alimentos, consumo y servicio. Será obligaciones de cada puesto, dejar, a la finalización del mercado la zona en perfectas condiciones, siendo imputables los costes de las limpiezas extraordinarias a la empresa adjudicataria

5.4. CONDICIONES Y BENEFICIOS PARA LOS MOSTOLEÑOS

- Preventa exclusiva de entradas para los mostoleños empadronados.
- Descuento mínimo en la compra de entradas de un 10% para los mostoleños empadronados, tanto en la preventa como en todos los tramos de venta.
- Prioridad de contratación al personal temporal para los mostoleños empadronados e inscritos en demanda de empleo.
- Descuento mínimo en la compra de entradas de un 10%, tanto en la preventa como en todos los tramos de venta, para todas aquellas personas que adquieran productos en los comercios mostoleños adheridos a “todo está en Mostoles” con una compra mínima de 20€



- Prioridad de contratación para comercios mostoleños de la zona gastro de al menos el 50% de las food trucks instaladas, con una reducción del precio de al menos un 20%

Todas estas acciones serán coordinadas e impulsadas con las indicaciones de Móstoles Desarrollo.

5.5.- CONDICIONES GENERALES

- Acciones publicitarias o de marketing del evento, contará con presencia en redes sociales, prensa, radio, mupis, etc.
- Instalación y retirada de elementos escenográficos, estructuras, carpas, puestos y decoración.
- Gestión de licencias, seguros y autorizaciones necesarias, debiendo facilitar una declaración jurada de estar en posesión de todas ellas y presentarlas en caso de que se le requieran.
- El adjudicatario deberá disponer de seguridad privada en el recinto durante los horarios de actividad, así como fuera de horarios de apertura para vigilancia de las instalaciones, haciéndose cargo de los posibles robos y daños que pudieran ocasionarse. Este personal debe coordinarse con la concejalía de Seguridad y Emergencias, haciéndoles llegar los datos de la empresa de seguridad, así como del personal contratado.
- Asegurar el correcto funcionamiento de suministros (electricidad, agua, limpieza, etc.).
- Respetar lo estipulado en las Ordenanzas Municipales, así como en la normativa vigente aplicable.
- El suministro eléctrico correrá a cargo del adjudicatario, mediante los generadores necesarios para dar cobertura a los eventos, teniendo generadores de reserva suficientes.
- Deberán realizarse, a lo largo de cada jornada, las limpiezas necesarias para mantener los baños y las zonas ocupadas, en óptimas condiciones de limpieza.
- Conexión de las tomas de agua y desagüe a los puntos facilitados por el Ayuntamiento



- Personal de mantenimiento de guardia para todas las instalaciones realizadas

- Previo a la apertura, la empresa dispondrá de un listado de los adjudicatarios de cada caseta/puesto/food truck que incluya los datos personales, de contacto, el tipo de negocio, especificando los productos y ubicación. El adjudicatario debe seleccionarlos y asignarles los puestos que

correspondan, teniendo especial cuidado en los criterios de selección, que en todo caso tendrán que ser aquellas, personas físicas o jurídicas que tengan plena capacidad tanto jurídica, como de obrar, y que no se encuentren comprendidas en ninguno de los casos de prohibición señalados en el art. 71 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público. Igualmente, los comerciantes seleccionados por el adjudicatario deberán estar dados de alta en el Impuesto de Actividades Económicas (IAE). El Ayuntamiento podrá realizar las inspecciones oportunas, tanto antes de la apertura como en el desarrollo del festival.

- El adjudicatario deberá recabar las autorizaciones, licencias, proyectos técnicos, certificados finales de montaje (visado y firmado por técnicos colegiados), certificados eléctricos, pólizas de seguros y toda aquella documentación necesaria para la elaboración de los trabajos, tanto del adjudicatario como de las empresas contratadas y/o subcontratadas. Deberán ponerla a disposición de la autoridad competente en caso de que sea requerida.

- La empresa deberá elaborar un plan de autoprotección. Deberá ser elaborado por un técnico competente capacitado para dictaminar sobre aquellos aspectos relacionados con la autoprotección frente a los riesgos a los que esté sujeta la actividad, de acuerdo a lo dispuesto en el Real Decreto 393/2007, de 23 de marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia.

- Pólizas de seguro. El organizador del evento acreditará que cuenta con un seguro de responsabilidad civil, incluida la locativa, sin franquicia, que responda del funcionamiento normal o anormal de la instalación y de los daños y/o perjuicios que pudieran producirse como consecuencia de la actividad, conforme a lo establecido la disposición transitoria tercera de la Ley 17/1997, de 4 de julio, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas y por la cuantía que se dispone según el aforo. Asimismo, deberá disponer del seguro de incendios que exige dicha norma para las instalaciones eventuales, portátiles o desmontables. En caso de que se



instalasen generadores o bombonas de gas butano o propano en las casetas, la póliza no podrá excluir estos elementos en su clausulado

Asimismo, deberá figurar el Ayuntamiento de Móstoles como asegurado adicional, pero sin perder su condición de tercero. La póliza deberá acompañarse del recibo acreditativo del pago de la prima correspondiente

emitido por la entidad bancaria o por la compañía aseguradora. El período de cobertura de la póliza deberá cubrir los días de montaje, período de desarrollo del festival y el funcionamiento de este, así como los días empleados en su desmontaje.

