

EXPEDIENTE Nº: PR21-0061

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR EL CONTRATO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE GESTIÓN, COORDINACIÓN, PRODUCCIÓN Y EJECUCIÓN DEL PROYECTO DENOMINADO "NUEVO MERCADO DE PROXIMIDAD" A CELEBRAR EN MATADERO MADRID EN EL EJERCICIO 2022, CON POSIBLE PRÓRROGA PARA 2023, A ADJUDICAR MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.

INDICE

1.-OBJETO DEL CONTRATO.....	3
2.- PERIODICIDAD Y EDICIONES, JORNADAS Y VIGENCIA DE LA CONTRATACIÓN.....	5
3.- HORARIO Y TIMMING MONTAJE	6
4.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.....	7
4.1. CONSIDERACIONES PREVIAS.....	7
4.1.1. Consideraciones generales.....	7
4.1.2. Consideraciones relativas a la adaptación de la implantación del Mercado en etapa COVID.....	8
4.1.3 Escenarios de ejecución.....	9
4.2. PUESTOS DE EXPOSITORES	10
4.2.1. Gestión y convocatoria puestos de expositores.....	10
4.2.2. Características de los expositores	11
4.2.3. Propuesta de participación de expositores: variables de trabajo, propuesta de edición y cartas de compromiso.....	13
4.2.4. Productos y expedición de los mismos.....	15
4.2.5. Actividad complementaria	16
4.2.6. Implantación de los puestos.....	16
4.2.7 Recursos humanos.....	17
4.2.8. Normativa y restricciones.....	17
4.3. ZONA DE DESCANSO.....	18
4.4. SERVICIO DE BAR.....	19
4.4.1 Consideraciones generales y propuesta de servicio.....	19
4.4.2. Productos	20
4.4.3. Expedición de los productos.....	21
4.4.4. Implantación.....	21
4.4.5. Recursos humanos.....	22
4.4.6. Normativa y restricciones.....	22

4.5. BAÑOS QUÍMICOS.....	22
4.6. SERVICIO SANITARIO	24
4.7. PUNTO DE INFORMACIÓN.....	25
4.8. IMPLANTACIÓN GENERAL, GESTIÓN DE COLAS Y CARTELERIA.....	25
4.9. PROPUESTA ESTÉTICA.....	27
4.10. MANTENIMIENTO.....	28
5.- RECINTO E INSTALACIONES.....	28
6.- EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO, FACTURACIÓN, SERVICIOS Y CONSUMOS.....	29
6.1. Explotación del servicio.....	29
6.2. Servicios	30
6.2.1. Servicios incluidos.....	30
6.2.2. Servicios extraordinarios.....	30
6.3. Consumos.....	33
7.- COMUNICACIÓN Y PATROCINIOS.....	33
8.- COORDINACIÓN.....	34
9.- PERSONAL.....	35
10.- PLAN DE AUTOPROTECCIÓN.....	36
11.- CANCELACION DE EDICIONES.....	36
11.1. CONDICIONES METEREOLÓGICAS ADVERSAS Y DE FUERZA MAYOR.....	37
11.2. DESESTIMACIÓN POR ENDURECIMIENTO EN CONDICIONES DE EJECUCIÓN DERIVADAS POR COVID	37
11.3. CANCELACIÓN DE EDICION POR COVID.....	38
12.- CONDICIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y ÉTICO.....	38
ANEXO I: Planos	
ANEXO II: Productos de comercio justo	
ANEXO III: Requisitos higiénico-sanitarios	
ANEXO IV: Ficha expositor	
ANEXO V: Ficha propuesta edición	
ANEXO VI: Ficha oferta Servicio de Bar	
ANEXO VII: Ejemplo distribución puestos por porcentajes máximos	
ANEXO VIII: Manual de Normas para el montaje de eventos	

1.- OBJETO

Madrid Destino Cultura Turismo y Negocio, S.A. (en adelante, “MADRID DESTINO”) tiene, entre otros objetivos, la gestión de programas y actividades culturales, formativas y artísticas, la organización, apoyo y difusión de las mismas, la prestación de todos los servicios e infraestructuras integrantes o complementarios de estos programas y actividades, la gestión de cualesquiera centros, espacios, recintos, dependencias y/o servicios culturales, cuya gestión le fuera encomendada temporal o indefinidamente, o cuyo uso le fuera cedido por el Ayuntamiento de Madrid, incluida la contratación y ejecución de las obras, instalaciones, servicios y suministros para los mismos, la gestión de las políticas municipales de promoción e información turística de la Ciudad de Madrid, la proyección de su imagen a nivel nacional e internacional y la gestión y explotación de los derechos de propiedad intelectual derivados de las obras susceptibles de generar tales derechos resultantes de las anteriores actividades, así como la prestación por cuenta propia o ajena de todo tipo de servicios relacionados con la organización, dirección, producción y administración de eventos, ya sean deportivos, exposiciones, congresos, convenciones, seminarios, ferias, y cualquier otro evento de naturaleza similar.

Es interés de Madrid Destino generar en las instalaciones de Matadero Madrid un espacio de encuentro y actividad cuyo objetivo es poner en contacto directo al productor con el consumidor, acortando así las cadenas de distribución y los costes económicos y ecológicos del transporte nacional e internacional de alimentos, un espacio donde potenciar tejido comercial y productor madrileño promoviendo hábitos de alimentación saludable, ecológica y de mercado.

Por ello se hace necesaria la contratación de la gestión, coordinación, producción y ejecución de un mercado con puestos de expositores de venta al aire libre y otros servicios de conformidad con las prescripciones de la convocatoria objeto del presente Documento (en adelante, el “Servicio”). Esta actividad se denominará “NUEVO MERCADO DE PROXIMIDAD” (en adelante, el “Mercado”).

La actividad de mercado a desarrollar constará de puestos de expositores de venta de productos, un servicio de bar, una zona de descanso con mobiliario, baños químicos, servicio sanitario y punto de información.

Los puestos de expositores se dedicarán a la venta de productos principalmente de alimentación del sector primario (agricultura, [ganadería](#), [silvicultura](#), [apicultura](#) y [acuicultura](#)), con preferencia de productos ecológicos y de comercio justo, provenientes de circuitos cortos de comercialización (CCC - venta directa del productor al consumidor).

Atendiendo a los objetivos principales del Mercado, se tendrá muy en cuenta la prevalencia de oferta de productos de origen vegetal frente a los de origen animal, aumentado así sustancialmente la conciencia sobre el costo ambiental oculto del consumo de carne y el impacto general que el consumo de carne tiene a escala global. En el caso de que se ofrezcan productos de origen animal, deberán provenir de ganados criados en libertad, en los que se respeten los períodos de lactancia y crecimiento natural de los animales, se elimine la manipulación genética y los métodos de explotación intensiva. Además, dicha actividad deberá contribuir al mantenimiento y la mejora de la fertilidad de los suelos satisfaciendo las necesidades de nutrientes de los cultivos y mejorando la materia orgánica del suelo.

El último fin de los puestos de expositores es la venta de productos de las entidades productoras. No se podrá hacer recaudación de donaciones, ni mediante venta de productos que no se engloben en el espíritu de este Mercado.

También tendrá cabida, en un porcentaje menor, la venta de mercancías elaboradas por empresas cuyas premisas de trabajo se basen en la economía social y solidaria, en la defensa y promoción de valores como el respeto y cuidado del medioambiente o el consumo responsable, o que utilicen una metodología de producción innovadora en estos campos.

Se podrá realizar actividad reflexiva y vivencial en forma de conferencias, talleres o demostraciones entre otros formatos, y podrán ser impartidas por los propios expositores o por agentes externos tales como personal docente, personal académico y/o experto en materias concretas siempre y cuando no representen intereses y marcas comerciales ajenas. En todo caso las propuestas deberán contar con el visto bueno de Madrid Destino con carácter previo a su realización. Al tratarse actividades complementarias, deberán ser en todo caso compatibles con la actividad principal.

En NINGÚN CASO se puede realizar programación musical ni actividades o talleres artísticos y, en general, tampoco podrá realizarse cualquier otra programación no aprobada por Madrid Destino.

No está permitido que el Adjudicatario produzca emisiones de sonido provenientes de radio, reproductores de audio, televisión, etc.

A los efectos de la preparación de las proposiciones, se adjunta como Anexo VIII al presente Documento el “Manual de Normas para el montaje de eventos”, que es vinculante y de obligado cumplimiento.

El Adjudicatario es responsable de conocer y hacer cumplir la normativa sanitaria aplicable y vigente a este tipo de actividades, de manera particular las normas de higiene de los productos alimenticios y su manipulación.

El Adjudicatario no podrá transmitir o ceder su posición a un tercero en ningún caso.

La presentación de propuestas implica la aceptación sin reservas por parte de los interesados y en todo caso del Adjudicatario, de las condiciones establecidas en el presente Documento.

2.- PERIODICIDAD Y EDICIONES, JORNADAS Y VIGENCIA DE LA CONTRATACIÓN

Periodicidad y ediciones

La actividad se desarrollará una vez al mes, con un máximo de ocho (8) ediciones y con un mínimo de seis (6) ediciones anuales.

Las fechas previstas para el ejercicio 2022 son las siguientes:

29-30 enero, 19-20 febrero, 26-27 marzo, 16-17 abril, 28-29 mayo, 24-25 septiembre, 29 y 30 octubre y 26-27 noviembre.

Estas fechas son una propuesta inicial y pueden modificarse en función de las necesidades propias de programación del centro. La primera edición será solo ejecutable en caso de haber formalizado todos los requisitos formales necesarios para la adjudicación del presente contrato y con la suficiente antelación como para realizar la tramitación de las solicitudes de permisos preceptivos según normativa vigente en el momento de la ejecución así como la petición y consecución de los servicios municipales necesarios.

Madrid Destino comunicará al Adjudicatario con antelación, las posibles actualizaciones y modificaciones

del calendario previsto, por causas derivadas de la programación u otras de carácter excepcional o de fuerza mayor, y/o que no se hayan podido prever en el momento de la publicación de la presente Convocatoria, quedando el Adjudicatario vinculado a las nuevas fechas de celebración derivadas de dichas actualizaciones.

En el caso de que el Adjudicatario no se haya comprometido a realizar el máximo de ediciones a las que puede optar, las fechas descartadas por él podrán ser utilizadas por Madrid Destino para otras actividades.

Sin perjuicio de lo anterior y en caso de que una vez se dé comienzo a la ejecución del servicio, el Adjudicatario quiera celebrar las ediciones que un principio descartó, lo comunicará a Madrid Destino, que le confirmará si dichas ediciones pueden ser o no finalmente celebradas y en qué fechas. En caso de que finalmente no puedan celebrarse, el Adjudicatario no podrá interponer reclamación alguna en ningún caso.

Jornadas

Cada edición podrá constar de una (1) o dos (2) jornadas consecutivas de un fin de semana al mes (sábado y domingo) en las fechas anteriormente referenciadas.

En caso de ofertar la celebración de dos jornadas por edición desde el inicio, este compromiso deberá ser mantenerse para toda la duración del plazo de ejecución del servicio. En caso de iniciar el servicio celebrando una sola jornada, posteriormente se podrá aumentar a dos jornadas. Pero una vez aumentada a dos jornadas de celebración, el compromiso deberá mantenerse para toda la duración del del resto del plazo de ejecución.

