ANEXO I. PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS DEL MERCADO MEDIEVAL DE BALMASEDA 9 Y 10 DE MAYO DE 2026

1. OBJETO DEL CONTRATO

Realización, coordinación, diseño y gestión de un Mercado Medieval en el Casco Histórico de Balmaseda los días 9 y 10 de mayo de 2026.
En cualquier caso, la autorización se otorgará sin el derecho de propiedad y sin perjuicio de terceros.

2. CONDICIONES DE DESARROLLO

I.CARÁCTER CULTURAL

Deberá plantearse como un acontecimiento cultural que propone una recreación histórica de la época medieval.

II. HORARIO

Comenzará a las 10 horas del sábado 9 de mayo y finalizará a las 23:00 horas del domingo 10 de mayo de 2026.

III. UBICACIÓN

Ocupará las calles Martín Mendía, Correría, Pío Bermejillo, Plaza de San Severino, Plaza de San Juan y Plaza de los fueros. Respetará las fachadas, escaparates, portales, etc....que indique el Ayuntamiento de Balmaseda o los vecinos afectados minimizando las molestias que puedan causar a los mismos.

Los puestos destinados a restauración en los que se sirva comida y bebida podrán únicamente instalarse en los espacios acordados con el Ayuntamiento, que salvo indicación contraria serán: Plaza de San Juan, Puente del Millonario y Calle Martín Mendía. El resto de los puestos de alimentación sin venta de bebida podrán ubicarse libremente en el recorrido del mercado. **El número de los puestos de restauración y alimentación no excederá del 25% del total.**

En el caso de las tabernas de gran tamaño, solo podrá instalarse un máximo de 2.

En todo caso, la empresa adjudicataria deberá asegurar que en todas las calles se mantenga permanentemente un paso libre de obstáculos, dejando libres las bocas de riego para utilización por los bomberos en caso de necesidad. Con este fin, la empresa adjudicataria deberá presentar con dos semanas de antelación la propuesta de distribución del Mercado por las calles del Casco Medieval, propuesta que incluya las medidas de los diferentes puestos, de tal

manera que los responsables del Ayuntamiento otorguen el visto bueno a la misma. Además, una vez se instalen los puestos y con carácter previo a la inauguración del Mercado, se realizará por parte del Ayuntamiento una inspección de oficio que verifique que se cumplen las distancias mínimas de seguridad.

El Ayuntamiento de Balmaseda reservará los soportales de la Iglesia de San Juan del Moral, Palacio de Horkasitas y esquina de los huequillos de la Plaza San Severino para los artesanos y comerciantes locales que deseen participar en el mismo. Reservará zonas para restauración en el Puente el Millonario y Plaza San Severino. La gestión de estas zonas no es objeto de este contrato.

Reservará espacio en el recorrido del mercado para 20 puestos para ubicar artesanos y productores de Euskadi que tampoco será objeto de este contrato. En su debido momento se indicará la ubicación escogida por el Ayuntamiento para ellos.

Así mismo, y en virtud de circunstancias sobrevenidas o necesidades de organización, el Ayuntamiento de Balmaseda podrá realizar cambios sobre el espacio descrito.

IV. PUESTOS

El Mercado incluirá puestos de artesanía, alimentación, restauración y demostraciones de oficios en vivo. Todas ellas deberán estar ambientadas en la época medieval debiendo cuidar al máximo este aspecto. Todos los productos expuestos para la venta deberán ser de fabricación artesanal.

El horario de apertura de puestos, paradas, tabernas, etc.... será de 10:00h a 23:00 el sábado 9 y de 10:00 a 22:00h el domingo 10.

La empresa adjudicataria asumirá las tareas de selección de los puestos, organización e instalación de estos, **con un mínimo de 150 y un máximo de 210 (total incluyendo talleres de oficios, artesanos, alimentación, tabernas**...) **siempre que** el espacio y las condiciones de ubicación especificadas en el pliego lo permitan, de los **cuales serán al menos un 15% con demostración en vivo**, especificándose en la Memoria el contenido de estos.

Las tabernas o puestos que necesiten gas, fuego, etc.... deberán disponer de un extintor homologado, así como todas las medidas necesarias para evitar cualquier daño a terceros.

La empresa adjudicataria pondrá en conocimiento del Ayuntamiento de Balmaseda los precios a abonar por la instalación de los puestos de artesanos (m/día) y de los puestos dedicados a la restauración (m/día).