- La empresa deberá elaborar un plan de autoprotección. Deberá ser elaborado por un técnico competente capacitado para dictaminar sobre aquellos aspectos relacionados con la autoprotección frente a los riesgos a los que esté sujeta la actividad, de acuerdo a lo dispuesto en el Real Decreto 393/2007, de 23 de marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia.
- Todo el espacio deberá ser totalmente accesible para las personas con movilidad o capacidad sensorial reducida.
- En caso de que los sistemas de sujeción que se utilicen para la instalación de los elementos afecten mobiliario, suelo o cualquier otro elemento, se deberá dejar después del desmontaje, en las mismas condiciones en las que se encontraba.
- El adjudicatario será responsable de toda reclamación relativa a la propiedad intelectual, industrial o comercial en el cumplimiento del objeto del contrato. Deberá asumir los gastos referentes a los derechos de autor originados por la programación cultural.
- La empresa quedará obligada, con respecto al personal que emplee en el objeto del contrato, al cumplimiento de las disposiciones en materia de ordenación laboral, seguridad social y prevención de riesgos laborales.
- Los residuos generados tendrán que depositarse en los contenedores correspondientes, que serán facilitados por el Ayuntamiento en la zona, para una correcta gestión del reciclaje de los mismos.
- Deberá someterse, en todo momento, a las instrucciones, directrices y observaciones que formulen tanto los agentes de la policía municipal, los



miembros del Área de Empresas y Emprendimiento de Móstoles Desarrollo y cualquier área que así lo requiera.

- El adjudicatario será el responsable de los posibles robos y daños que se produzcan en todo el espacio durante los días de ejecución de este contrato.
- Dispondrá de un servicio de seguridad y de vigilancia privados.
- El adjudicatario se encargará de recoger toda la documentación exigida a los titulares de la explotación de los puestos, animaciones, artistas, etc., que comprenderá: relación de productos de venta en cada una de las casetas, nombre y apellidos, D.N.I., copia alta I.A.E., certificado de estar al corriente de pago con Hacienda y Seguridad Social y carnet de manipulador de alimentos en puestos de manipulación de cada una de las personas que participen en el desarrollo de las actividades.
- El adjudicatario queda obligado a comprobar que los adjudicatarios de puestos y la instalación de los mismos, poseen los requisitos y permisos precisos en lo referente a la seguridad, salud e higiene y legislación laboral. Con especial interés sobre los comerciantes que tengan relación con alimentos.
- Cada una de las casetas y puestos deben disponer del libro u hoja de reclamaciones preceptivas, con cartel visible de la existencia de las mismas
- El adjudicatario deberá poner de forma visible el precio de venta al público
- Se colocarán protectores bajo las cocinas y hornos en el suelo que eviten las manchas permanentes tras el desmontaje de los puestos. En caso de se hayan producido manchas, el adjudicatario deberá realizar una limpieza con agua a presión y productos necesarios para la eliminación de las mismas.
- Toda instalación eléctrica cumplirá con el Reglamento Electrotérmico de Baja Tensión. Deberá disponer de un servicio de electricistas para realizar todas las labores necesarias anterior y durante la celebración del evento El adjudicatario deberá aportar certificado de dirección técnica de la instalación eléctrica expedido por técnico competente y autorización de puesta en funcionamiento de la instalación eléctrica expedida por la DGA. Asimismo, correrá con los gastos tanto del certificado de los boletines referidos como de todos los documentos y tramites que resulten necesarios para la obtención de autorización de puesta en funcionamiento. Tendrá también un servicio de electricistas de guardia que solvante cualquier problema que derive de este acto, así como otros que pudieran ocurrir para el normal funcionamiento de los eventos.



6.- OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

- Facilitar el espacio de celebración.
- Apoyar en la difusión institucional del evento
- Facilitar las tomas de agua y desagüe
- Facilitar los contenedores para la gestión y retirada de residuos, sin perjuicio de que la gestión del aceite sea por parte del adjudicatario.

7.- DERECHOS DEL ADJUDICATARIO

- Los ingresos obtenidos procedentes de la venta de localidades, cuyo precio será:

Día 20	Entre 15 y 30 €
Día 21	Entre 15 y 100 €
Día 27	Entre 25 y 90€
Día 28	Gratuito

- Los ingresos obtenidos procedentes de la explotación, dentro del recinto, de los servicios de barra y food trucks

8.- DERECHOS DEL CONTRATANTE

- Toda la publicidad realizada por el adjudicatario, en cualquier medio, aparecerá de forma expresa “Colabora Móstoles Desarrollo y el Ayuntamiento de Móstoles” y el logotipo y escudo correspondiente.

9.- FORMA DE PAGO

El pago se realizará en un único abono, una vez prestado el servicio y previa certificación de conformidad por parte del responsable del contrato, según lo dispuesto en el art. 198 de la LCSP.

En Móstoles, a 22 de abril de 2026

Fdo. Marisol Álvarez Frías

Técnico del área de empresas