En caso de escoger solo la celebración de una jornada se deberá desarrollar en sábado.

Las mercantiles que opten a la presente convocatoria, deberán indicar en sus proposiciones las ediciones que se comprometen a realizar dentro del calendario establecido para el ejercicio 2022, y cuantas jornadas por edición van a desarrollar.

Se valorará como mejora el máximo de número de ediciones y jornadas totales comprometidas para su celebración. Si bien al adjudicatario se compromete a desarrollarlas todas, estando exento de penalización sólo en los supuestos de cancelación previstos en los pliegos que rige este procedimiento.

Vigencia

La prestación del servicio objeto de la presente convocatoria tendrá una vigencia de un (1) año, prorrogable por un (1) año más a criterio de Madrid Destino. El Adjudicatario debe asumir en todo caso que el servicio objeto de contratación tal y como se refleja en las presentes bases y prescripciones no sea prorrogado, no pudiendo reclamar indemnización alguna a Madrid Destino en ningún caso.

En el caso de que se formalice la prórroga, las ediciones correspondientes al ejercicio 2023 serán establecidas por Madrid Destino y comunicadas al Adjudicatario con antelación.

En cualquier caso la celebración del Mercado estará sujeto a contar con las precedentes autorizaciones por parte de las autoridades pertinentes y en especial las relativas a las nuevas normativas y restricciones, ya sea para el global de la actividad como para las partes de ella, siendo el adjudicatario el responsable de realizar la petición de todos aquellos permisos o la realización de las consultas necesarias con las administraciones pertinentes. En cualquier caso Madrid Destino quedará exento de responsabilidad alguna en caso de no poder celebrarse y no debiendo asumir coste alguno derivados de dicha suspensión, así como tampoco hacerse cargo de las pérdidas o perjuicios que de la aplicación de las normativas y

disposiciones se deriven y en las que pueda incurrir tanto el adjudicatario como los terceros implicados en la ejecución del servicio.

3.- HORARIO Y TIMMING MONTAJE

El horario de apertura máximo del Mercado al público será el indicado a continuación:

- Sábados de 11:00 a 19:00 horas
- Domingos de 11:00 a 17:00 horas

El montaje podrá empezar a partir de las 00.00 a.m. del sábado –sin perjuicio de la concreción del horario- y el desmontaje el domingo al terminar el desalojo del público, debiendo estar retirado todo el material antes de lunes a las 08:00 a.m.

Siempre que las condiciones de convivencia y circunstancias del momento lo permitan, como excepción, se admitirá el montaje del bar y premontaje de la infraestructura eléctrica el viernes por la mañana debiendo quedar montado, cerrado y vigilado por el Adjudicatario antes de las 14:00. Este montaje deberá en cualquier caso adaptarse y coordinarse con Madrid Destino pudiendo el horario y/o condiciones del montaje verse modificados.

La recepción de todas aquellas mercancías y suministros cuyos proveedores no entreguen en fin de semana, podrán ser entregados el viernes y retirados los lunes. Al no tener zona de almacenaje, en cada edición se coordinará la ubicación de dicho material, quedando expresamente establecido que dicho almacenaje será en espacio abierto y que la custodia o protección de las inclemencias meteorológicas corre por cuenta del Adjudicatario. En caso de que el recinto no pueda acoger ese almacenaje el adjudicatario deberá disponer de los medios necesarios para realizarlo fuera de las instalaciones y trasladarlo en sábado y domingo desde esas dependencias.

4.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

4.1. CONSIDERACIONES PREVIAS

4.1.1. Consideraciones generales

Carácter complementario y convivencia con la actividad del centro

La prestación del Servicio tendrá carácter complementario a la actividad principal de Matadero Madrid, la cual consiste en la celebración en todos los espacios que actualmente están disponibles, de diferentes actividades culturales y escénicas. En este sentido los interesados en participar en la presente convocatoria (en adelante, los “Interesados”) deberá respetar todas las normas de convivencia y actuar con el mayor respeto a dicha actividad. Cabe destacar que el espacio exterior donde se ubicará el mercado puede acoger actividad propia o ajena en espacios colindantes. El adjudicatario deberá colaborar para la mejor convivencia de ambas actividades.

Composición y disposición del mercado

El servicio se compone de los siguientes elementos:

- 1- Puestos de expositores.
- 2- Zona Descanso con mobiliario.



- 3- Servicio de bar.
- 4- Baños químicos.
- 5- Servicio Sanitario.
- 6- Punto de información.
- 7- Propuesta estética.

El mercado estará ubicado en la denominada *Plaza B*. Se implantará y acotará durante toda la actividad mediante vallado homologado u otros elementos que deberán contar con el visto bueno de Madrid Destino. Habrá una única entrada y una única salida. El adjudicatario deberá de coordinar y disponer medios para respetar los flujos de circulación del público. Ver en *Anexo I - Planos* el plano de implantación, accesos y circulación del público. El acceso será gratuito y libre hasta completar aforo.

Atendiendo a la orden 700/2021, de 28 de mayo, de la Consejería de Sanidad, por la que se modifica la Orden 572/2021, de 7 de mayo, por la que se establecen medidas preventivas para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 una vez finalizada la prórroga del estado de alarma establecida por el Real Decreto 956/2020, de 3 de noviembre, considerando la actividad como un evento no multitudinario y con el objetivo de poder celebrar el máximo de ediciones, la capacidad máxima de ocupación para esta actividad será autolimitada a 580 personas. Esta cifra incluye a todo el personal de organización, el personal de los puestos, el personal de servicios y el público asistente. El adjudicatario deberá presentar antes del inicio de las ediciones el desglose del personal que no sea público asistente para poder definir la capacidad de ocupación del público general.

El adjudicatario será libre de gestionar las consultas o peticiones que considere oportunas a las entidades competentes para obtener la aprobación de la celebración de los mercados con una capacidad de ocupación superior a la estipulada en el presente pliego de prescripciones técnicas. Hasta obtener los informes y permisos pertinentes el mercado para cada edición se autolimitará a la anteriormente mencionada capacidad. De forma orientativa se estima, en base a las actuales normativas que como mucho se podrá solicitar la aprobación de 950 personas de capacidad de ocupación. Si bien esta cifra puede cambiar en función de nuevas normativas emitidas posteriormente a la publicación del presente texto.

Refuerzo de comunicación etapa COVID

Teniendo en cuenta que el “Mercado de proximidad” es un proyecto con un largo recorrido en el centro, y que venía manteniendo otras condiciones de capacidad y de servicios, se requerirá del licitador que asuma entre sus tareas el diseño de una campaña de comunicación fuerte y adecuada, para trasladar al público la nueva realidad del mercado y contextualice al público para evitar el reclamo que venía acogiendo la actividad y así evitar aglomeraciones, colas, frustración del público y reclamaciones.

Calidad de servicio

La prestación del servicio por parte del Adjudicatario, deberá observar en todo caso criterios de calidad en todos sus aspectos, pero en especial en la **calidad de los productos y las materias** primas e ingredientes empleados para su elaboración, así como las marcas de bebidas, tanto en los puestos de expositores como en el servicio de bar deberán ser de primer orden.

Gestión de residuos y sostenibilidad

El mercado, aparte de ser un lugar de comercialización y encuentro donde promover los principios básicos anteriormente expuestos en el apartado 1.objeto, deberá ser una actividad óptima en cuanto a la gestión

de residuos. El adjudicatario diseñará un plan con objetivos en materia de gestión sostenible de residuos, basándose en los principios de prevención, de responsabilidad del productor (quien contamina paga), de precaución, y de proximidad promoviendo en todo momento la reducción, la reutilización, el reciclado, la recuperación y la correcta gestión de los residuos analizando los flujos de generación de los mismos e implementando medidas en este sentido.

A efectos de valoración del expediente el interesado deberá presentarse una memoria técnica descriptiva al respecto y se valorará atendiendo a los criterios de valoración.

En cualquier caso el adjudicatario se compromete a la implementación de las medidas expuestas en dicho plan para todas las ediciones.

4.1.2. Consideraciones relativas a la adaptación del mercado según evolución normativa vigente COVID

El presente texto recoge las bases y prescripciones de ejecución para un nuevo mercado adaptado a la normativa vigente del momento en que se publican. La configuración del mismo puede sufrir modificaciones debido al cambio en las normativas que se hallen vigentes en el momento de la ejecución de cada una de las ediciones. El adjudicatario, con la supervisión de Madrid Destino, definirá las adaptaciones necesarias para el correcto cumplimiento de las mismas. El adjudicatario deberá ejecutar y asumir las adaptaciones necesarias a su costa. Si bien las adaptaciones de la ejecución seguirán las líneas esenciales del mercado expuestas en el presente texto y en ningún caso se podrá ampliar el espacio cedido para su desarrollo.

Si bien la configuración que se describe en el presente texto es la versión más restrictiva según normativa actual, se contempla que, vinculada a una mejora del contexto las normativas, se pueda flexibilizar las condiciones de la implantación del mercado. Por lo que siempre que las medidas en el momento de la ejecución lo permitan se implementarán medidas de adaptación previa revisión junto con Madrid Destino y deberán de reconfirmarse de forma puntual para cada edición.

Se han definido tres escenarios de ejecución, que se describen en el siguiente apartado, para poder identificar tres diferentes estadios de evolución de mejora en la implementación de la actividad y por lo tanto del volumen de negocio generado por el mercado.

En cualquier caso, el adjudicatario deberá presentar para aquellas ediciones con modificaciones sustanciales, toda la documentación técnica acreditativa que se requiera y que se viene solicitando en el presente texto (p.e. Plan de autoprotección, proyecto eléctrico...), así como readaptar todos los servicios que corren de su cuenta a las circunstancias del momento (seguridad y limpieza principalmente). Todos los gastos que de estas gestiones y trámites se deriven correrán por cuenta del adjudicatario.

En relación a todas aquellas medidas complementarias específicas COVID necesarias como disposición de hidrogel, mascarillas para organización y público asistente, cartelería de direccionamiento de público en accesos, y refuerzo en limpieza y seguridad, entre otros, serán por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario deberá mantener una actitud proactiva para mantenerse informado de las actualizaciones que pudieran ir surgiendo en este ámbito e ir implementando cada nueva disposición según vayan surgiendo.

Todo el personal dependiente del Adjudicatario, así como el de los puestos de expositores deberán cumplir en todo momento con las medidas higiénico sanitarias necesarias para cada momento.

4.1.3. Escenarios de ejecución

Como se ha indicado anteriormente se han definido tres escenarios de ejecución para poder identificar tres diferentes estadios de evolución de mejora en la implementación de la actividad.

Los dos servicios que pueden modificar sus condiciones de ejecución en función del cambio en las normativas son: el servicio de puestos de expositores y el servicio de la zona de descanso. En sus respectivos apartados más adelante, se detalla las condiciones para el momento mas restrictivo por COVID y unas condiciones máximas a las que aspirar en un momento de normalidad. La mejora en la implementación de puestos de expositores y mesas, respectivamente hablando, supone un aumento de ingresos para el adjudicatario de forma directa al percibir más rentas de expositores y un aumento de consumo ya que solo se puede consumir en las mesas. Es por ello que, de cara a poder adaptar el canon solicitado al volumen de negocio que se genera y por lo tanto del beneficio, se establecen tres escenarios de ejecución y se asigna un canon específico para cada uno de esos escenarios.