V. ESPECTÁCULOS

La animación deberá ser lo más variada posible, ajustándose al tema general del Mercado. En dicha animación se incluirán:

- Pregón inaugural del Mercado. Incluirá tanto la propuesta del pregonero, como el equipo de sonido e iluminación, la escenografía, o cualquier otro elemento o recurso necesario para el buen desarrollo del Pregón. Así mismo incluirá también el personal técnico que precise el uso y manejo de dichos equipos técnicos y elementos escenográficos, y el necesario para su montaje e instalación.

- Espectáculos fijos en un lugar determinado con pases suficientes de mañana tarde y noche.

- Espectáculos itinerantes y personajes de animación, por las calles que abarca el Mercado. Incluirá **un mínimo de 8 compañías de música y 8 de animación teatral.**

- La empresa adjudicataria deberá aportar certificados de compromiso de exclusividad de todos los grupos y compañías de animación propuestos en la oferta

- Rincón infantil, en el que puedan tener cabida espectáculos, juegos, talleres… dirigidos a los/as niños/as. Al menos el 50% de los mismos deberá ser gratuito, debiendo especificar cuáles serán de pago y su precio al público. Los monitores del rincón infantil deberán ser bilingües y las actividades se desarrollarán preferentemente en euskera.

- Se deberán incluir espectáculos en euskera con un mínimo de 12 pases.

- Espectáculos destacados que den mayor prestancia al mercado, tanto la noche del día 9 como la del día 10. Deberá presentarse documentación gráfica de calidad de estos, indicando materiales, personal, duración, etc.…

- Se deberán asumir los gastos referentes a los derechos de autor originados por la programación cultural. Durante el desarrollo de esta deberá cumplir toda la legislación referente a espectáculos en la vía pública.

VI. DECORACIÓN

La empresa licitadora deberá proponer un proyecto de decoración y ambientación en el Mercado Medieval. Se incluirá el montaje y desmontaje de todos los elementos propuestos. Igual atención deberá prestarse al vestuario,

I.F.K-C.I.F. P4810400D
San Severino plaza 1 - 48800 Balmaseda - T. 946 800 000 - F. 946 102 053 - ayto@balmaseda.net
www.balmaseda.net

debiendo ir todos los participantes en el Mercado vestidos de manera acorde al evento.

VII. MOBILIARIO URBANO

La empresa adjudicataria definirá con un mes de antelación qué elementos sería necesario retirar, bancos, jardineras, etc.... El Ayuntamiento de Balmaseda informará en una semana sobre la posibilidad o imposibilidad de realizar esta retirada de mobiliario solicitado.

VIII. VIGILANCIA Y SEGURIDAD

La empresa estará obligada y será responsable de la tramitación y presentación ante el organismo correspondiente que ostente la competencia, de todos los permisos, autorizaciones y cualesquiera otros que establezca para la celebración del Mercado.

La empresa elaborará un PLAN DE AUTOPROTECCIÓN de acuerdo con la normativa vigente, que será comunicado y validado por la Policía Municipal y el Servicio de Protección Civil de la localidad. La empresa adjudicataria entregará para tal fin el plan de autoprotección con, al menos, un mes de antelación respecto a la celebración del Mercado

La empresa adjudicataria deberá contratar con una empresa de seguridad legalmente constituida un servicio de vigilancia y seguridad de todo el Mercado, durante el montaje, desarrollo de la actividad (tanto en las horas de apertura como en las de cierre y noches) y desmontaje de este.

El Ayuntamiento de Balmaseda en ningún caso será responsable de las pérdidas o sustracciones de material que pudieran sufrir los participantes.

La empresa estará obligada y será responsable de la tramitación y presentación ante el organismo correspondiente que ostente la competencia, de todos los permisos, autorizaciones y cualesquiera otros que establezca la legislación vigente, que conlleven la tenencia, transporte y utilización de armas, etc.

La empresa adjudicataria deberá entregar, con dos semanas de antelación, un listado con la relación de vehículos a los que se tiene que conceder permiso para la carga y descarga. Dicho listado contendrá nombre y apellidos y teléfono de contacto del titular, así como matrícula y modelo del vehículo.

Además, la empresa adjudicataria dispondrá de personal encargado del control de acceso de todos los participantes hasta su ubicación en el recinto del Mercado.

IX. PÓLIZA DE SEGURO

El licitador que haya presentado la mejor oferta deberá presentar las siguientes pólizas y justificantes de pago de las primas:
- Póliza de responsabilidad civil (general, patronal y cruzada), en que pueda incurrir por los daños causados a terceras personas y derivadas de actos de su personal, empleados y dependientes permanentes u ocasionales, su maquinaria y equipo, así como consecuencia de los trabajos realizados durante la ejecución del servicio. La franquicia no podrá ser superior a 3.005,06 € y el límite mínimo de indemnización por siniestro será de 300.000 euros.
Asimismo, deberá presentar el anexo V del PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES, debidamente cumplimentado.

