

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA REALIZACIÓN, COORDINACIÓN, DISEÑO Y GESTIÓN DE UN MERCADO DEL EMPERADOR CARLOS V (RENACENTISTA) EN EL BARRIO DE MEDINA SIDONIA Y SEGUNDO Y TERCER RECINTOS FORTIFICADOS DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA LOS DÍAS 30 DE JUNIO, 1 Y 2 DE JULIO DE 2017.

Se persigue mediante el presente procedimiento abierto, a través de varios criterios, y por el procedimiento ordinario, la prestación de un servicio que se ha denominado Realización, Coordinación, Diseño y Gestión de un Mercado del Emperador Carlos V (renacentista) en el Barrio de Medina Sidonia y Segundo y Tercer Recintos Fortificados de la ciudad de Melilla, los días 30 de junio y 1 y 2 de julio de 2017 con arreglo a las siguientes prescripciones técnicas:

- a) El mercado deberá plantearse como un acontecimiento cultural que propone una recreación histórica de la época renacentista. Así como sus aspectos socio culturales.
- b) El mercado funcionará en horario de tarde y noche. Comenzará la tarde del viernes 30 de junio de 2017 y finalizará en la madrugada del día 2 de Julio de 2017.
- c) El mercado ocupará, al menos, 105 espacios de Melilla la Vieja, Segundo y Tercer Recintos que van desde, El Foso del Hornabeque, Tercer Recinto, Plaza de Armas, Plaza de los Aljibes, Plaza de Estopiñán, Calle Hornos, Plaza del Veedor, Calle San Miguel y Plaza de Doña Adriana. La Fundación MELILLA Ciudad Monumental, en virtud de circunstancias sobrevenidas, podrá realizar cambios sobre el espacio descrito.
- d) El Mercado incluirá paradas de artesanía, paradas de alimentación y paradas de oficios, es decir demostraciones de oficios en vivo sin venta de los productos que se realicen en dichas paradas.
- e) Animación: deberá ser lo más variada posible, ajustándose al tema general del mercado. En dicha animación se incluirán:

Una Cabalgata diaria del Mercado, que saldrá desde el túnel del Hornabeque para rodear la Plaza de las Culturas y volver al mismo Foso del Hornabeque. La empresa deberá aportar un videomapping a exponer durante los tres días del Mercado, a partir de las 21'30 horas e inmediatamente antes del inicio de la citada cabalgata. El videomapping es una técnica de última tecnología que consiste en proyectar imágenes en 3D. Este videomapping se proyectará sobre las murallas del foso de Hornabeque, entre los baluartes de San José y San Fernando. Su temática versará sobre el Renacimiento en general y la época del emperador Carlos V en particular. Tendrá una duración no inferior a ocho minutos.

La cabalgata irá precedida o cerrada por la figura del Gobernador del Emperador Carlos V: D. Miguel de Perea, que hizo las veces de



ingeniero de obras y deberá ir escoltado por sus estandartes y varios soldados/ayudantes.


Este recorrido comenzará a las 22 horas durante los tres días que dure el mercado.