A continuación, se detalla las variables de ejecución de los tres escenarios:

	Puestos expositores	Mesas zona descanso
Escenario 1	de 40 y 58 puestos	30 mesas
Escenario 2	de 59 y 72 puestos	de 31 a 35 mesas
Escenario 3	de 73 y 86 puestos	de 36 a 40 mesas

El aumento de puestos (de 58 a 86 puestos) y mesas (de 30 a 40 mesas) solo se dará cuando debido a una mejora de las circunstancias y por lo tanto en la normativa pertinente se pueda reducir la distancia social estipulada actualmente en 1,5m, por lo que se entiende que el salto de un escenario al otro sería simultaneo en los dos conceptos (expositores y mesas).

Como se comenta más adelante el aumento de puestos y mesas solo se realizará dentro de las zonas designadas para esos servicios aprovechando el espacio generado por la reducción de la distancia entre esos elementos. El salto al siguiente escenario deberá contar con la supervisión del departamento de viabilidad técnica y redibujo del plano de implantación.

El paso de un escenario al otro vendrá únicamente marcado por el cambio en la normativa, y cuando ésta así lo permita el canon solicitado al adjudicatario será el relativo al siguiente escenario.

Así mismo el adjudicatario estará obligado a ejecutar el servicio en base a esas condiciones de ejecución, es decir implementar un mínimo 59 puestos y 31 mesas en el caso de entrar en el escenario 2, y un mínimo de 73 puestos y 36 mesas en el caso del escenario 3.

En caso de que la normativa cambie con una antelación inferior a 15 días de la fecha de celebración de la siguiente edición se entiende que el adjudicatario puede no tener el suficiente tiempo para reajustar la convocatoria de los puestos de expositores quedando exento de cumplir con las condiciones de ejecución del siguiente escenario, y por lo tanto esa edición se ejecute según las condiciones del escenario anterior y en consecuencia se cobre el canon pertinente al mismo. En caso de que el adjudicatario, aun habiendo cambiado la normativa dentro de los 15 días anteriores a la fecha de ejecución de la edición, sea capaz de ejecutar el mercado en las condiciones de ejecución del siguiente escenario, deberá declararlo formalmente a Madrid Destino con una antelación mínima de 10 días para el reajuste de la implantación

con el consenso del Departamento de Viabilidad técnica y la emisión de la factura con el canon pertinente al escenario en correspondiente.

4.2. PUESTOS EXPOSITORES

4.2.1. Gestión y convocatoria puestos de expositores

Será responsabilidad del Interesado la búsqueda y convocatoria de los expositores para los puestos a los efectos de presentar su proposición. El Adjudicatario deberá además llevar a cabo la gestión, coordinación y el diseño de la implantación final de los puestos de expositores sobre el plano para cada edición.

El adjudicatario podrá cobrar un canon a los expositores por la cesión de la explotación del puesto cedido. Es responsabilidad del adjudicatario fijar ese canon basándose en el principio de equilibrio económico general del proyecto, debiendo - sin hacer peligrar la viabilidad de la actividad- fijar precios de mercado, inclusivos y no abusivos.

El adjudicatario deberá formalizar con cada uno de los participantes el compromiso de participación estableciendo un acuerdo entre ambas partes de forma clara, estableciendo las condiciones y normativa de participación y dando traslado de todo lo que en el presente texto se refleja. En la formalización de dicho compromiso debe incluirse un apartado de sanciones o posibles acciones disciplinarias. El adjudicatario deberá facilitar una copia a Madrid Destino del modelo de dicho acuerdo de compromiso. Los puestos deberán cumplir las características descritas y acreditar directamente al adjudicatario en todo momento el cumplimiento de los requisitos. La aplicación de posibles medidas disciplinarias a los expositores, así como la gestión de altas y bajas, serán responsabilidad del adjudicatario.

El adjudicatario deberá gestionar la convocatoria con equitatividad y transparencia, debiendo siempre realizarla por sus medios y en sus plataformas, garantizando hasta un 5% del total de los puestos para la rotatividad y acceso a nuevos candidatos para cada tipología de puesto garantizando un máximo de 3 ediciones en cada caso siempre que sea posible.

En lo relativo a la gestión de la convocatoria y coordinación de los expositores, desde la organización se dedicará un trato profesional y educado en el día a día de la producción y ejecución del Mercado garantizando en cualquier caso un trato equitativo y cordial con los expositores. Aunque la responsabilidad de la tarea de selección y gestión de los puestos de expositores corresponde plenamente al adjudicatario, éste deberá reportar mensualmente - o cuando se produzca -a Madrid Destino cualquier incidencia grave que pueda ser objeto de queja por parte de los expositores, así como la justificación de las sanciones o la motivación de las altas y bajas de los puestos para cada edición.

4.2.2. Características de los expositores

De conformidad con lo establecido en el Apartado 1 (Objeto) del presente Documento, los puestos de expositores del Mercado deberán, en todo caso ser:

1. Productores de la Comunidad de Madrid

Se entenderán como productores aquellas entidades que producen las materias primas desde su origen (p.e. agricultura, ganadería) o aquellos que transforman, elaboran o combinan materias primas adquiridas a terceros (p.e. ahumado, tueste, cocinado...) en cómo mínimo un 70% del total de los productos ofertados, y que los comercializaran de forma directa al consumidor. No se considerarán productores aquellas empresas que solo envasen productos finales comprados a terceros bajo una razón social sita en el radio de acción del mercado, salvo en el caso de los



productos de comercio justo.

En el caso de los productos elaborados deben de respetar los medios tradicionales de elaboración, y en caso de estar cocinados utilizar en su mayoría técnicas de cocción a baja temperatura para respetar al máximo las propiedades del alimento.

Los productores deberán ser **de la Comunidad de Madrid o provenientes de un radio no superior a los 250 kilómetros** de Madrid Capital. No obstante, el Adjudicatario podrá invitar a participar en cada edición a productores de otras comunidades autónomas hasta un máximo 30% del total de los puestos.

En caso de que un puesto venda sólo productos de comercio justo será considerado como parte del 30% de puestos permitidos fuera del radio de acción del mercado. Se considerará también como expositor de fuera del radio a aquellos cuya materia prima en su totalidad provengan de fuera del radio (P.e. café).

Se intentará siempre priorizar el acceso al Mercado a **pequeños y micro productores**.

Los pequeños y micro productores agroalimentarios deberán estar inscritos en cualquiera de los siguientes registros:

- Registro General de la Producción Agrícola del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (REGEPA).
- Registro General de Operadores Ecológicos y/o listado de operadores de la Agricultura Ecológica (artículo 92 ter del reglamento R (CE) Nº 889/2008 de la Comisión).
- Otros registros legalmente constituidos que acrediten su condición.

A efectos de su valoración, deberá aportarse la documentación que acredite dichas circunstancias, adjuntándola a la ficha de expositor.

2. Ofrecer principalmente productos de alimentación

Los productos ofertados deben promover una **alimentación saludable, sostenible, ecológica y de mercado**.

Se tendrá muy en cuenta la prevalencia de oferta de productos de **origen vegetal** frente a los de origen animal. El máximo de puestos que ofrezcan productos cárnicos será del 15% sobre el total de puestos.

En el caso de que se ofrezcan productos de origen animal, deberán provenir de ganados criados en libertad, en los que se respetan los períodos de lactancia y crecimiento natural de los animales, se elimine la manipulación genética y los métodos de explotación intensiva.

En la oferta de los productores deberán primar la máxima presencia de los siguientes productos:

- Provenientes del **sector primario** (agricultura, [ganadería](#), [silvicultura](#), [apicultura](#) y [acuicultura](#)).

- **Productos ecológicos.**
- Productos de **comercio Justo**, debiendo tenerse en cuenta en todo caso lo establecido en el Anexo II.
- Productos de alimentación **artesanos** y respetuosos con los **medios tradicionales de elaboración.**
- Productos producidos por **cooperativas o economía social y solidaria.**

En relación a la elaboración de los productos, principalmente se favorecerá la entrada y participación en el Mercado a aquellos pequeños productores que, si bien pueden utilizar medios mecanizados para la elaboración de los productos, lo realizan a pequeña escala pudiendo primar este criterio sobre otro productor que ya ha alcanzado una productividad masiva o altamente industrializada.

Madrid Destino se reserva el derecho a incluir y/o excluir alguno de los puestos o productos ofertados por el Adjudicatario.

El cumplimiento de cualquiera de los anteriores requerimientos deberá ser acreditado adjuntando la documentación pertinente junto a la ficha de expositor, a fin de verificar que respetan las condiciones establecidas en el presente Documento.

Queda expresamente prohibida la venta de alcohol de alta graduación para su consumo in situ tanto en barra como por los puestos de expositores, sea cual sea su formato, combinación o cantidad (destilados, combinados, chupitos, etc.).

3. En el caso de ofrecer **mercancías** que **no** son de **carácter alimentario**, deberán ser elaboradas por empresas cuyas premisas de trabajo se basen en la **economía social y solidaria**, en la defensa y promoción de valores como el respeto y cuidado del medioambiente o el consumo responsable, o que utilicen una metodología de producción innovadora de producción en estos campos. A estos efectos deberá justificarse documentalmente tales circunstancias.
4. Las **ONGs** sólo podrán tener presencia en el Mercado como puesto de venta de productos resultantes de actividades productivas que cumplan con las áreas, y líneas de acción del Mercado anteriormente citados para el resto de puestos de expositores.

A efectos de su valoración, deberá aportarse la documentación que acredite dicha circunstancia.

4.2.3. PROPUESTA DE PARTICIPACIÓN DE EXPOSITORES: VARIABLES DE TRABAJO, PROPUESTA DE EDICIÓN Y CARTAS DE COMPROMISO

Variables de trabajo

A continuación, se detalla las variables de trabajo sobre las que el adjudicatario deberá realizar el diseño de participación de los puestos de expositores para cada edición.

Se establece hasta un máximo de cincuenta y ocho (58) puestos de expositores por edición, y hasta un mínimo de 40. En plano adjunto en *Anexo I – Planos* hay representados sesenta (60) unidades de espacios para puestos de expositores. Dos de esos puestos estarán destinados a punto de información y servicio

sanitario, quedando disponibles los cincuenta y ocho (58) espacios para expositores o para la acogida de la actividad de contenido reflexivo y vivencial.

La capacidad máxima inicial de cincuenta y ocho (58) puestos viene determinada por la distancia requerida entre ellos para garantizar el distanciamiento social por COVID del público. Si bien, como se hacía anteriormente, si las medidas y normativas lo van permitiendo, la distancia entre ellos podrá ir reduciendo y eso implicará la posibilidad de incrementar el número de puestos y que podrá aumentar hasta un máximo de ochenta (86) puestos. Se deberá revisar el plano de implantación para ir implementando los nuevos puestos. En cualquier caso estos elementos se ubicarán dentro de la misma zona dispuesta para ello, aprovechando el espacio que surja de reducir el espacio entre los previamente existentes.

La propuesta de expositores para cada edición deberá contar con una presencia mínima que podrá oscilar, atendiendo a la estacionalidad de los sistemas de producción, de entre el 15% y el 20% de productores agroecológicos, debidamente acreditado con la documentación correspondiente. Para considerar un puesto como puesto ecológico, deberá como mínimo expender el 80% del total de sus productos con la certificación correspondiente.

Tal y como se comentaba en el apartado 4.2.1. debe reservarse un 5% de puestos para la rotatividad de expositores en los términos dispuestos en ese apartado.

