

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES	Expediente
CONTRATO DE SERVICIOS DE CATERING PARA LOS CONGRESOS Y OTRAS ACTIVIDADES ORGANIZADAS POR LA FUNDACIÓN GENERAL DE LA UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID, M.P.	2025/FGUCM07

Índice

1. OBJETO DEL CONTRATO	1
2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS.....	2
Volumen estimado del servicio	2
Descripción de los servicios.....	2
Preparación de los servicios.	3
Materiales, mobiliario y menaje.	4
Personal y cualificación del equipo de trabajo.....	5
Cumplimiento de la normativa vigente en materia sanitaria y de higiene de los alimentos	5
3. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO.	6
4. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	7

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT en adelante) será fijar las condiciones que habrán de reunir los servicios contratados para cubrir las necesidades del servicio de catering durante la celebración de los Congresos, Encuentros y actividades similares organizados por la Fundación General de la UCM (FGUCM en adelante) en diferentes centros de la Universidad Complutense con la empresa o empresas que sean adjudicatarias del Servicio de Bar-Cafetería, en los centros y Facultades de la UCM que se detallan a continuación:

- 1.- Facultad de Ciencias Matemáticas
- 2.- Facultad de ciencias políticas y Sociología.
- 3.- facultad de Ciencias Químicas
- 4.- Facultad de Derecho
- 5.- Edificio Multiusos.

Página 1 de 10

Fundación General de la Universidad Complutense de Madrid
C/ Doctor Severo Ochoa nº 7, Edif. Entrepabellones 7-8, 28010 Madrid. Tlf: 913946493 Fax: 913946482
asesoriafundacion@rect.ucm.es www.fundacionucm.es

Código Seguro De Verificación	vsyqJ2G6UkrQyr7VKLUvtA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mª Paz García Vera - Director/a Fundacion General Ucm	Firmado	13/02/2026 19:02:07
Observaciones	Juan Antonio Reyes Molina	Firmado	13/02/2026 12:08:42
Url De Verificación	https://firma.fundacioncomplutense.com/verifirma/code/vsyqJ2G6UkrQyr7VKLUvtA%3D%3D	Página	1/10
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



El servicio de catering podrá consistir, a petición de la Unidad de Congresos de la Fundación, en uno o varios de los siguientes servicios:

- Servicio de café de mañana y tarde
- Cóctel.
- Comida.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS.

Volumen estimado del servicio

La imposibilidad de determinar con exactitud el número de congresos o actividades similares a realizar, así como el número de asistentes a los mismos, antes de la publicación de la presente licitación, obliga a establecer un trato sucesivo con una estimación que podrá variar. Los servicios se prestarán de forma sucesiva, sin que el número de prestaciones se pueda definir con exactitud, por estar subordinadas a las necesidades de la Fundación. Por ello, el gasto efectivo está condicionado por las necesidades reales de la FGUCM, por tanto, no queda obligada a demandar una determinada cuantía de servicios ni a gastar la totalidad del presupuesto base de licitación, que se establece de forma estimativa. La ejecución dependerá de las necesidades del servicio, por lo que podrá variar y ejecutarse un gasto anual superior o inferior al estimado, siempre y cuando que, a la finalización del contrato, no se supere en su conjunto total el presupuesto base de licitación.

Descripción de los servicios.

Servicio de café mañana y tarde

- Modalidad: Mesas buffet.
- Duración: 20 – 30 minutos.
- Descripción:
 - ✓ Tipo 1 Cafés, descafeinado, infusiones, mini bollería dulce y agua mineral
 - ✓ Tipo 2 Cafés, descafeinado, infusiones, mini bollería dulce, agua mineral y zumos envasados.
 - ✓ Tipo 3 Cafés, descafeinado, infusiones, mini bollería dulce, pastas y/o galletas, agua mineral y zumos envasados.
 - ✓ Tipo 4 Cafés, descafeinado, infusiones, mini bollería dulce y salados, agua mineral y zumo de naranja natural.

Servicio de Cóctel

- Modalidad: Tipo Cóctel
- Duración: 90 minutos aproximadamente.
- Descripción:
 - ✓ Tipo 1: 7 entrantes (2 variedades de embutidos, 2 fríos, 3 calientes), Bebidas.
 - ✓ Tipo 2: 8 entrantes (3 variedades de embutidos, 2 fríos, 3 calientes), Bebidas.
 - ✓ Tipo 3: 8 entrantes (2 variedades de embutidos, 3 fríos, 3 calientes), Bebidas, Dulces variados.
 - ✓ Tipo 4: 9 entrantes (3 variedades de embutidos, 3 fríos, 3 calientes), Bebidas, Dulces variados y Cava.