1. Espectáculos fijos serán al menos cinco (5) que se realizarán en cinco lugares distintos con al menos tres pases de tarde - noche. No se pondrán escenarios, por lo que deberán realizarse a pie de calle. Estos lugares se determinarán por la Fundación MELILLA Ciudad Monumental en la reunión de coordinación que tendrá lugar una vez adjudicado el contrato.
 2. Espectáculos itinerantes y personajes de animación, por las calles que abarca el mercado. Al menos tres agrupaciones musicales que contarán al menos con tres músicos.
 3. Gran espectáculo Renacentista: El licitador deberá presentar una propuesta del espectáculo que entre otros deberá contener una actuación de un grupo de al menos 10 miembros de abanderados.
 4. Rincón infantil, en el que pueden tener cabida espectáculos, juegos y talleres ... dirigidos a la población infantil.
 5. Exhibición de animales, solamente contarán aquellos animales, que, a la presentación de ofertas, tengan los permisos necesarios y suficientes para poder viajar a Melilla (a modo de ejemplo: cetrería, serpientes, equinos, perros, animales de corral, etc.) y en todo caso deberá cumplirse lo dispuesto en el Anexo I de estos Pliegos.
 6. Recreación Histórica: Deberá contar con al menos una agrupación de recreación histórica de época renacentista (siglo XV-XVI) formada al menos por quince (15) componentes. Deberán portar ropajes y armas de la época debiendo participar en los desfiles diarios y en la ambientación general del mercado los tres días.
 7. Espectáculo de baile de banderas inspirados en las cortes reales del medievo y renacimiento. Los movimientos deben ser marcados por tambores que serán acompañados por sones de trompeta. Las banderas que porten deben tener unas dimensiones mínimas de 1,50 metros de lado. La duración del espectáculo debe ser de al menos 15 minutos.
 8. El Mercado contará con un espacio para impartir nociones de la tradicional e histórica disciplina de la esgrima en España, en arma blanca en general. Este taller deberá ser impartido por al menos dos profesionales debidamente acreditados.
- f) Diseño, estudio, montaje y desmontaje de la decoración y elementos de ambientación del mercado, evitando anacronismos; irá a cargo de la empresa adjudicataria. El mobiliario urbano y otros elementos fijos deberán quedar plenamente incorporados a la ambientación general. Se prestará especial atención a la señalización de accesos y al vestuario, debiendo ir todos los participantes en el mercado vestidos de manera



acorde con el evento. En este apartado se incluye el montaje y desmontaje de los elementos decorativos propios, que en su caso se hará cargo la empresa adjudicataria (banderolas, estandartes, bastidores, pebeteros y apliques de forja, etc.)

- g) Decoración, ambientación y vestuario (en las dependencias que habilite la Fundación MELILLA Ciudad Monumental)
- h) La vigilancia y seguridad del Mercado Renacentista durante las horas que esté cerrado al público, tanto los días de mercado y las noches correspondientes, como el tiempo que se precisa desde que comienzan las labores de montaje y distribución de elementos hasta que todo esté desmontado, se realizará por parte de la empresa adjudicataria. Además de la que la Fundación Melilla Ciudad Monumental considere oportuna establecer.
- i) Coordinación con la Fundación MELILLA Ciudad Monumental. La empresa adjudicataria deberá designar a un único interlocutor.
- j) Coordinación con otros agentes sociales, entidades, hosteleros, asociaciones, artesanos y coordinación de grupos. La empresa adjudicataria deberá designar a un único interlocutor.
- k) Regiduría de todos los espacios en los que se desarrolle el Mercado Renacentista, incluidos aquellos en los que La Fundación MELILLA Ciudad Monumental decida intervenir con otras acciones distintas a las descritas en este pliego de condiciones correrá también a cuenta de la empresa adjudicataria.
- l) La organización y distribución de espacios, seguimiento y visto bueno a empresas y artesanos y coordinación de grupos se realizará por parte de la empresa adjudicataria, oído el parecer de la Fundación MCM.
- m) Toda la gestión derivada de la obtención de documentación aduanera, billeteaje de transportes, veterinaria, sanitaria y hospedaje se realizará por la empresa adjudicataria.



La empresa adjudicataria realizará un diseño de la ubicación de los distintos elementos del mercado que formará parte de la oferta, debiendo trasladar una o más personas a Melilla para determinar por parte de los Técnicos de la Fundación MELILLA Ciudad Monumental, espacios y necesidades. Así mismo deberá también diseñar la distribución de los artesanos intentando mantener un equilibrio en función de las características de sus respectivos productos y de las dimensiones de sus puestos para permitir al público comprar y desplazarse cómoda y organizadamente. De los puntos de venta al menos veinte serán foráneos con productos naturales o de elaboración artesanal. En todo caso, los puestos de alimentación, repostería o restauración deberán cumplir lo dispuesto en el Anexo II de estos Pliegos, siendo directamente responsable la empresa adjudicataria. Los puestos de restauración deberán estar ubicados forzosamente en la Plaza de Armas o Segundo Recinto Fortificado.