Así mismo, tal y como se especificaba en el apartado 4.2.2. el máximo de puestos que ofrezcan productos cárnicos será del 15% sobre el total de puestos.

La propuesta planteada por el adjudicatario deberá responder a criterios de calidad global del servicio, siendo una propuesta equilibrada y equitativa entre los diferentes tipos de sectores productivos garantizando bajo su criterio una correcta oferta para el público así como una distribución del volumen de negocio entre los puestos, no solo en cantidad de puestos de la misma tipología, sino también en el diseño de la implantación y de representatividad en las acciones y medidas de comunicación.

En Anexo VII del presente pliego de prescripciones técnicas se ofrece un ejemplo de distribución de porcentajes máximos según las variables de trabajo anteriormente expuestas.

Propuesta de edición

El adjudicatario deberá presentar para cada edición y con la máxima antelación posible a Madrid Destino una propuesta de expositores que cumpla con todos los requisitos contenidos en el presente texto. Dicha propuesta se presentará en el formato adjunto “Ficha propuesta edición” facilitada en el Anexo V del presente pliego de prescripciones técnicas.

Junto a la propuesta deberá también presentar las fichas de expositores nuevos (utilizando modelo facilitado en el Anexo IV del presente pliego) y adjuntado la documentación acreditativa que corresponda, así como también el plano de propuesta de distribución completo no solo con la distribución de los puestos, sino también el resto de servicios como punto de información y servicio médico.

El adjudicatario deberá aportar documentación complementaria en relación a estos expositores que se detalla a continuación, antes de que queden 15 días hábiles para la celebración de cada edición:

1.- Identificación del puesto, acompañado del correspondiente NIF de la persona / s que se encuentren en el mismo.

2.- Copia de la Declaración Censal de Alta en el Epígrafe Fiscal del Impuesto de Actividades Económicas (IAE) y del último recibo pagado, o en caso de estar exento, copia de la Declaración de Alta en el Censo de Obligados Tributarios (Modelo 036 o 037 AEAT).

3.- Certificados que acrediten la formación recibida en materia de higiene y seguridad alimentaria (Certificado de Manipulador de Alimentos).”

4.2.4. Expedición de los productos (puestos expositores)

Los puestos de expositores que tengan productos de alimentación elaborados sólo pueden venderlos debidamente envasados y etiquetados.

Los expositores podrán ofrecer sus productos para su consumo in situ, pero solo con una manipulación mínima (corte y/o emplatado), calentado mediante medios básicos como microondas u hornos, y debiendo cumplir con la normativa sanitaria que sea de aplicación. Los productos deberán entregarse empaquetados, es decir envueltos o dentro de un contenedor con tapa para su correcto traslado hasta las mesas de la zona de degustación. Tanto el adjudicatario como los expositores deberán velar por la correcta comunicación de dicha prescripción a los usuarios. No se podrá comer de pie delante de los puestos, ni en barra y en general en el mercado salvo en la zona comentada.

Debido a las circunstancias actuales y hasta nuevo aviso no están permitidas las degustaciones o catas salvo que se indique lo contrario desde Madrid Destino y no está permitido sacar los productos para su consumo fuera del recinto del mercado para ser consumidos en el recinto de Matadero Madrid. Como se indicaba anteriormente los productos se consumirán exclusivamente en la zona de descanso, o serán transportados por el público hasta fuera del recinto Matadero Madrid.

Será responsabilidad del adjudicatario disponer de los medios necesarios para garantizar la gestión de las colas y que el público en espera pueda mantener la distancia de seguridad.

Téngase en especial cuidado la normativa vigente relativa al COVID19 en todo el proceso de manipulado, exposición de producto o degustación, si se permite la misma en el momento de la celebración de esa edición.

Aquellos puestos de expositores en los que se haga manipulación de alimentos deberán contar con lavamanos.

El servicio de la comida será en platos, embalajes, vasos, servilletas y cubiertos ecológicos, de un solo uso, con marcado CE y deberán ser biodegradables o compostables y preferiblemente fabricados de forma sostenible con materiales renovables o de materiales les renovables reciclados.

No está permitido el plástico no biodegradable/compostable, el metal, el vidrio o la porcelana en ningún caso.

Con motivo de la incorporación de la directiva (UE) 2015/720 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2015, por la que se modifica la Directiva 94/62/CE en lo que se refiere a la reducción del consumo de bolsas de plástico ligeras en el ordenamiento jurídico español, a partir de enero de 2021 estará prohibido la entrega –gratuita o no- a los consumidores de bolsas de plástico ligeras (menos de 50 micras de espesor) y muy ligeras (menos de 15 micras de espesor) no compostables.

En general se deberán tomar todas las medidas posibles para la reducción de residuos derivados de esta actividad, valorándose como mejora cualquier propuesta o iniciativa a este respecto.

Los comerciantes deberán emitir tickets de caja por los pagos efectuados por los consumidores en los que figuren los datos previstos en el artículo 12 de la Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid (fecha, concepto, cantidad abonada, identidad personal o social y fiscal).

El Adjudicatario será responsable de velar por el cumplimiento de la normativa referente a la higiene alimentaria de todas y cada una de las personas que manipulen alimentos, así como el cumplimiento de la normativa aplicable en materia de protección de los derechos de los consumidores de todas y cada una de las personas que manipulen alimentos en todos los puestos de expositores. Se tendrá especial atención cualquier otra normativa vigente y en especial la relativa a las restricciones y disposiciones emitidas para evitar la propagación del COVID19.

4.2.5. Actividad complementaria (puestos expositores)

Como se indicaba en el punto 1. Objeto del presente texto se podrá realizar actividad reflexiva y vivencial en forma de conferencias, talleres o demostraciones entre otros formatos, y podrán ser impartidas por los propios expositores o por agentes externos tales como personal docente, personal académico y/o experto en materias concretas siempre y cuando no representen intereses y marcas comerciales ajenas.

En todo caso las propuestas deberán estar previamente coordinadas por el Adjudicatario y contar con el visto bueno de Madrid Destino con carácter **previo** a su realización.

Al tratarse de actividades complementarias, deberán ser en todo caso compatibles con la actividad principal. Esta actividad se desarrollará principalmente, en un espacio independiente y diseñado para tal efecto por el adjudicatario ello dentro del diseño de espacio para el Mercado.

La capacidad de asistencia y el diseño interior de ese espacio serán objeto de análisis y valoración en cada caso y deberá contar con el visto bueno del departamento de viabilidad técnica. El acceso a estas actividades será previa inscripción.

Las actividades propuestas deberán tener siempre coherencia con el proyecto del Mercado y deberán aspirar a ser contenidos de la mayor calidad en cuanto a contenidos, originalidad e innovación.

4.2.6. Implantación (puestos expositores)

Cada puesto ocupará una superficie máxima de 3x3m., pudiendo existir como máximo puestos dobles. La separación entre puestos será de 1,5m. Esta distancia podrá reducirse cuando la normativa y las condiciones lo permitan y solo previa coordinación y visto bueno de Madrid Destino.

Cada puesto estará cubierto por una carpa que será igual para todos los puestos, debiendo cumplir con la normativa de resistencia al fuego y lastrado, y que se reflejan en norma de montaje Madrid Destino.

La atención al público será de una sola cara orientada a los pasillos centrales del Mercado. Los puestos de 3m de ancho podrán atender sólo 2 personas, y los puestos de menor ancho solo podrán atender a 1 persona. El resto del público deberá formar una fila de cola de espera respetando la distancia de seguridad. Será responsabilidad del adjudicatario disponer de la organización y coordinación necesaria con los puestos para garantizar la gestión de dichas colas.

La zona de manipulación deberá ubicarse lejos de la zona de público, siendo instalada mayormente en la parte del fondo del puesto y cumpliendo con toda la normativa de sanidad y consumo vigente. Así mismo todos los miembros del puesto deberán cumplir con la normativa higiénico sanitaria que esté vigente en el momento de la celebración de cada edición.

Los puestos contarán con el mobiliario adecuado para la exposición de los productos, garantizando en todo momento lo dispuesto en la normativa de sanidad, en especial en cuanto a conservación de cadenas de frío y protección de alimentos (cámaras frigoríficas, vitrina cobertores de alimentos, vitrinas refrigeradas, etc.).

El diseño y estética del puesto y su mobiliario se reflejará en la propuesta estética.

En el *Anexo I: Planos*, está detallado la disposición de los puestos sobre la superficie destinada para la actividad, debiendo el Adjudicatario numerar y distribuir los expositores únicamente en los espacios en él contemplados para este destino.

Dicho *Anexo I: Planos*, está conformado por un plano en autocad, así como un PDF de la implantación y un PDF de la implantación con el recinto delimitado, el acceso, la salida y el recorrido de circulación del público.

4.2.7. Recursos humanos (puestos expositores)

Para aquellos puestos en los que haya manipulación de alimentos para la expedición de productos servidos para su consumo *in situ* deberá como mínimo exigido contar con el siguiente personal:

- uno (1) para cobro y expedición de comida
- uno (1) para manipulación de alimentos

4.2.8. Normativa y restricciones (puestos expositores)

No se puede cocinar en los puestos. Sólo se podrán vender productos de consumo *in situ* fríos o calentados con microondas u hornos eléctricos.

Queda prohibida expresamente la instalación de puestos que supongan la exhibición de animales vivos.

No está permitida la presencia de menores de edad durante los momentos de montaje y desmontaje, ni por supuesto está permitido que realicen las actividades relacionadas con la venta de productos de los puestos.

No está permitido que se produzcan emisiones de sonido provenientes de radio, reproductores de audio, televisión, etc. por parte del adjudicatario ni ninguno de los participantes del mercado.

No está permitida la pernocta en los puestos.

No está permitida la presencia de animales en los puestos.

Madrid Destino podrá ordenar la suspensión temporal o definitiva de aquellos puestos de expositores por incumplimiento de las condiciones recogidas en el presente Documento

Los puestos de expositores no podrán servir bebida salvo que el adjudicatario les delegue dicha competencia para ofertar parte la carta del servicio de bar como el café, las infusiones, los zumos cold press o el vermut, o por tratarse de un producto diferenciado de la oferta del bar.

4.3. ZONA DE DESCANSO

El espacio destinado a esta zona de descanso con mobiliario será como máximo de 392m² implantándola según plano de implantación y tal y como se indica a continuación. En cualquier caso

La zona de descanso contará con el siguiente mobiliario:

- Mesas y sillas. Se priorizará en número y el formato de mesa rectangular con banco corrido, pero se acepta también las mesas bajas cuadradas de terraza o la combinación de ambos formatos. Se establece un máximo de treinta (30) mesas con sus bancos, o la combinación de ambos formatos siempre y cuando no exceda las dimensiones de la superficie destinada a la zona de descanso y las mesas se encuentren a la distancia mínima requerida según normativa COVID vigente que en la actualidad es de 1,5m.

Como en el caso de la cantidad máxima de puestos, si debido a una mejora del contexto y por lo tanto de la normativa relativa, pudiera reducirse la distancia entre mesas se pondrán llegar a instalar hasta un máximo de cuarenta (40) mesas.

A efectos de preparación de la propuesta el formato y el diseño, así como la distribución del mobiliario se considerarán como parte de la propuesta estética.