Página 2 de 10

Código Seguro De Verificación	vsyqJ2G6UkrQyr7VKLUvtA==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Mª Paz García Vera - Director/a Fundacion General Ucm	Firmado	13/02/2026 19:02:07	
	Juan Antonio Reyes Molina	Firmado	13/02/2026 12:08:42	
Observaciones		Página	2/10	
Url De Verificación	https://firma.fundacioncomplutense.com/verifirma/code/vsyqJ2G6UkrQyr7VKLUvtA%3D%3D			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

- Descripción de las bebidas: Vinos, refrescos, cerveza y agua mineral.

Servicio de comida

- Modalidad: Sentados en salón dispuesto a los efectos en mesas de 10-12 comensales como máximo.

- Duración: 120 minutos aproximadamente.

- Descripción:

- ✓ Tipo 1: 1º y 2º plato a elegir entre dos propuestas, Postre Bebidas, Café.
- ✓ Tipo 2: Entrante con 6 variedades (1 plato para cada 4 comensales) 2º plato a elegir entre dos propuestas, Postre, Bebidas, Café
- ✓ Tipo 3: Entrante con 6 variedades (1 plato para cada 4 comensales) 2º plato a elegir entre tres propuestas, Postre, Bebidas, Café
- ✓ Tipo 4: Entrante con 5 variedades (1 plato para cada 4 comensales), 1º plato a elegir entre dos propuestas, 2º plato a elegir entre tres propuestas, Postre Bebidas, Café
- Descripción de las bebidas: Vinos, refrescos, cerveza y agua mineral.

En el supuesto de que se solicitasen servicios para menos de 40 comensales, se aplicará la cuantía fija por servicio que se fije en el Pliego de Cláusulas Administrativas o en su defecto la que hay ofertado el adjudicatario en su oferta.

Preparación de los servicios.

El adjudicatario habrá de montar la infraestructura necesaria para garantizar la correcta prestación del servicio, adaptándose a las necesidades del evento y a las finalidades institucionales que la FGUCM quiera alcanzar durante el mismo.

La empresa adjudicataria podrá preparar el catering en las instalaciones en las que está prestando el servicio de Cafetería-Bar, pudiendo llevar a cabo una preparación parcial del mismo en las instalaciones donde se celebre cada uno de los eventos, siempre con sus propios medios y cuidando en todo momento de garantizar de forma absoluta la trazabilidad de los alimentos y la máxima higiene en la preparación, traslado y servicio. Se prestará especial atención a mantener la cadena de frío en aquellos productos que lo precisen.

El adjudicatario siempre deberá disponer de los alimentos necesarios para la confección y realización de los menús, así como de suficiente material de reserva por si surgiese alguna contingencia.

Los menús de las comidas se expondrán de manera visible y en castellano e inglés, (si fuera necesario), incluyendo información relativa a su composición, y así evitar posibles incidentes con aquellas personas que hayan solicitado un menú especial (especialmente lo relativo a alergias y otras intolerancias alimentarias). La empresa adjudicataria estará preparada para suministrar la dieta adecuada a las necesidades especiales que puedan tener algunos de los participantes, ya sea por razones médicas o por motivos religiosos o culturales (alergias e intolerancias, exención de algunos alimentos por motivos religiosos o culturales, enfermedades comunes o puntuales, etc.).

Página 3 de 10

Código Seguro De Verificación	vsyqJ2G6UkrQyr7VKLUvtA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mª Paz García Vera - Director/a Fundacion General Ucm	Firmado	13/02/2026 19:02:07
	Juan Antonio Reyes Molina	Firmado	13/02/2026 12:08:42
Observaciones		Página	3/10
Url De Verificación	https://firma.fundacioncomplutense.com/verifirma/code/vsyqJ2G6UkrQyr7VKLUvtA%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



La empresa adjudicataria, a petición del participante, previa notificación a la FGUCM, deberá ofrecer un **MENÚ ALTERNATIVO** para los casos anteriormente señalados.