Las empresas licitadoras deberán presentar un programa en el que conste de forma individualizada la descripción detallada y pormenorizada de público al que se dirige, duración, número y hora de los pases, número de componentes,

tipo o modalidad de acción y breve referencia al argumento de todas las actuaciones, animaciones, pasacalles, atracciones, etc, que incluya la oferta propuesta por dicha empresa. Además deberá aportar un video básico de las actuaciones que se proponen presentar en Melilla y cuya duración no exceda de los seis minutos.

Las atracciones serán individualizadas, describiendo el número y el nombre de los componentes que desarrollarán cada una de ellas.

A efectos de valoración se atenderá al siguiente concepto y definición:

Paradas de oficio o talleres: Se entenderá por parada de oficio a efectos de su valoración aquellas que no vendan al público siendo objeto de ambientación y atrezzo sin beneficio por venta.

Paradas de Artesanía: Aquellas que sean ocupadas por personas que se dediquen a realizar labores de artesanía, no dedicándose a la reventa de artículos sino sólo a los que hiciera el mismo.

Paradas de Alimentación: Aquellas que se dediquen exclusivamente a la venta de productos alimenticios, debiendo especificar el producto que venden por especialidades y unidades.

En todos los supuestos deberán especificar los metros que ocupará la parada, y deberán diferenciarse según lo expuesto anteriormente, mediante asignación de un número para cada una de ellas y diferenciadas para cada uno de los tres tipos.

Las condiciones de exposición, manipulación y venta de alimentos en tabernas y paradas de alimentación deberán atenerse a lo dispuesto en la normativa higiénico-sanitaria vigente. Igualmente se responsabilizarán de las cuestiones veterinarias que se deriven del traslado de animales a Melilla La empresa adjudicataria estará a lo dispuesto en los Anexos I y II de estos Pliegos. Igualmente se deberán respetar las medidas que establezca el Servicio Municipal de Extinción de Incendios en su Plan de Seguridad, quedando expresamente prohibido la utilización de antorchas, braseros o teas como elementos decorativos de las paradas.

Todos los permisos que pudiera corresponder y/o tramitar por tenencia y utilización de armas, y cualesquiera otros que establezca la legislación para los temas que se tratan en este apartado, son responsabilidad de la empresa adjudicataria.

La Fundación Melilla Ciudad Monumental proporcionará los siguientes elementos:

- I. Un interlocutor de la Fundación para establecer los contactos y coordinación oportunos con la empresa adjudicataria, a fin de que el Mercado Renacentista se realice satisfactoriamente.
- II. Servicio de Limpieza
- III. Punto de atención y socorro de posibles accidentes.
- IV. Contenedores de basura.
- V. Vallas (excluido montaje y desmontaje en el momento de colocarlas, que corresponde a la empresa adjudicataria.)
- VI. Tomas de corriente. Cuadros eléctricos y generadores. No se incluye el encendido y apagado de los generadores, ni la compra y repostaje de combustible, tareas todas ellas que corresponden a la empresa adjudicataria.
- VII. Mantenimiento mecánico de generadores, y electricista para posibles averías.
- VIII. Megafonía y sonido ambiente, si fuera necesario.
- IX. Tomas de agua
- X. Servicios públicos (Cabinas de WC).

El Melilla, 20 de octubre de 2016
EL GERENTE,
Fundación Melilla Ciudad Monumental

Fdo.: Juan Antonio Bellver Garrido.



7.5
7.6

ANEXO I

- Sólo podrán desplazarse a la Ciudad animales cuya importación esté autorizada por la normativa vigente para la posterior reintroducción en el resto del territorio nacional después de su estancia en Melilla y que, **en el momento del traslado**, hayan obtenido la autorización oportuna de la Ciudad Autónoma. Para ello, las Agencias de Aduanas encargadas del despacho de los animales realizarán los trámites oportunos con antelación suficiente, al menos 72 horas antes del embarque a la Ciudad.
- Para la salida de los animales de Melilla deberán contactar y realizar los trámites oportunos con los servicios veterinarios correspondientes de la Delegación del Gobierno (sanidad exterior).
- Los animales de las especies canina y felina deberán estar identificados con microchip y haber sido vacunados contra la rabia, al menos con un mes de antelación al viaje.
- Durante el tiempo de permanencia en la ciudad deberán permanecer aislados y protegidos de forma que se impida el contacto con animales extraños, estarán bajo control veterinario y se mantendrán en todo momento las normas sobre bienestar animal, tanto en las instalaciones de descanso como en los momentos de exposición al público.