X. ELECTRICIDAD Y TOMAS DE AGUA

El Ayuntamiento de Balmaseda pondrá cuadros de luz y agua fijos en los puntos acordados con la empresa adjudicataria. Dispondrá de personal de guardia para solventar únicamente los problemas que pudieran surgir en estas instalaciones. No se hará cargo de las incidencias provocadas por mala instalación, ni realizarán enganches, ni ningún otro tipo de servicio a los puestos ni tabernas.

Los puestos tendrán su propio cuadro de protección con sus diferenciales y generales correspondientes y alargador suficiente para enchufar en los cuadros provisionales.

En el informe de la distribución del Mercado del aptado III del punto 2 se deberá incluir tanto la ubicación como el consumo de los puestos, especialmente las de alimentación y tabernas. Una vez dado el visto bueno a este informe por parte del Ayuntamiento no se admitirán cambios de ubicación. Asimismo, el Ayuntamiento se reserva la potestad de suprimir el suministro eléctrico a aquellos puestos que incumplan el consumo acordado dado que esto provoca caídas de la línea eléctrica municipal.

La empresa deberá disponer de un servicio de electricistas para realizar todas las labores necesarias, anterior, posterior y durante la celebración del Mercado, conectarán los cuadros eléctricos que disponga el Ayuntamiento a los cuadros provisionales donde enchufarán los artesanos. Tendrá un servicio de electricistas de guardia que solvente cualquier problema que surja.

XI. BASURAS

Será responsabilidad del adjudicatario la obligación por parte de todos los participantes de depositar diariamente la basura generada por su propio puesto, en los diferentes puntos habilitados a tal efecto y especialmente el día de desmontaje.

XII. COORDINACIÓN CON EL AYUNTAMIENTO

La empresa adjudicataria deberá designar a un único interlocutor. Además, mantendrá las reuniones necesarias y con suficiente antelación con el personal municipal, para la determinación de las necesidades estructurales o cualquier otra que pudiera surgir. La empresa adjudicataria deberá informar en todo momento de cuantas gestiones lleve a cabo en el marco de la organización del Mercado con terceros.

La empresa adjudicataria deberá proporcionar al ayuntamiento un listado con teléfonos de contacto y potencia eléctrica necesaria de todos los puestos y actuaciones que participen en el mercado medieval.

XIII. COORDINACIÓN CON OTROS AGENTES

La empresa adjudicataria habrá de mantener una coordinación con otros agentes sociales, entidades, hosteleros, asociaciones, artesanos, y patrocinadores que pudieran estar interesados en participar.

XIV. ESPACIOS

La empresa adjudicataria se encargará de la organización y distribución de espacios y su seguimiento.

XV. MEGAFONÍA

La empresa adjudicataria será la encargada de la contratación e instalación de megafonía en todo el recorrido y los espacios ocupados por el Mercado Medieval.

Se debe incluir micrófono fijo para avisos y reproductores, así como la propia música ambiente que deberá ser coherente con la temática medieval del Mercado y funcionará únicamente durante el horario de mercado.

Así mismo, la empresa adjudicataria será responsable de la gestión del encendido y apagado de la música y de la asistencia técnica ante posibles incidencias. Los altavoces deberán colocarse minimizando en todo caso las molestias causadas a los/as vecinos/as.

XVI. MONTAJE Y DESMONTAJE

El montaje de los elementos de decoración y ambientación del mercado se realizará a partir del día 4 de mayo. El montaje de los puestos se llevará a cabo a partir de la hora acordada con el Ayuntamiento.

El desmontaje tanto de los elementos de decoración y ambientación como de los puestos deberá realizarse antes de las 06 horas del 11 de mayo.

La empresa adjudicataria será responsable, bajo la dirección del Ayuntamiento y siempre en coordinación con la Policía Local, de la recepción de los vehículos de los expositores, de la organización del tránsito de estos dentro de la zona del Mercado a la hora de montaje y desmontaje.

Si es posible se habilitará una zona de aparcamiento para los vehículos de expositores en los Talleres de Renfe, en horario de 16 horas del viernes 8 de mayo a las 24 horas del domingo 10.