La organización del congreso facilitará a la empresa adjudicataria el número orientativo de comensales **15 días antes de la celebración del congreso** y comunicará la actualización del número de comensales periódicamente y siempre que registre cambios, **hasta los dos días previos al inicio del mismo**.

En la documentación a presentar, y teniendo en cuenta las consideraciones que se hacen en el Anexo I de este PPT, los licitadores presentarán un ejemplo de mano por cada uno de los 4 tipos especificados en los servicios descritos en el apartado 2.

Materiales, mobiliario y menaje.

La empresa adjudicataria debe tener la capacidad para atender a todo el personal asistente y deberá proveer de todo el material necesario para hacer posible el servicio en las mejores condiciones, para lo que debe disponer de:

- Mobiliario necesario para los distintos servicios, tanto el auxiliar como el destinado a comedor: mesas, sillas, barras altas y bajas, taburetes altos y bajos, dependiendo del tipo de servicio, que además estará disponible para los congresistas en horario de desarrollo de la Conferencia.
- Respecto a la calidad del menaje se exigirá: mantelería y materiales para adaptarse a los diferentes entornos, vajilla de variedad de formas, estilos y colores, cristalería en variedad de estilos y que se adapte a la funcionalidad y diseño del entorno, cubertería de calidad, así como la posibilidad de incorporar centros de mesa u otros adornos. En todo caso, manteniendo siempre le compromiso de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.
- Todo lo necesario para que sea un servicio limpio, eficiente y ágil (elementos como contenedores/papeleras para recoger residuos, barreras o cintas para ordenar el flujo de la gente, cartelería necesaria relativa al servicio como señalización de filas, separación dietas especiales, etc.)
- Cartelería. Los menús de las comidas se expondrán de manera visible y en castellano e inglés, (si fuera necesario), incluyendo información relativa a su composición, y así evitar posibles incidentes con aquellas personas que hayan solicitado menú especial (especialmente en lo relativo a alergias y otras intolerancias alimentarias).

La empresa adjudicataria estará obligada a tener instalaciones y equipos de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y finales que correspondan con la actividad que realicen y que así lo requieran. Tales equipos o instalaciones estarán provistos de sistemas de control y medición de temperaturas.

El adjudicatario estará obligado a atender a su cargo el mantenimiento en perfecto estado de uso y conservación de las instalaciones y maquinaria a su servicio. Serán de cuenta del adjudicatario todas las reposiciones y reparaciones que se deban efectuar de la maquinaria, mobiliario y de los

Página 4 de 10

Código Seguro De Verificación	vsyqJ2G6UkrQyr7VKLUvtA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mª Paz García Vera - Director/a Fundacion General Ucm	Firmado	13/02/2026 19:02:07
	Juan Antonio Reyes Molina	Firmado	13/02/2026 12:08:42
Observaciones		Página	4/10
Url De Verificación	https://firma.fundacioncomplutense.com/verifirma/code/vsyqJ2G6UkrQyr7VKLUvtA%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



utensilios necesarios para una buena ejecución del servicio, así como todos los gastos de transporte, luz, permisos, etc., que sean necesarios para la prestación del servicio.

Asimismo, la FGUCM no se hace cargo de las reparaciones que deban efectuarse como consecuencia de un uso indebido de las instalaciones. La adjudicataria será responsable de los daños y perjuicios que, debido a la explotación de los servicios, a la ocupación de las instalaciones y/o uso de las mismas que sean producidos de forma fortuita o por avería, imprudencia o negligencia, ocasionen en los espacios habilitados para el desarrollo de los servicios ubicados en los Campus.

Los contenedores para distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados diariamente con métodos mecánicos adecuados al volumen de la actividad, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección, y que sea desde un punto de vista medioambiental, de carácter ecológico y sostenibilidad.

La FGUCM se reserva el derecho de, si se consiguieran patrocinios de empresas y/o organizaciones que ofrecieran rincones “degustación” de otros productos, a instalar durante el desarrollo del almuerzo y/o servicio de café, en las zonas adecuadas, puestos de promoción de dichos productos.

Personal y cualificación del equipo de trabajo.

El adjudicatario deberá disponer del personal necesario para la realización de este servicio que deberá estar debidamente cualificado,

La empresa adjudicataria habrá de nombrar a un responsable general, del que se valorará su experiencia en eventos de similares características, de todas las prestaciones reflejadas en este pliego, asumiendo las funciones de coordinador general y será el único interlocutor válido ante la FGUCM. Se dispondrá del número de camareros que sea necesario para la prestación de cada servicio con la mayor calidad.