Los cálculos realizados y que motivan del aumento de canon para cada escenario se han realizado en base al supuesto de que una unidad de mesa, en referencia al formato de banco corrido, conlleve 6 potenciales consumidores del servicio de bar. Por lo que en el “Escenario 1” 30 mesas corresponden a 180 potenciales consumidores en rotación, en el “Escenario 2” 35 mesas corresponde a 210 potenciales consumidores en rotación y en el “Escenario 3” 40 mesas corresponden a 240 potenciales consumidores en rotación.

En caso de querer utilizar otro formato a los dos especificados en este apartado, el interesado deberá realizar una propuesta de dicho formato incluyéndolo en la propuesta estética y deberá ser aprobado por el Madrid Destino.

- Sombrillas para las épocas de más calor.
- Adicionalmente se podrán instalar estructuras de sombreado, ventiladores/humidificadores en épocas estivales y estufas en la época invernal, así como cualquier otra implementación que mejore la comodidad del público en esta zona, valorándose como una mejora para la comodidad del público y objeto de valoración según criterios de puntuación del Anexo I del pliego de cláusulas administrativas particulares. En cualquier caso, el adjudicatario se compromete a implementar lo ofertado para esta prestación, siendo el incumplimiento de la misma objeto de posible sanción. En la actualidad, y hasta que la situación cambie, no estarán permitidos los ventiladores con nebulizadores de agua.
- No se podrán colocar mesas ni mobiliario de apoyo fuera de dicho espacio, al igual que tampoco delante de los puestos, y deberá de respetarse el perímetro de seguridad respecto las mesas y los pasillos laterales.
- El montaje del servicio de bar y el mobiliario de la zona de descanso deberá cumplir con la normativa de terrazas y veladores del Ayuntamiento de Madrid, así como cualquier otra normativa vigente y en especial la relativa a las restricciones y disposiciones emitidas para evitar la propagación del COVID19.



La higienización de esta zona deberá ser constante, entre usos y uso, y cumplir con lo establecido en la materia relativa al COVID19.

Solo se podrá consumir en este espacio. Las mesas no se pueden compartir. Son de uso exclusivo para un solo núcleo familiar. El adjudicatario deberá disponer del personal y de la cartelería necesaria para gestionar el uso adecuado de las mesas.

4.4. SERVICIO DE BAR

4.4.1 Consideraciones generales y propuesta de servicio

El servicio de bar será gestionado y coordinado por el Adjudicatario debiendo garantizar el cumplimiento de la normativa vigente en todo momento y la calidad del servicio, y se desarrollará exclusivamente dentro del horario de apertura del Mercado. Si bien la instalación y desarrollo del servicio podrá realizarlo el adjudicatario por sus propios medios o ser subcontratados por el adjudicatario a terceros.

Como excepción, a solicitud de Madrid destino, para cubrir las necesidades de la actividad propia del centro que tenga lugar de forma paralela o simultánea en los espacios colindantes al espacio cedido para el desarrollo del mercado, el licitador podrá prestar y extender únicamente este servicio en el horario acordado con Madrid Destino. En cualquier caso, la prestación y extensión de este servicio será únicamente de común acuerdo. Las condiciones de cesión del espacio para ese servicio no conllevarían un coste por cesión, pero si se le podrá solicitar un % de los beneficios de dicha barra, y dicho acuerdo se refrendaría en una adenda al presente contrato. En cualquier caso, Madrid Destino se reserva el derecho de solicitar dicho servicio a cualquier empresa o por cualquier vía, no entendiendo la posibilidad de solicitarle el servicio al adjudicatario como exclusividad de servicio.

La oferta de bebida a expender por este servicio deberá responder a los principios básicos del Mercado, ofreciendo entre la oferta bebidas de **calidad**, preferiblemente **ecológicas** o de comercio justo, incluyendo opciones para celíacos. Las marcas de bebidas serán de primer orden.

El servicio de bar deberá ser un servicio rápido y eficaz poniendo el adjudicatario los medios necesarios para que así sea.

No estará permitido el consumo en barra salvo que la normativa vigente en el momento de la edición lo permita y siempre contando con el visto bueno de Madrid Destino.

Debido a las circunstancias actuales y hasta nuevo aviso no está permitido sacar bebidas fuera del recinto del mercado. El adjudicatario deberá de informar a los consumidores de estas dos circunstancias y disponer de los medios para controlarlo.

Será responsabilidad del adjudicatario disponer de los medios necesarios para garantizar la gestión de las colas del bar y que el público en espera pueda mantener la distancia de seguridad.

A efectos de preparación de la documentación a presentar por parte del licitador deberá cumplimentar la “Ficha servicio de Bar” incluida en el Anexo VI del presente pliego donde detalle el listado de los productos que oferta y el precio de los mismos.

Los precios ofertados por las mercantiles interesadas en sus proposiciones deberán incluir el IVA en todo caso.



En ningún caso se podrá producir un incremento de precios de las referencias ofertadas por el Adjudicatario. En el caso de que Madrid Destino autorice la inclusión de nuevas referencias, el precio propuesto deberá ser aprobado previamente por Madrid Destino en todo caso.

4.4.2. Productos (Servicio de bar)

A continuación, se detalla el listado de productos mínimos exigidos para el servicio de bar y sobre los que el interesado deberá presentar oferta de precios:

- Agua mineral (50cl.): precio máximo 1,5€
- Té de comercio justo: precio máximo 2€
- Café de comercio justo: precio máximo 2€
- Otras infusiones diferentes al té: 1,30€
- Caña de cerveza o con limón: precio máximo 1,60€
- Cerveza, cerveza sin gluten o con limón (0,33ml aprox): precio máximo 2,50€
- Cerveza o con limón (0,50ml aprox): precio máximo 3,50€
- Mini de cerveza: precio máximo 6€
- Refresco: precio máximo 2€
- Sangría: precio máximo 2,50€
- Vino: precio máximo 3€
- Vermut: precio máximo 2€
- Zumo (envasado): precio máximo 2€
- Zumos cold press: precio máximo 5€

Los precios indicados incluyen el IVA.

La cerveza que se oferte también incluye la opción sin alcohol por el mismo precio que la que sí contiene alcohol.

Los precios establecidos en el listado referenciado son máximos y el Interesado puede optar por mantener dichos precios máximos o bien ofrecer una reducción de los mismos siendo objeto de valoración y obteniendo máxima puntuación la oferta que en global resulte más económica.

Las cervezas artesanas se considerarán un producto complementario al listado mínimo exigible. En caso de querer vender este tipo de cerveza se podrá expender en el servicio de bar o por un puesto de productor. En ningún caso podrá considerarse el puesto del productor como una barra de servicio del bar. Si bien en ese puesto sólo podrá expenderse de forma complementaria agua mineral, respetando el precio arriba indicado para este producto.

La expedición del café y las infusiones, así como los zumos *cold press* y el vermut podrá ser expedido en la barra del servicio de bar o el adjudicatario podrá ceder su comercialización a alguno o algunos de los puestos de los puestos de expositores. En aquellas ediciones en las que alguno de los puestos que tenían delegada la expedición de estos productos no puedan participar el servicio de bar deberá asumir la comercialización de los mismos o delegarla en un nuevo expositor no pudiendo aumentar el importe ofertado por el expositor inicial.

Para los cafés y las infusiones deberán tener a disposición del consumidor como mínimo una (1) bebida de origen vegetal (tales como “leche” de soja, avena, etc.) y leche sin lactosa, sin perjuicio de incluir opciones similares para la mejora del servicio.

De manera obligatoria, todo el café y el té que se expendan en el servicio de bar deberán ser productos de comercio justo.

No está permitido la venta de frutas para consumo en crudo y zumos que no sean de producción industrial envasados y listos para su consumo.

El Adjudicatario se compromete a garantizar la disponibilidad de productos en cantidad suficiente para la adecuada prestación del servicio.

Madrid Destino se reserva el derecho a incluir y/o excluir alguno de los productos ofertados por el Adjudicatario.

4.4.3. Expedición de los productos (Servicio de bar)

Los productos serán expendidos previa emisión del ticket de compra.

El espacio habilitado para el cobro de las consumiciones será un espacio diferenciado y destinado única y exclusivamente para el cobro y expedición de los tickets.

En el caso del servicio de bar se implantará el sistema de vaso único reutilizable. El vaso se podrá adquirir por un (1) euro más, de tal forma que el que el usuario pueda rellenarlo las veces que quiera, previo pago de la consumición a realizar, contribuyendo así a reducir la generación de residuos. Una vez el usuario termine de usarlo, podrá devolverlo en la barra con o sin retorno del dinero pagado o bien llevárselo a casa. El vaso estará disponible en dos tamaños.

El vaso y el resto de complementos de menaje como servilletas, cucharas o pajitas deberán ser biodegradables o compostable y estar fabricados de forma sostenible con materiales renovables o de materiales renovables reciclados. Madrid Destino se reserva el derecho de solicitar la acreditación de esta condición debiendo el adjudicatario aportar la documentación que lo acredite.

Para la expedición de cafés e infusiones se permite el uso de menaje de un solo, que en cualquier caso deberá también tener las mismas características que el resto del menaje.

No está permitido el plástico, el vidrio o la porcelana en ningún caso.

En general se deberán tomar todas las medidas posibles para la reducción de residuos derivados de esta actividad.

4.4.4. Implantación (Servicio de bar)

Para el servicio de bar se deberá instalar una única barra independiente en forma de isla a cuatro caras, con dos frentes más largos de ocho (8) metros como máximo y dos (2) laterales con ancho no superior a cuatro (4) metros, y debe ir techada con materiales adecuados y con las garantías de seguridad que requeridas legalmente.

La expedición de las consumiciones al público deberá ser principalmente por la cara frontal larga que da al centro del mercado debiendo instalar los suficientes puestos de expedición para dar un correcto servicio. En caso de querer activar uno de los laterales cortos para caja o para habilitar mas puntos de servicio deberá contar con la supervisión y visto bueno de Madrid Destino.

El concesionario deberá impedir extraer la bebida fuera del recinto del mercado.

En la actualidad, la la superficie de expedición, así como los puestos de expedición se implementarán y distribuirán de forma óptima y necesaria para garantizar la distancia social y el cumplimiento de la normativa vigente al respecto.

A efectos de valoración el diseño/estética del bar se considerarán como parte de la propuesta estética.

En este sentido la estructura de techado de la barra del bar no podrá reflejar ninguna marca comercial, pudiendo sólo reflejar el nombre del Mercado - “MERCADO DE PROXIMIDAD” o en caso de contar con el visto bueno de Madrid Destino un nombre comercial previamente acordado - debiendo estar conforme el centro con la estética, diseño y ejecución de la incorporación de del nombre en dicha estructura.

Queda bajo potestad del centro la decisión final de la inclusión del nombre del Mercado en las estructuras techadas de las barras y puestos. Pudiendo solicitar en cualquier momento su retirada o inclusión.

En adjunto en el *Anexo I: Planos*, está detallado la ubicación para este servicio sobre la superficie destinada para la actividad.

4.4.5. Recursos humanos (Servicio de bar)

Los recursos humanos necesarios para el desarrollo del bar, entre los que con carácter de mínimo obligatorio en todo caso son:

- Responsable/coordinador: mínimo obligatorio de una (1) persona permanentemente durante el horario de apertura al público, así como durante las tareas previas a dicha apertura y posteriores, una vez desalojado el recinto del mercado.
- Cajeros y/o cajeras: mínimo obligatorio de una (1) persona permanentemente durante el horario de apertura al público.
- Despacho de consumiciones: mínimo obligatorio de dos (2) personas.

