



EXPEDIENTE N° 31/2025

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL FESTIVAL DE OTOÑO DE MÓSTOLES 2025.

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 de Otoño de Móstoles 2025, que comprende tres eventos públicos consecutivos:

- Festival de la Hispanidad (9-12 octubre 2025).
- Festival de la Cerveza (16-19 octubre 2025).
- Festival Gastronómico (23-26 de octubre 2025).

2.-DURACIÓN DEL CONTRATO Y FECHA DE EJECUCIÓN

El contrato tendrá la duración necesaria para ejecutar los eventos en cuanto a planificación, ejecución y desmontaje del Festival, incluyendo las actividades previas de coordinación, montaje, gestión de permisos y promoción previstos durante el mes de octubre de 2025.

Plazo de ejecución y horarios:

- Festival de la Hispanidad: del 9 al 12 de octubre de 2025.
 - Día 9 de 18:00 a 00:00 h
 - Día 10 de 18:00 a 02:00 h
 - Día 11 de 12:00 a 02:00 h
 - Día 12 de 12:00 a 00:00 h.
- Festival de la Cerveza: del 16 al 19 de octubre de 2025.
 - Día 16 de 18:00 a 00:00 h
 - Día 17 de 18:00 a 02:00 h
 - Día 18 de 12:00 a 02:00 h
 - Día 19 de 12:00 a 00:00 h.
- Festival Gastronómico: del 23 al 26 de octubre de 2025
 - Día 23 de 18:00 a 00:00 h
 - Día 24 de 18:00 a 02:00 h
 - Día 25 de 12:00 a 02:00 h
 - Día 26 de 12:00 a 00:00 h.

Los 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 9/2027, 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 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.

4.- LUGAR DE CELEBRACIÓN

Los eventos se celebrarán en el **Parque Finca Liana** de Móstoles o en el emplazamiento determinado por el Ayuntamiento.

5.- CONDICIONES TÉCNICAS O DETALLES DEL SERVICIO

5.1 Festival de la Hispanidad (9 al 12 de octubre)

El adjudicatario será responsable de la producción integral del evento, incluyendo:

- Zona gastronómica con food trucks especializados en gastronomía hispanoamericana (unos 8 puestos).
- Zona de puestos de venta de artículos variados (artesanía, bisutería, etc)
- Espacios y actividades culturales (baile, música, ponencias, etc. con temática hispanoamericana)
- Decoración y ambientación con temática hispanoamericana (iluminación decorativa, banderas, tótems culturales, elementos conmemorativos, pórticos de entrada, etc.).
- Escenarios y programación musical en directo. Durante todo el horario de apertura, habrá animación musical, actuaciones en vivo, pasacalles y como mínimo se pide:
 - ✓ Día 9, Animación musical.
 - ✓ Día 10, 3 tributos de artistas/grupos españoles.
 - ✓ Día 11, 3 artistas/grupos de habla hispana de reconocido prestigio.
 - ✓ Día 12, 3 artistas/grupos de habla hispana de reconocido prestigio

5.2 Festival de la Cerveza (16 al 19 de octubre)

El adjudicatario deberá garantizar:

- Instalación de una carpa tematizada acorde a la temática del evento, de gran capacidad (mínimo 5.000 m²) donde se alojará la zona de consumo con mesas y sillas
- Puestos de comida y bebida con temática acorde al festival.
- Programación diaria musical en directo compatible con ambientación.
- Decoración y ambientación con temática del festival (iluminación decorativa, banderas, tótems culturales, pórticos de entrada, etc.).
- Escenario para albergar la ambientación musical

5.3 Festival Gastronómico (23 al 26 de octubre)

El contratista deberá organizar:

- Instalación de una carpa tematizada acorde a la temática del evento, de gran capacidad (mínimo 5.000 m²) donde se alojará la zona de consumo con mesas y sillas
- Al menos 15 food trucks especializadas **en gastronomía**.
- Puestos de bebida
- Concursos culinarios
- Programación diaria musical en directo compatible con la ambientación del evento
- Decoración y ambientación con temática acorde al evento (iluminación decorativa, tótems culturales, pórticos de entrada, etc.).
- Escenario para albergar la ambientación musical

6.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

- Producción técnica y artística de cada evento.
- 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 marcados en puntos anteriores en los que habrá actividad en el recinto. Este personal debe coordinarse con la Concejalía de Seguridad y Policía Municipal, 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 los horarios establecidos por el Ayuntamiento y normativa vigente.
- Se deberán instalar los módulos de WC conectados a red suficientes para dar cobertura a la previsión de público que asistirá a los diferentes eventos, en los puntos indicados por el Ayuntamiento.
- El suministro eléctrico correrá a cargo del adjudicatario.
- Correrán a cargo del adjudicatario la limpieza diaria de baños y las distintas zonas utilizadas en cada evento. Deberán realizarse, a lo largo de cada jornada, las limpiezas necesarias para mantener los baños y las zonas del parque ocupadas, en óptimas condiciones de limpieza.
- Personal de limpieza de mesas en zona de restauración durante todo el horario de apertura.
- 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
- **El adjudicatario se compromete a ofrecer un 50% de los puestos a comerciantes/hosteleros de Móstoles y cumplirán, en todo momento, con las condiciones específicas de establecimientos temporales (artículo 51) de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública del Ayuntamiento de Móstoles y toda la normativa sectorial de higiene alimentaria aplicable.**
- Todos los productos deberán estar colocados sobre una mesa, mostrador, expositor, vitrina, etc., no estando permitida bajo ningún concepto la venta de productos sobre el suelo, ni la venta ambulante de productos no autorizados.
- Una vez se instalen los puestos de restauración y con carácter previo a la inauguración de los diferentes festivales, podrá realizarse por parte de las diferentes Áreas del Ayuntamiento, una inspección de oficio que verifique que se cumplen los requisitos y normas exigidas en el pliego.
- 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 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.
- 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.
- Deberán contar con un depósito para la retirada de aceite usado que será retirado por una empresa cualificada.
- 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 durante el horario nocturno en que permanezcan cerradas las instalaciones, por lo que podrá disponer de un servicio de seguridad o de vigilancia privados, si así lo considera.
- El adjudicatario se encargará de recoger toda la documentación exigida a los titulares de la explotación de los puestos, pasacalles, 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 del Mercado. En el caso de las personas que participen en las actividades de animación o talleres con niños o menores de edad, éstas deberán aportar obligatoriamente el certificado de delitos de naturaleza sexual.
- 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 trámites que resulten necesarios para la obtención de autorización de puesta en funcionamiento. Tendrá también un servicio de electricistas de guardia que solvente cualquier problema que derive de este acto, así como otros que pudieran ocurrir para el normal funcionamiento de los eventos.

7.- CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS

7.1.- 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.

7.2.- 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 853/2004 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.

7.3.- 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, degustación y/o taller

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.

En el caso de productos artesanos, deberán estar etiquetados correctamente, según establece la normativa vigente y deberán mostrar en lugar bien visible el número de registro correspondiente.

Todos los alimentos se conservarán 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.

Respecto a la elaboración de pan. Si las masas usadas están previamente elaboradas, procederán de la industria o establecimiento autorizado, estarán perfectamente etiquetadas y se conservarán en todo momento en congelación o refrigeración, según sea el caso.

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.

7.4.- PUESTOS DE RESTAURACIÓN:

Se ubicarán 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 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

8.- OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

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

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.



Móstoles, a la fecha de la firma

Susana Calvo Gutiérrez
Coordinadora Empresas y Emprendimiento
Móstoles Desarrollo

Fernando Sánchez Cenamor
Gerente Móstoles Desarrollo