El personal para el servicio de catering será a elección de los licitadores, dependiendo dicho personal exclusivamente de estos en cuanto a sus relaciones laborales o de cualquier otro tipo.

El personal que preste el servicio en el evento, en todo momento, deberá ir identificado y guardando uniformidad en su atuendo, y en última instancia atendiendo las indicaciones del personal de FGUCM responsable del evento, que los transmitirá a través del coordinador.

De acuerdo con la legislación vigente aplicable, el personal que preste el servicio deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos, debidamente actualizado, el cual podrá ser exigido en cualquier momento por FGUCM para su comprobación.

Cumplimiento de la normativa vigente en materia sanitaria y de higiene de los alimentos

La empresa adjudicataria deberá garantizar el cumplimiento de la legislación y normativa que sean de aplicación o pudieran serlo durante la vigencia del contrato y de modo muy particular las

Página 5 de 10

Código Seguro De Verificación	vsyqJ2G6UkrQyr7VKLUvtA==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Mª Paz García Vera - Director/a Fundacion General Ucm	Firmado	13/02/2026 19:02:07	
	Juan Antonio Reyes Molina	Firmado	13/02/2026 12:08:42	
Observaciones		Página	5/10	
Url De Verificación	https://firma.fundacioncomplutense.com/verifirma/code/vsyqJ2G6UkrQyr7VKLUvtA%3D%3D			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

disposiciones establecidas en materia de medidas sanitarias y de higiene que pudieran afectar a la prestación del servicio.

El adjudicatario será único responsable tanto de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos, derivados de la prestación del servicio, como de los que sea de aplicación en la preparación de los alimentos, con escrupulosa observancia de la reglamentación vigente.

Asimismo, se atenderá al cumplimiento de las exigencias relativas al empleo de envases de uso alimentario.

Las materias primas ofertadas por la empresa adjudicataria serán de primera calidad y estarán sujetas a todo lo establecido en la normativa legal vigente y, en particular, al Código Alimentario Español.

La empresa adjudicataria deberá conservar la documentación que certifique la procedencia y origen de los productos utilizados para los servicios de catering y ésta podrá ser requerida en cualquier momento por la Fundación. El adjudicatario conservará toda la documentación que certifique la información relativa a las cantidades de productos, fecha de adquisición, proveedor, origen, estado de adquisición (fresco o congelado), que pondrá a disposición de FGUCM a su requerimiento

Se deberá tener especial cuidado en proteger eficazmente los alimentos, desde su recepción hasta cada uno de los puntos de consumo, contra todo riesgo de deterioro, o contaminación, adoptando un protocolo de medidas necesarias adecuado, que incluirá entre otras:

- El personal irá vestido de forma adecuada a los trabajos.
- No se podrán depositar efectos personales, ni ropa en las zonas de manipulación de alimentos.
- El personal de cocina, comedor y cafetería que intervenga en la elaboración de comidas o en la manipulación de alimentos, estará en posesión del carné de manipulador de alimentos en vigor y de cualquier otra cualificación legalmente exigida.

3. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO.

El adjudicatario estará obligado a:

- Adaptarse en todo momento siempre que sea necesario a los cambios que la FGUCM proponga para mejorar el servicio.
- Asumir los protocolos de actuación que establezca FGUCM para la prestación de los distintos servicios de catering.
- Asumir la gestión de compras y provisión de todos los alimentos que sean necesarios para poder llevar a término la prestación objeto del presente contrato. El pago de proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo del adjudicatario.

Página 6 de 10

Código Seguro De Verificación	vsyqJ2G6UkrQyr7VKLUvtA==		Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mª Paz García Vera - Director/a Fundacion General Ucm		Firmado	13/02/2026 19:02:07
	Juan Antonio Reyes Molina		Firmado	13/02/2026 12:08:42
Observaciones			Página	6/10
Url De Verificación	https://firma.fundacioncomplutense.com/verifirma/code/vsyqJ2G6UkrQyr7VKLUvtA%3D%3D			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			