Si durante la ejecución del Servicio Madrid Destino detectara que el personal ofertado por el Adjudicatario, así como el número de cajas, no es suficiente para atender adecuadamente al número de personas que asistan, requerirá al Adjudicatario para que incremente el número. El coste que el incremento de este personal, así como del necesario para cumplir con la normativa vigente por COVID19 será de cuenta del licitador.

Los recursos humanos y materiales necesarios para la custodia y seguridad de todos los elementos materiales, incluida la recaudación obtenida, serán asumidos por el Adjudicatario quedando bajo su responsabilidad su custodia, no pudiendo reclamar indemnización alguna a Madrid Destino en caso de extravío o robo de la recaudación y/o del material aportado.

4.4.6. Normativa y restricciones (Servicio de bar)

El servicio debe desarrollarse cumplimiento de todas las disposiciones aplicables a la actividad de bar.

A modo indicativo que no exhaustivo, el servicio de bar deberá disponer y poder presentar la documentación acreditativa de la formación suficiente para la manipulación de alimentos, sistema documental de trazabilidad de los productos y demás documentación higiénico-sanitaria.

El Adjudicatario no podrá instalar ninguna máquina recreativa, de juego o similar, así como de vending.

No está permitida la venta de tabaco, ni en la barra del bar ni a través de máquinas expendedoras.

No está permitida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Queda expresamente prohibida la venta de alcohol de alta graduación para su consumo in situ tanto en barra como por los puestos de expositores, sea cual sea su formato, combinación o cantidad (destilados, combinados, chupitos, etc.).

No está permitido que el Adjudicatario produzca emisiones de sonido provenientes de radio, reproductores de audio, televisión, etc.

Madrid Destino podrá ordenar la suspensión temporal o definitiva del servicio complementario de bar en el supuesto de incumplimiento por parte del Adjudicatario de las condiciones recogidas en el presente Documento.

4.5. BAÑOS QUIMICOS

Por parte del Adjudicatario y a su cargo, debe instalarse como mínimo:

- Un (1) baño/cabina en exclusiva para los puestos de expositores con manipulación de alimentos cerrado con llave a disposición de los mismos.
- Un (1) baño/cabina para personas con movilidad reducida.
- Tres (1) baños/cabinas para público en general.

Esta es la dotación mínima exigida para una capacidad de ocupación de 580pax, por lo que todo incremento de la misma será considerado como mejora a los efectos de su valoración según criterios de puntuación. En cualquier caso la mejora ofertada se considera un compromiso de ejecución aun y siendo el incumplimiento de la misma objeto de posible sanción

En caso de que las normativas permitan aumentar la capacidad de ocupación, o el adjudicatario consiga las pertinentes autorizaciones para ello, el número de baños para el público general deberá incrementarse como mínimo hasta en una (1) unidad por cada 300pax de incremento en la capacidad de ocupación. Este aumento de dotación básica requerida no afecta al compromiso de aumento de baños al que el adjudicatario se haya podido comprometer en su oferta, debiendo en cualquier caso cumplir la mejora ofertada sea cual sea la dotación requerida para cada momento.

El servicio de limpieza, los productos necesarios para su correcta prestación, así como los líquidos y consumibles corren por cuenta del Adjudicatario, que garantizará un estado óptimo de limpieza de los mismos durante toda la actividad, dotando para ello del personal que resulte necesario en todo caso.

Con motivo del estado de pandemia de COVID 19 en la que nos encontramos la limpieza de los baños deberá ser de continuo y garantizando mediante las técnicas de limpieza utilizadas la desinfección de dichas cabinas o módulos.

Las cabinas deberán estar ubicadas con la suficiente distancia entre ellas para que durante la espera o el proceso de entrada y salida el público tenga el espacio necesario. Se marcará la distancia a respetar frente a cada cabina y se diseñará una gestión de colas.

La ubicación de este servicio deberá valorarse conjuntamente entre el Adjudicatario y el centro para cada edición.

Se tendrá en cuenta para el establecimiento de las medidas de accesibilidad de los vestuarios, camerinos y baños adaptados deberán cumplir las especificaciones establecidas al efecto en el DB-SUA (Código Técnico de Edificación) y de la Orden VIV 561/2010 en aquello que sea de aplicación.

4.6. SERVICIO SANITARIO

El servicio mínimo exigido al Adjudicatario y a su cargo, hasta 1000pax capacidad máxima de ocupación será de un botiquín y un Técnico de emergencias sanitarias.

En caso de un cambio en la normativa u obtención de permisos para aumentar la capacidad de ocupación a partir de 1001 pax se requerirá de la contratación de un Diplomado universitario en enfermería (DUE), o incluso la petición formal de cobertura del servicio de SAMUR.

En ambos casos el servicio deberá como mínimo estar presente durante el horario de apertura al público.

Se destinará un espacio de 3m x 3m, techado y con paredes, para dotarlo de intimidad, proveyendo del mobiliario mínimo para la atención de los pacientes (camilla, mesa y silla), así como de un lavamanos con jabonera, punto de luz e iluminación interior.

Deberá dotarse al espacio con medios de climatización para adecuar la temperatura.

La ubicación del servicio sanitario deberá estar marcado en los planos del Mercado y así como contar con un cartel identificativo en su exterior.

En cualquier momento este servicio podrá ser revisado y actualizado por el departamento de seguridad de Madrid Destino a su criterio y en función de necesidades de la actividad, debiendo el Adjudicatario asumir las indicaciones establecidas en todo caso.

La infraestructura y prestación del servicio sanitario deberá respetar la normativa aplicable en todo caso.

La ubicación de este servicio deberá ocupar unos de los sesenta (60) espacios destinados a expositores y el interesado deberá ubicarlo en el plano propuesta junto con el listado de expositores.

Con motivo del COVID19, es importante destacar que la limpieza de este servicio es prioritaria. Entre cada atención el espacio así como los medios materiales deberá ser desinfectado con especial dedicación. El espacio deberá contar con ventilación periódica.

4.7. PUNTO DE INFORMACIÓN

El punto de información dará atención al usuario del Mercado, facilitando toda la información que puedan necesitar sobre la actividad. Deberá contar con un mínimo de dos (2) personas de atención al público en todo el horario de apertura de la actividad.

Así mismo el espacio deberá estar dotado del mobiliario necesario para atender en condiciones óptimas al público, contando como mínimo con un (1) mostrador, una (1) mesa y dos (2) sillas para aquellas personas que puedan necesitar un espacio para la redacción de Hojas de reclamaciones, así como un espacio para el alojamiento de personas asistentes que puedan necesitarlo (por ejemplo, niños perdidos).

Su distribución interior deberá realizarse de forma que sea accesible y garantizando la distancia social de seguridad tanto entre el personal del servicio como de éste con el usuario.

Así mismo, en general, se deberá instalar o dotar de los medios necesarios para respetar las medidas higiénico sanitarias necesarias en este servicio.

El interesado deberá ubicar este servicio en el plano propuesta junto con el listado de expositores. Ver *Anexo II: Planos* del presente pliego.

El interesado podrá proponer otras prestaciones o mejoras de este servicio para garantizar una mejor atención del público, y recogerlas en la una memoria técnica a presentar.

Atendiendo la actual situación y en aras de evitar la propagación de la pandemia del COVID19 se insta al adjudicatario a gestionar siempre que sea posible de manera digital el máximo de la información posible para evitar el reparto de materiales informativos en papel. A día de hoy no está prohibido su entrega pero, sí es recomendable no depositarlos a disposición del público sin control para evitar que sean manipulados por diferente personas (accede a su consulta y devolverlo de nuevo). En caso de entregar materiales impresos deberán ser entregados de forma controlada.

En cuanto a la atención del público, el adjudicatario será el responsable de la gestión de las reclamaciones siendo prioridad la respuesta a las reclamaciones de consumidores y usuarios por incumplimientos, errores u omisiones imputables al adjudicatario, independientemente del soporte en el que se reciban y de cómo están formuladas.

El adjudicatario deberá cumplir la normativa aplicable en materia de protección de datos y de los derechos de los consumidores y pondrá a disposición del público hojas de reclamaciones en todo momento.

El adjudicatario trasladará copia de las respuestas de las reclamaciones a Madrid Destino.

En cualquier caso, la responsabilidad de las reclamaciones es por parte del Adjudicatario eximiendo a Madrid Destino de cualquier responsabilidad en las controversias que se pudieran plantear entre los usuarios y el Adjudicatario.

4.8. IMPLANTACIÓN GENERAL, GESTIÓN DE COLAS Y CARTELERÍA

El adjudicatario deberá delimitar el perímetro del recinto con carácter ininterrumpido durante el tiempo que se realice la actividad, montaje y desmontaje, donde asume la responsabilidad del normal funcionamiento de la misma.

Deberá también contar con señalética que indiquen las entradas y salidas del mismo y su correcta iluminación para favorecer el tránsito de los ciudadanos, así como contar con el personal necesario para garantizar el desarrollo de las actividades en las perfectas condiciones de seguridad.

Respecto a las colas en el acceso al Mercado deberán disponer de personal auxiliar para mantener informados al público y, controlar y ordenar las posible filas que se generen en el acceso.

Deberá señalarse de forma clara la distancia de seguridad interpersonal entre clientes, con marcas en el suelo o mediante el uso de balizas, cartelería y señalización en especial para aquellos puestos en los que sea posible la atención individualizada de más de un cliente al mismo tiempo.

Tipo de cartelería común



- A- Lista de precios completa en castellano y en inglés, especificando qué productos son productos de comercio justo y/o ecológicos.
- B- Cartel de existencia de información detallada sobre alérgenos, de conformidad con lo establecido en el Reglamento (UE) nº1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- C- Existencia de hojas de reclamaciones a disposición del cliente respetando el formato del cartel previsto por la comunidad autónoma de Madrid.
- D- Prohibición de venta y el consumo de alcohol por los mismos a menores de 18 años
- E- Horario de apertura del Mercado, debiendo especificar que el servicio de bar cierra 15min antes de la hora de cierre. Deberá colocarse muy visible y el tamaño de este cartel deberá de ser como mínimo en A3.
- F- Instrucciones sobre el sistema de vaso único e información sobre el tratamiento responsable de los residuos, con indicación de cómo proceder a su separación.
- G- Cartel informativo de que en ese puesto se dispensa producto de comercio justo y/o ecológicos y en qué consisten los mismos. Este modelo de cartel deberá ser el mismo diseño para todos los puestos.

Y en general toda la cartelería exigible en cada momento relativa al COVID19.

Cartelería servicio de bar

En el servicio de bar deberá obligatoriamente exhibirse de forma visible y legible, al menos por duplicado, toda la cartelería anteriormente comentada. En el caso de haber delegado la expedición del café o té a uno o varios expositores la cartelería relativa a este cometido.

Cartelería puestos expositores

Los puestos deberán obligatoriamente exhibir como mínimo de forma visible y legible la siguiente cartelería: A, B y C. Y los carteles D y G solo en caso de expedir este tipo de productos.

En caso de la lista de los precios, el precio puede estar marcado al lado del producto, aunque no sea a modo de lista.

Cartelería punto de información

En el puesto de información deberá colgarse por duplicado y de forma legible y visible los siguientes carteles: C y E.