XVII. PRECIOS

Todos los puestos cumplirán con la legislación vigente en materia de comercio y consumo, estarán perfectamente identificados y tendrán los precios de sus productos de manera visible y tendrán a disposición de los usuarios hojas de reclamaciones.

XVIII. DESARROLLO DE ACTUACIONES DEL MERCADO

Las empresas licitadoras deberán presentar un programa en el que conste una descripción detallada y pormenorizada (público al que se dirige, duración, número de compañías, número y hora de los pases, número de componentes, tipo o modalidad de acción, breve referencia la argumento, documentación gráfica que ilustre la propuesta, etc.) de todas las actuaciones, animaciones, pasacalles, atracciones, etc.., que incluya la oferta propuesta por dicha empresa.

Cualquier actividad propuesta que no cumpla la Normativa vigente no será valorada ni podrá llevarse a cabo.

XIX CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS

1- REFERENTE A LAS PERSONAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:

El personal manipulador dispondrá de la formación correspondiente en función de la actividad a desarrollar.
Se respetará todas las normas higiénico-sanitarias preventivas durante la manipulación de alimentos en función de la naturaleza de estos.
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.

2- REFERENTE A LA UBICACIÓN DE LOS PUESTOS:

La distribución de los puestos se realizará de forma que los alimentos estén perfectamente separados de cualquier foco de contaminación.

3- REFERENTE A LOS ANIMALES:

No podrá haber ningún espectáculo, animación ni puesto en el que se exhiban animales vivos.

4- REFERENTE A LOS ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN:

- Sólo podrán exponerse y/o venderse aquellos alimentos elaborados que no requieran otras manipulaciones diferentes al posible fraccionamiento.
- Los productos deben estar perfectamente identificados mediante la etiqueta correspondiente. En el caso de los productos artesanos que no dispongan de etiqueta, colgará en lugar bien visible el número de registro sanitario.
- Los alimentos perecederos (queso fresco, natas, cremas, carne fresca, anchoas, morcillas…) se mantendrán a temperaturas de refrigeración entre 0-8ºC.
- Todos los alimentos estarán protegidos de posibles contaminaciones ambientales, y en ningún caso en contacto directo con el suelo.
- Se evitará la exposición directa de los rayos solares sobre los alimentos.
- En el caso de que se hiciera alguna degustación, se utilizará vajilla de un solo uso.
- Dispondrán de un punto de agua corriente potable próximo.
- Se evitará el acúmulo de residuos que serán recogidos en recipientes adecuados.
- Tanto los puestos que elaboren productos alimenticios como las tabernas deberán tener perfectamente protegido el suelo de manera que, una vez concluido el mercado, se recupere el aspecto previo de todas las calles.

5- REFERENTE A LA ELABORACIÓN DE PAN:

- Si las masas utilizadas están previamente elaboradas, procederán de una industria o establecimiento autorizado, estarán perfectamente etiquetadas y se conservarán en todo momento en congelación o refrigeración, según sea el caso.
- Dispondrá de un punto de agua próximo, que estará instalado de forma que el lavado de manos del manipulador sea cómodo.

6- REFERENTE A LAS TXOSNAS Y/O TABERNAS:

- La txosna se ubicará en un lugar alejado de cualquier posible foco de contaminación.
- Los materiales utilizados en la construcción de las txosnas y puestos de venta serán idóneos para su uso, impermeables, fácilmente lavables y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones.
- La base del local estará aislada del suelo de la calle y en cualquier caso facilitará la limpieza y desinfección.
- Contarán con los medios e instalaciones adecuados (frigoríficos, vitrinas, etc.) para garantizar la conservación de alimentos que allí se expenden.
- Dispondrá de agua corriente potable.

- En cualquier caso, los alimentos cumplirán las especificaciones determinadas en la legislación alimentaria.
- Los productos que necesiten frío deberán ser conservados en refrigeración hasta que se vayan a cocinar.
- 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).
- Todos los productos estarán debidamente protegidos de posibles contaminaciones externas y en ningún caso en contacto directo con el suelo.
- Los manipuladores dispondrán de la formación correspondiente en función de la actividad a desarrollar.
- Se respetarán todas las normas higiénico-sanitarias preventivas durante la manipulación de alimentos (evitar el dejar los alimentos frescos y cocinados a temperatura ambiente, lavarse las manos cuantas veces sea necesario, evitar contaminaciones cruzadas, etc.…)
- El consumo se realizará inmediatamente después del cocinado.
- 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.
- Todos los productos utilizados en la elaboración estarán perfectamente identificados mediante un etiquetado correcto.
- Se utilizará vajilla de un solo uso compostable, o en su caso vajilla de uso personal no retornable de material plástico.
- Se pondrán los medios técnicos precisos y necesarios para la correcta evacuación de humos de la zona de cocina cuando ello sea preciso conforme a la legislación vigente.
- Se evitará el acumulo de residuos sólidos que serán retirados en contenedores adecuados.