- Asegurar que las comidas lleguen en perfectas condiciones a cada uno de los puntos de consumo, en lo referente a cantidades, temperatura, presentación y puntualidad.
- Adecuarse a las normas generales de la Universidad Complutense de Madrid en materia de seguridad, protección y circulación interna en los edificios que forman parte de su sede.
- La empresa adjudicataria una vez formalizado el contrato de servicios deberá presentar, previa conformidad de la FGUCM, un mapa sobre plano de distribución del mobiliario a utilizar en los servicios de comida buffet para su aprobación, antes de la celebración del Congreso.
- La empresa deberá presentar previo requerimiento de la FGUCM, si procede toda la documentación que solicite ambas instituciones en relación con la normativa de Prevención de Riesgos Laborales y Seguridad en el Trabajo.
- La FGUCM controlará el seguimiento y ejecución del contrato y podrá realizar las siguientes acciones:
 - Comprobar que los trabajos se realizan ajustándose a las condiciones de contratación
 - Exigir al adjudicatario el cumplimiento de las condiciones contractuales.
 - Resolver las cuestiones técnicas que surjan en la interpretación de este pliego.
 - Interpretar las incidencias o problemas que se planteen en los diferentes trabajos contratados, e impidan el normal cumplimiento del contrato y en ningún caso tendrán la consideración de modificación del contrato.

4. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Acceso y protección de datos.

El adjudicatario quedará expresamente obligado a mantener absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier dato que pudiera conocer con ocasión de la prestación del servicio, especialmente los de carácter personal, que no podrá copiar o utilizar con fin distinto al que figura en este Pliego de Prescripciones Técnicas, ni tampoco ceder a otros ni siquiera a efectos de conservación. Igualmente, en caso de que el objeto de la contratación no implique el acceso a información de la Organización, el personal del adjudicatario tendrá terminantemente prohibido el acceso a cualquier información o documentación de la Organización, en especial, los datos de carácter personal.

A estos efectos, deberán establecerse las máximas cautelas en el acceso a los datos. Cualquier infracción en este sentido será calificada como grave y será causa de resolución del contrato, sin perjuicio de las responsabilidades penales, o de otro tipo, en que se pueda incurrir.

El adjudicatario y su personal quedará obligado al cumplimiento de lo dispuesto en el Reglamento UE 2016/679 del Parlamento y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (RGPD) y la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales. A tal fin, el

Página 7 de 10

Código Seguro De Verificación	vsyqJ2G6UkrQyr7VKLUvtA==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Mª Paz García Vera - Director/a Fundacion General Ucm	Firmado	13/02/2026 19:02:07	
	Juan Antonio Reyes Molina	Firmado	13/02/2026 12:08:42	
Observaciones		Página	7/10	
Url De Verificación	https://firma.fundacioncomplutense.com/verifirma/code/vsyqJ2G6UkrQyr7VKLUvtA%3D%3D			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

oferente pondrá a disposición de la Organización una Memoria Descriptiva de las medidas de seguridad que adoptará para asegurar el cumplimiento de la normativa aplicable.

Normas de comportamiento respecto a los sistemas de información.

El contratista, así como su personal, se comprometen a cumplir las siguientes normas de comportamiento respecto a los sistemas de información de la Organización:

- No acceder a dependencias o hacer uso de equipamiento de la Organización (teléfono, ordenadores, impresoras, dispositivos de digitalización, material fungible, etc.) de cualquier naturaleza cuando no se disponga de autorización expresa para ello.
- No introducir software informático ajeno a la Organización.
- No difundir ni publicar los sistemas de seguridad existentes o previstos.
- No revelar la información obtenida de los sistemas de información de la Organización, ni la documentación que se le suministre o a la que pudiera tener acceso en el desempeño de sus funciones, con independencia del soporte en que se encuentre contenida.
- Acceso exclusivo a la información necesaria para el desempeño de las funciones encomendadas.
- Utilizar exclusivamente la contraseña-clave individualmente asignada y adquirir el compromiso de actuar de forma cuidadosa para que nadie conozca su palabra de paso.
- Utilizar adecuadamente y de forma cuidadosa los sistemas de seguridad implantados, de forma que se respeten y mantengan los niveles de seguridad.
- No utilizar el sistema de correo u otro medio alternativo para sacar fuera de la organización la información a la que se tenga acceso en el desempeño de sus funciones.
- Además, el adjudicatario adquirirá los siguientes compromisos, que a continuación se describen en cuanto a materia de seguridad se refiere:
 - Los equipos conectados a la red corporativa de la Organización no podrán conectarse a ningún sistema informático o de telecomunicaciones ajeno a la entidad.
 - Los equipos o sistemas que por su actividad requieran conexión a servicios externos a la red de la Organización deberán estar aislados, es decir, separados física y lógicamente de la red informática de la Organización.
- Está expresamente prohibida la instalación de módems (o similar) en equipos (PCs, servidores, etc.) conectados a la red de la Organización.