Cartelería servicio de baños

El Adjudicatario deberá obligatoriamente exhibir de forma visible y legible la siguiente cartelería:

- “Baño reservado. Uso exclusivo personal puestos comida.” Para el baño reservado a tal efecto.

- “El recinto cuenta con varias unidades de cambiador para bebés. Diríjanse al más cercano” e incluir un plano de ubicación que le será facilitado para su maquetación y producción.

4.9. PROPUESTA ESTÉTICA

El Interesado deberá hacer una propuesta de implantación a nivel estético, donde prime una implantación muy cuidada que esté acorde con la estética del recinto y las líneas de acción del Mercado. Se priorizará el uso de materiales nobles, reciclados y naturales, frente a otros materiales.

El Interesado deberá presentar una descripción de materiales y acabados de los elementos y equipamiento a emplear en el desarrollo del proyecto para los puestos de expositores, zona de descanso, servicio de bar, servicio sanitario y punto de información.

Como se indica en los respectivos puntos, excepto la zona de descanso con mobiliario, el resto de servicios deberán estar obligatoriamente cubiertos de forma obligatoria. Será necesario establecer una uniformidad cromática y estética entre estos elementos y deberá incluirse en la propuesta estética una propuesta de carpas y materiales que, en todo caso, deberán ser de calidad y cumplir con la normativa de seguridad aplicable a las mismas, con indicación de la gama cromática de las telas.

Junto con lo anterior, todos y cada uno de los puestos deberán estar acreditados mediante el correspondiente cartel, donde deberá constar el nº y el nombre del puesto de que se trate.

Para ello, la mercantil interesada deberá presentar en su proposición el diseño correspondiente. Dicho cartel deberá ser acorde en todo caso con la estética del puesto. En el interior del puesto podrá constar la comunicación propia del expositor.

Cabe recordar, como ya se indicaba en el apartado “4.3. Zona de descanso” el formato y el diseño, así como la distribución del mobiliario se considerarán como parte de la propuesta estética.

Madrid Destino se reserva el derecho de pedir la sustitución de cualquiera de los elementos si considera que no se adecuan a la estética del recinto, no son socialmente aceptados para tales usos o dañan la imagen de Madrid Destino y/o del Ayuntamiento de Madrid.

Además, el interesado podrá proponer de forma adicional una propuesta de uniformidad del personal de barras y de los expositores.

Todo ello debe estar recogido en la memoria técnica al respecto, a presentar y valorar según lo descrito en el PCAP.

4.10. MANTENIMIENTO

El Adjudicatario, desde el inicio del montaje, deberá contar con un equipo técnico y los proveedores necesarios para poder responder del mantenimiento, la reparación y / o reposición de los elementos y materiales necesarios para un correcto cumplimiento del objeto de la contratación, que deberán estar en perfecto estado para su utilización en todas las ediciones.

El servicio de mantenimiento deberá mantenerse durante todas las ediciones de la actividad y será aplicable a todas las zonas e infraestructuras que componen el Mercado.

Madrid Destino tendrá derecho a reclamar la reposición de los elementos que fuesen inadecuados, o bien su reparación, si ésta fuera suficiente. Esta facultad se extiende hasta el desmontaje de los mismos, e incluye

la reposición de las piezas deterioradas o en mal estado, o que no cumplan con las especificaciones técnicas señaladas.

5. - RECINTO E INSTALACIONES

El espacio donde se desarrollará la actividad es la denominada como Plaza B.

Se trata de un espacio exterior, abierto, sin zonas techadas, dentro del recinto cultural Matadero Madrid.

Se adjunta como Anexo I al presente Documento, plano en autocad y PDF indicando sobre planta la zona destinada a la actividad.

Toda la actividad se restringirá únicamente al espacio reflejado en plano, respetando las dimensiones y espacios y sus usos, así como las distancias entre los elementos y los edificios.

Todos los elementos y mobiliario a instalar cumplirán con lo descrito en las *Normas de montaje para eventos*. En concreto destacamos que no es posible anclar, taladrar o dañar ni suelo ni paredes de los edificios colindantes y que todos los elementos serán autoportantes.

Queda terminantemente prohibido el uso o manipulación de todos los elementos de la red de riego existentes en la zona (bocas, arquetas, tuberías, goteros etc...) tanto de la red de agua potable como de la de agua regenerada, salvo previa autorización por parte de Madrid Destino.

Igualmente, queda totalmente prohibido hacer fuegos, barbacoas o el empleo de aceites, carbón, gasolinas u otros líquidos inflamables no autorizados que puedan generar combustiones. Los puestos o elementos con gas deberán contar con la certificación de técnico competente.

Todo el espacio es exterior sin zonas cubiertas y no cuentan con sombras, ni climatización.

No existen espacios anexos, ni zonas técnicas ni de almacenaje.

Toda la descarga de material deberá acotarse a los días y horarios de montaje establecidos en el apartado "3. Horario y *timming* montaje".

Se hace constar que el recinto es un recinto peatonal, que no cuenta con aparcamiento, ni zona para estancia de camiones y/o vehículos de reposición de material.

El acceso de vehículos al recinto será únicamente para descarga/carga durante las tareas de montaje y desmontaje, debiendo seguir en todo caso las instrucciones del personal de Madrid Destino.

También se hace constar que el recinto no cuenta con desagüe de aguas sucias y que el Adjudicatario debe garantizar que cada puesto y/o conjunto de puestos de expositores y demás espacios de los que se compone el Mercado dispone de los medios de gestión de residuos instalando contenedores adecuados para la recogida de aceites y aguas sucias provenientes de la actividad.

Será responsabilidad del Adjudicatario gestionar dicho servicio, retirando al terminar cada edición los contenedores y coordinando su vaciado y tratamiento adecuado en punto limpio según normativa vigente en materia de gestión de residuos.

Así mismo será responsabilidad del Adjudicatario instar, coordinar y supervisar que todos los puestos de expositores, actividades y puestos de expedición de comida y bebida hagan uso de los medios dispuestos para tal efecto.

Queda terminantemente prohibido tirar cualquier sustancia líquida o sólida a los sumideros de la plaza.

El recinto, en la actualidad, cuenta con una wifi pública a disposición del usuario general del recinto, no siendo específica para ningún público en concreto, y en especial no lo es para el público del Mercado, por lo que no se podrá hacer difusión de este servicio de Wifi para el público del Mercado como un servicio de la actividad.

Por otro lado, se hace constar que este servicio tampoco está diseñado para el uso profesional de las actividades. Cualquier necesidad para implantar este servicio correrá por cuenta del Adjudicatario, previa autorización por parte de Madrid Destino.

En relación con el suministro eléctrico, se estará a lo establecido en el Apartado siguiente.

6. - EXPLOTACION DEL SERVICIO, SERVICIOS, FACTURACIÓN, CONSUMOS Y FIANZA

6.1. EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO

La explotación del servicio será a riesgo y ventura del Adjudicatario, sin que en ningún caso Madrid Destino garantice ningún mínimo ni asuma ningún riesgo o coste adicional correspondiente a dicha actividad, renunciando el Adjudicatario a cualquier reclamación por falta de ingresos o de resultados positivos que de la gestión puedan derivarse, incluido el deterioro de los elementos almacenados, en fase de elaboración o terminados, como consecuencia de averías producidas en las instalaciones o equipos, incluidos cortes de suministro eléctrico.

El Adjudicatario percibirá los ingresos que resulten de la gestión del Servicio objeto de la presente contratación, sin que suponga coste alguno para Madrid Destino y sin que aquél pueda repercutir resultado negativo, daño o perjuicio alguno de la prestación del servicio objeto del presente Documento, ni aun en el caso de fuerza mayor.

Madrid Destino queda exenta de cualquier responsabilidad o coste adicional que de las restricciones o nuevas normativas que surgieran con motivo de la COVID19 y que pudieran ocasionar la cancelación forzosa de la actividad en una parte o en su totalidad, o de las pérdidas ocasionadas por las adaptaciones realizadas sobre la actividad.

6.2. SERVICIOS

6.2.1. Servicios incluidos

- Servicio de limpieza previo al montaje. El espacio se entrega limpio.
- Servicio de seguridad general del recinto Matadero Madrid, sin perjuicio de lo establecido en el presente apartado en lo que, a la prestación del servicio de seguridad durante el montaje, desarrollo del evento y desmontaje, se refiere.
- El Centro dispone de suministro eléctrico, al que se podrá conectar solo previa valoración y coordinación con el Departamento de Viabilidad Técnica y con el responsable de mantenimiento del centro para cada edición. Si el recinto no puede dar este servicio ni parcialmente ni en su

totalidad – Madrid Destino se reserva el derecho de valorar dicha concesión del servicio por criterios técnicos - será responsabilidad de Interesado proveer a su costa de este servicio mediante grupos electrógenos autónomos. En ese caso, la ubicación de este servicio deberá valorarse conjuntamente entre el Adjudicatario y el centro para cada edición.

Es responsabilidad del Adjudicatario la realización de la instalación eléctrica, que deberá ser supervisada por el Departamento de viabilidad técnica, y deberá cumplir con la normativa vigente según la REBT y las normas de montaje de Madrid Destino. Será requerido el proyecto eléctrico para potencia Instalada $P_{inst} > 50Kw$.

Para poder dar suministro y realizar las conexiones deberá presentarse previamente toda la documentación (proyecto eléctrico) y las certificaciones necesarias para su revisión y visto bueno.

Las tareas de montaje y desmontaje de las conexiones deberán coordinarse con el Centro, pudiendo solo tocar cuadros, acceder a zonas técnicas y realizar ciertas conexiones el personal de mantenimiento del centro, y previa autorización por el responsable del Centro.

El Adjudicatario deberá contar con el personal de retén o servicio de urgencias que le permita subsanar en tiempos óptimos para la actividad cualquier contingencia en la instalación eléctrica realizada para el Mercado, previa coordinación con el personal técnico de Madrid Destino en todo caso.

- Asistencia técnica y mantenimiento exclusivamente de las instalaciones del espacio, que comprenden la iluminación nocturna de edificios y suministro eléctrico disponible. Queda fuera de esta instalación cualquier instalación conectada a los cuadros eléctricos del espacio.
- Espacios incluidos: espacio cedido y acceso a baños del centro, si bien en el presente Servicio el Adjudicatario deberá instalar los baños químicos relacionados en el presente Documento.

6.2.2. Servicios complementarios

Serán de cuenta del Adjudicatario en todo caso, los servicios extraordinarios de limpieza, seguridad y mantenimiento necesarios para desarrollo óptimo de la actividad.

El Adjudicatario se compromete a respetar los contratos en vigor y todos aquellos que se vayan produciendo durante el periodo de vigencia del presente contrato, concertados por Madrid Destino para estos servicios.

En caso de que la facturación de estos servicios sea realizada por Madrid Destino, el pago de los mismo será de manera anticipada al acceso al recinto para inicio de las tareas de montaje. Estos conceptos se facturarán de manera independiente del canon y se atenderá a los tiempos de emisión de facturación que se especifican mas adelante en este mismo punto, en el apartado 6.3. Facturación del canon. En caso de incurrir en una ampliación de servicios durante la ejecución de la actividad, el adjudicatario deberá solicitar dicha ampliación por escrito. Madrid Destino emitirá una propuesta de presupuesto que el Adjudicatario deberá firmar para poder activar ese servicio complementario. Una vez finalizada la actividad se facturarán todos los gastos extraordinarios en este sentido debiendo el adjudicatario proceder al pago de dicha factura en un plazo no superior a 72h.