ANEXO II

NORMAS A CUMPLIR POR LOS RESPONSABLES DE LOS LOCALES DE RESTAURACIÓN DEL MERCADO.

En materia Sanitaria

1.- Toda persona que trabaje en este sector debe de estar, previamente, en posesión del carné o certificado de manipulador de alimentos, para lo cual debe de realizarse un curso específico de acuerdo con la normativa actual. **No será válido el certificado de estar inscrito en el curso** sino el de finalización del mismo.

2.- Deberá de llevar siempre ropa exclusiva de trabajo y en perfectas condiciones de limpieza.

3.- El local debe disponer de un fregadero de dos senos, mostradores limpios de superficie impermeable sin desperfectos. Cubos de basura con tapadera y bolsas impermeables en su interior, alejados de la zona de manipulación de alimentos.

4.- El local deberá permanecer en todo momento en condiciones óptimas de limpieza. Se dispondrá de un número suficiente de papeleras para los restos alimenticios y papeles.

5.- Los alimentos perecederos y los cocinados deberán estar siempre dentro del frigorífico, adecuadamente separados, sin mezclarse alimentos crudos con los cocinados. El tiempo de permanencia fuera del frigorífico será el indispensable para su preparación y consumo inmediato.

6.- Los alimentos frescos o cocinados deberán exponerse en vitrinas a la temperatura adecuada según el alimento (frío o caliente). La exposición de cualquier tipo de alimentos al aire libre podrá ser motivo de sanción.

7.- Las carnes, especialmente las hamburguesas, deben proceder de industrias autorizadas para su elaboración, debiendo figurar el Numero de Registro Sanitario en el etiquetado de los paquetes.

8.- Está prohibida la utilización de huevo crudo en la elaboración de salsas (mahonesas etc..) por lo que se utilizarán preferiblemente las de procedencia industrial. Si se elaboran in situ, se hará con productos autorizados, se someterán en todo momento a refrigeración y se consumirán en 24 horas desde su preparación.

9.- Toda conservación, manipulación y elaboración de alimentos se realizará en las mejores condiciones higiénicas.

10.- No se comercializarán ni se ofrecerán al público ningún producto alimenticio, en especial moluscos bivalvos (almejas, mejillones, navajas, coquinas etc..) sin acreditar su origen y que han pasado los oportunos controles sanitarios.

En materia de defensa de los consumidores.

1.- Se expondrán claramente al público todos los precios de los productos y servicios ofertados. Estos precios se entenderán con todos los impuestos incluidos. Estos precios no pueden contener informaciones como "según peso", "según mercado" etc..

- 2.- Se tendrán siempre a disposición del público Hojas de Reclamaciones. Igualmente deberá anunciarse mediante un cartel la existencia de estas Hojas.
- 3.- Se entregará factura o ticket debidamente cumplimentado a solicitud del cliente. Deberá incluir todos los productos o servicios, con perfecta identificación del establecimiento.
- 4.- Los productos alimenticios cuyos envases indiquen una fecha de consumo preferente o fecha de caducidad, ésta será perfectamente legible, no debiendo sufrir manipulación alguna que impida su fácil lectura.
- 5.- Los productos y artículos ofrecidos en los puestos autorizados de venta serán siempre conformes con la normativa vigente, no pudiendo venderse artículos que puedan resultar peligrosos.
- 7.- Tanto los establecimientos de restauración, como los puestos de venta autorizados deberán disponer de las facturas de origen de todos los productos ofrecidos a los consumidores.