Auditoría de la seguridad y trazabilidad de los servicios.

- El adjudicatario adquirirá el compromiso de ser auditado por personal autorizado por la Organización en cualquier momento en el desarrollo de los trabajos, con el fin de verificar la seguridad implementada, comprobando que se cumplen las recomendaciones de protección y las

Página 8 de 10

Código Seguro De Verificación	vsyqJ2G6UkrQyr7VKLUvtA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mª Paz García Vera - Director/a Fundacion General Ucm	Firmado	13/02/2026 19:02:07
Observaciones	Juan Antonio Reyes Molina	Firmado	13/02/2026 12:08:42
Url De Verificación	https://firma.fundacioncomplutense.com/verifirma/code/vsyqJ2G6UkrQyr7VKLUvtA%3D%3D	Página	8/10
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



medidas de seguridad de la distinta normativa, en función de las condiciones de aplicación en cada caso.

- Asimismo, y en el marco de la ejecución de los trabajos, y con el fin de garantizar la seguridad de la información manejada, la Organización se reserva la capacidad de monitorizar la actividad de los sistemas, por lo que se informará a los usuarios de este aspecto.
- La auditoría se basará en la existencia de evidencias que permitan sustentar objetivamente el cumplimiento de los puntos mencionados:
 - Documentación de los procedimientos.
 - Registro de incidencias.
 - Inspección del personal afectado: conocimiento y praxis de las medidas que le afectan.
- Se deberá implementar un proceso de revisión continua con el fin de detectar vulnerabilidades en los procesos y sistemas. Estas revisiones deberán ser periódicas y realizarse al menos cuatrimestralmente, poniendo a disposición de la Organización los resultados de dichas revisiones. Al menos, se deberán revisar las configuraciones de seguridad con intervalos no superiores a un cuatrimestre, poniendo a disposición de la Organización los resultados de dichas revisiones.
- Las evaluaciones no deberán tener impacto en los servicios, y deberá informarse a del inicio y finalización de las mismas y solicitar la autorización previamente a su realización.

Madrid, a fecha y hora de firma electrónica

FDO. David Contreras Blas
Responsable del Departamento de Congresos

Maria Paz García-Vera
Directora Fundación General UCM

EL ADJUDICATARIO

Página 9 de 10

Fundación General de la Universidad Complutense de Madrid
C/ Doctor Severo Ochoa nº 7, Edif. Entrepabellones 7-8, 28010 Madrid. Tlf: 913946493 Fax: 913946482
asesoriafundacion@rect.ucm.es www.fundacionucm.es

Código Seguro De Verificación	vsyqJ2G6UkrQyr7VKLUvtA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mª Paz García Vera - Director/a Fundacion General Ucm	Firmado	13/02/2026 19:02:07
	Juan Antonio Reyes Molina	Firmado	13/02/2026 12:08:42
Observaciones		Página	9/10
Url De Verificación	https://firma.fundacioncomplutense.com/verifirma/code/vsyqJ2G6UkrQyr7VKLUvtA%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



ANEXO I
Nº ESTIMADO DE CONGRESOS Y PARTICIPANTES

	ESTIMADO ANUAL		ESTIMADO 2 ANUALIDADES	
	MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO
Nº CONGRESOS	15	25	30	50
Nº DE PARTICIPANTES POR ANUALIDAD	1000	2000	2000	4000

Página 10 de 10

Fundación General de la Universidad Complutense de Madrid
C/ Doctor Severo Ochoa nº 7, Edif. Entrepabellones 7-8, 28010 Madrid. Tlf: 913946493 Fax: 913946482
asesoriafundacion@rect.ucm.es www.fundacionucm.es

Código Seguro De Verificación	vsyqJ2G6UkrQyr7VKLUvtA==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Mª Paz García Vera - Director/a Fundacion General Ucm	Firmado	13/02/2026 19:02:07	
	Juan Antonio Reyes Molina	Firmado	13/02/2026 12:08:42	
Observaciones		Página	10/10	
Url De Verificación	https://firma.fundacioncomplutense.com/verifirma/code/vsyqJ2G6UkrQyr7VKLUvtA%3D%3D			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			