XX. OTRAS CONSIDERACIONES

Además, la empresa adjudicataria deberá presentar al Ayuntamiento respecto de los/las vendedores/as que se coloquen en el Mercado lo siguiente:

- El número de registro sanitario de los productos elaborados.
- Copia de la póliza de Responsabilidad Civil de cada uno de los/las vendedores/as y recibo de justificante de su pago.
- Listado de con nombres, apellidos, teléfono, producto y dirección postal de cada uno de ellos a efectos de reclamaciones.

XXI. INFORME FINAL

Una vez terminado el Mercado, la empresa adjudicataria deberá emitir un informe final de valoración, que remitirá al Servicio de Cultura en el plazo

máximo de 1 mes desde la celebración del mercado, en el que se detallará, al menos, la siguiente información:
- Número de puestos instalados, clasificándolos según su naturaleza (artesanía, alimentación y restauración).
- Listado definitivo de todos los puestos participantes en el Mercado Medieval de Balmaseda 2026, en el que consten los nombres y apellidos de los titulares, productos a la venta, teléfono y dirección
- Listado de cobros efectuados por la empresa adjudicataria a los diferentes puestos que asistan al mercado
- Posibles desajustes respecto al proyecto inicial (cuadrante de programación, elementos decorativos…).
- Incidencias recogidas durante el desarrollo del Mercado.
- Afluencia de público en las distintas actividades: talleres, oficios y espectáculos.
- Evaluación de la coordinación con el Ayuntamiento de Balmaseda.
- Un mínimo de 50 fotografías (en formato digital) que reflejen los diferentes espacios, espectáculos y/o actividades ejecutadas durante el desarrollo del Mercado Medieval, cediendo al Ayuntamiento de Balmaseda todos los derechos para su uso en cualquier medio, los datos definitivos de participación…

XXII. GESTIÓN DEL AYUNTAMIENTO

El Ayuntamiento de Balmaseda proporcionará los siguientes elementos:

- Un interlocutor del Ayuntamiento para establecer los contactos y coordinación oportunos con la empresa adjudicataria, a fin de que el Mercado Medieval se realice satisfactoriamente.
- Servicio de limpieza general y recogida de basuras.
- Punto de atención y socorro de posibles accidentes.
- Permisos y licencias correspondientes.
- Contenedores de basura.
- Vallas (excepto el montaje y desmontaje en el momento de colocarlas que corresponde a la empresa adjudicataria)
- Tomas de corriente y Tomas de agua de acuerdo con el punto IX del apartado 2.

ANEXO II. CRITERIOS LINGÜÍSTICOS DE APLICACIÓN AL MERCADO MEDIEVAL DE BALMASEDA 2026

CRITERIOS LINGÜISTICOS DE APLICACIÓN DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y PENALIDADES EN CASO DE INCUMPLIMIENTO

El contratista deberá observar, durante la ejecución del contrato, la cooficialidad de ambos idiomas, euskera y castellano, sujetando su actividad a criterios de bilingüismo y de respeto a los derechos lingüísticos de los

ciudadanos, de acuerdo con las disposiciones recogidas en la Ley 10/1982, básica de normalización del uso del euskera. El Estatuto de Autonomía del País Vasco, el Decreto 86/1997, que regula los procesos de normalización de la Administración Pública de Euskadi y el Plan del Ayuntamiento de Balmaseda.

En cualquier caso, deberán ser bilingües todas aquellas comunicaciones de carácter general realizadas por el contratista y, en su caso, por los subcontratistas en el desarrollo de las prestaciones objeto del contrato. Se consideran comunicaciones de carácter general:

- Rotulación y señalización.
- Informaciones, publicidad, anuncios y documentos de oferta de servicios.
- Comunicaciones emitidas por megafonía.
- Cualquier otra cuyo destinatario sea la ciudadanía en general.

La atención en las actividades infantiles será preferentemente en euskera.

En caso de incumplimiento de los criterios lingüísticos establecidos en este punto, se impondrá una penalidad equivalente al 1% del presupuesto base de licitación, IVA incluido, salvo que, motivadamente, el órgano de contratación estime que el incumplimiento es grave o muy grave, en cuyo caso podrá alcanzar un 5% o un 10%, respectivamente.