Servicio de limpieza



El Interesado deberá presentar una propuesta de gestión completa de la limpieza y de la gestión de residuos estableciendo un mínimo de dos (2) personas de retén de limpieza durante el horario de apertura del Mercado, implementando una (2) en exclusiva para la zona de descanso en el tramo del horario de mediodía. La ejecución de este servicio sin externalización del mismo solo podrá ser asumido por el adjudicatario con medios propios.

La organización del servicio de limpieza se realizará con la frecuencia necesaria para que se mantenga en óptimas condiciones todas y cada una de las zonas afectadas al servicio objeto del presente contrato tomando mayor relevancia la zona de descanso, así como la limpieza de los baños, que deberán ser mantenidos de continuo y garantizando mediante las técnicas de limpieza utilizadas la desinfección de dichas cabinas o módulos.

El plan de limpieza contemplará la recogida de todos los residuos que se deriven de la actividad desde el inicio del montaje hasta después del desmontaje. Así mismo destacamos que en la limpieza posterior a cada edición deberá realizarse una limpieza con tratamientos adecuados del suelo para eliminar cualquier mancha de comida y/o bebida.

Si bien la propuesta del equipo de limpieza final deberá ser dimensionada para cada edición y deberá ir acompañada de materiales y medios suficientes. Madrid Destino se reserva el derecho de solicitar en todo momento un refuerzo de dicha operativa para garantizar las condiciones de limpieza e higiene de la actividad.

Será por cuenta del Adjudicatario la recogida de residuos depositados en los cubos, quedando obligado al cumplimiento de las normas sanitarias para su tratamiento. Los residuos deberán ser separados y trasladados a los contenedores de reciclaje que corresponda a cada tipo de residuos, para su retirada por los servicios de limpieza municipales, de conformidad con lo establecido en la Ordenanza municipal de Limpieza de los Espacios Públicos y Gestión de Residuos, de 27 de febrero de 2009, y demás normativa que resulte de aplicación, asumiendo el Adjudicatario dichas obligaciones como propias.

Con motivo del contexto actual marcado por el COVID19 se extremarán e implementarán todos los medios necesarios para garantizar el mantenimiento de las zonas comunes y cumplir con las nuevas normativas higiénico sanitarias al respecto. Los gastos que de esta implementación se deriven, gastos materiales y personales, correrá por cuenta del licitador.

Cualquier posible sanción de las autoridades municipales a este respecto deberá ser acatada por el Adjudicatario sin que Madrid Destino tenga ninguna responsabilidad a este respecto.

Madrid Destino solicitará del Adjudicatario el refuerzo de las labores de limpieza, en el supuesto de que el personal y los medios aportados por el Adjudicatario resulten insuficientes para procurar las óptimas condiciones de salubridad y ornato, quedando el Adjudicatario obligado a proveerlos.

Así mismo, en caso de que pasadas 24h después de finalización de cada edición de la actividad, Madrid Destino considere incorrecto el estado de entrega del espacio en términos de limpieza reclamará al adjudicatario la subsanación de la situación. En caso de no obtener una propuesta de servicio al respecto Madrid Destino podrá activar las medidas que considere oportunas, y cuyo coste le podrá repercutido al adjudicatario debiendo éste proceder al pago de dicha factura en un pazo no superior a 48h.

Los puestos de expositores que manipulen alimentos o materiales que puedan manchar el suelo deberán cubrirse con medios adecuados.

El recinto dispone de un número de papeleras para la actividad habitual del recinto. El refuerzo de esta dotación en la zona del Mercado correrá por cuenta del Adjudicatario, que deberá poner los medios necesarios en función del volumen de la actividad. Será por cuenta del adjudicatario la colocación de contenedores de residuos, reciclables y compartimentados dentro del recinto del mercado. Estos contenedores deberán ser con tapa en caso de que la normativa vigente así lo requiera.

Con el objetivo de cumplir con la normativa relativa a los medios de prevención para evitar la propagación del COVID, el adjudicatario deberá contar e instalar en el recinto papeleras con tapa y accionamiento con pedal para el desecho de papel de residuos higiénicos (mucosa, saliva, etc.), especialmente en la zona de descanso y en la zona de baños, pero también en las puertas de entrada/salida, en las zonas de staff, en la barra y en el punto de información. Así mismo los puestos deberán contar con su propia papeleras.

Servicio de seguridad

Será por cuenta del Adjudicatario la contratación del servicio de seguridad durante el montaje/evento/desmontaje. Se hace constar que la operativa de seguridad se establecerá de acuerdo al criterio consensuado con la Dirección de Seguridad de Madrid Destino. La empresa de seguridad contratada por el Adjudicatario deberá ser la que en la actualidad presta el servicio en Matadero Madrid, en todo caso.

En general, el Adjudicatario será responsable de la guarda y custodia de la recaudación obtenida y de los elementos y materiales necesarios para su prestación, no siendo Madrid Destino responsable en ningún caso de los robos, hurtos y/o daños que puedan sufrir. Si bien es importante prestar atención a la finalización del Servicio cada uno de los días de prestación establecidos y a los espacios de tiempo que se generan entre el horario de apertura y cierre del centro, y el horario de apertura de la actividad.

Servicio de mantenimiento

Respecto al servicio de mantenimiento se hace constar que los avisos de mantenimiento se atienden según priorización de las necesidades del recinto, no estando obligado a atender los avisos del Mercado en exclusiva, aunque siempre a la mayor brevedad posible.

Si las disposiciones específicas del servicio de mantenimiento lo permiten, el cliente podrá contratar un servicio en exclusiva previa autorización de Madrid Destino.

6.3. CONSUMOS

En caso de estar disponibles y poder dar acceso a los suministros de agua y corriente eléctrica del centro, no se le repercutirá al adjudicatario el consumo de los mismos. En caso de no poder suministrar dichos servicios será por cuenta de adjudicatario proveerlos a su costa sin reclamar a Madrid Destino el importe relativo a esos consumos.

7. - COMUNICACIÓN Y PATROCINIOS

Diseño de la imagen del Mercado y campaña de comunicación

Es responsabilidad del Adjudicatario generar la imagen gráfica de la actividad y realizar la campaña de comunicación de la misma. La gráfica incluirá necesariamente la imagen corporativa de Matadero Madrid,

salvo que desde Madrid Destino se indique lo contrario, y toda la campaña deberá estar acorde con las líneas de comunicación propias del Centro.

Tanto la imagen como la campaña de comunicación, deberán ser consensuadas con el correspondiente Departamento de comunicación de Madrid Destino, reservándose ésta en todo momento el derecho a opinar y solicitar modificaciones a este respecto.

El interesado deberá presentar una propuesta detallada de las líneas generales de la comunicación del Mercado, al menos con 45 días de antelación de la celebración del primer Mercado, teniendo en cuenta lo dispuesto en el global de este punto.

Sin perjuicio de lo anterior Madrid Destino realizará difusión de la actividad según sus canales habituales de comunicación, desde los propios del Centro, así como en aquellas otras plataformas propias que considere oportunas. A tal efecto, el Adjudicatario deberá facilitar con la antelación que le sea requerida, los textos e imágenes necesarios, que deberán contar con el visto bueno del centro y de Madrid Destino, reservándose en todo momento el derecho a opinar y solicitar modificaciones a este respecto.

Soportes de comunicación

El Adjudicatario y Madrid Destino acordarán conjuntamente qué soportes/espacios de comunicación del recinto Matadero pueden destinarse a la actividad.

El Adjudicatario no podrá crear soportes de comunicación no consensuados ni autorizados previamente con Madrid Destino.

La producción, almacenamiento, colocación, mantenimiento y retirada de los materiales de comunicación correrán por cuenta del Adjudicatario.

Patrocinio y acciones de comunicación

El Adjudicatario deberá consensuar con el Departamento de comunicación de Madrid Destino cualquier acción de patrocinio que quiera realizar, así como las premisas para la inclusión de la imagen y mención de los posibles patrocinadores en los diseños y campaña de comunicación.

En cualquier caso, se hace constar que Matadero Madrid, como centro cultural de creación contemporánea que depende del Ayuntamiento de Madrid, no es un recinto donde acoger actividades o acciones de comunicación de carácter comercial, masivas o invasivas. No se aceptarán acciones de comunicación/patrocinios comerciales tales como el sampling, el reparto masivo de flyers o encuestas masivas, invasión con presencia de marcas, ni en la zona del Mercado ni en el resto de zonas del Recinto.

Uso de la imagen Matadero Madrid y Madrid Destino

El Adjudicatario no podrá utilizar el nombre de Madrid Destino, ni el del Centro, ni del Ayuntamiento de Madrid en sus relaciones con terceras personas, siendo el único responsable de las obligaciones que contraiga como consecuencia de su actividad comercial.

En relación a la presencia de marcas de productos del servicio de bar, los Interesados deberán respetar los compromisos de patrocinio adquiridos por Madrid Destino, en cuanto a la presencia de determinados productos y marcas en Matadero Madrid, incluyendo la característica de exclusividad, no pudiendo el Adjudicatario adquirir compromiso alguno con otras marcas. Dichos compromisos, si los hubiera, se especificarán debidamente y por escrito.

En este mismo sentido, la presencia de imagen de marca en el mobiliario de la zona de descanso y/o del bar deberá regirse a lo establecido a la normativa del Ayuntamiento de Madrid referente a las terrazas y veladores.

Se valorará que los contenidos que se vayan a difundir sean accesibles. En caso de elaboración de videos se adaptarán para personas con discapacidad sensorial, incorporándose subtítulo e interpretación de lengua española de signos en caso de locución, así como, locuciones y audio descripciones en caso de contener solo imagen y texto.

Captación de vídeo y fotografía

El Adjudicatario deberá solicitar autorización al Departamento de comunicación de Madrid Destino antes de cualquier captación de vídeo y fotografía para fines promocionales o periodísticos. El departamento de comunicación de Madrid Destino facilitará al Adjudicatario los documentos y permisos necesarios para la autorización de dichas captaciones.

No se autorizará la realización de ninguna captación de vídeo y fotografía que no esté relacionada con las actividades objeto del contrato.

8. - COORDINACION

Durante la ejecución del Servicio el Adjudicatario se compromete, en todo momento, a llevar a cabo el Servicio conforme a lo pactado y a facilitar a las personas designadas a tales efectos por la Oficina de Coordinación de Matadero Madrid, la información y documentación técnica y organizativa que solicite, para disponer de un pleno conocimiento de las circunstancias en que se desarrolle la prestación del Servicio.

Desde el momento de formalización del contrato, el Adjudicatario deberá disponer de un coordinador de la actividad con plena autoridad para resolver cuantos problemas o incidencias pudieran surgir dentro de los trabajos objeto del contrato y actuar como interlocutor válido frente a Madrid Destino, encargándose de la coordinación del montaje, mantenimiento y desmontaje, así como del desarrollo de la actividad. Será asimismo el interlocutor entre Madrid Destino y el personal del Adjudicatario que ejecuta el contrato. El Adjudicatario se compromete a facilitar la identidad de este interlocutor, juntamente con los datos necesarios para su fácil localización, especialmente número de teléfono móvil y correo electrónico, antes del comienzo del inicio del contrato.

Por su parte, Madrid Destino designará un Responsable del contrato, para llevar a cabo la producción y logística de la actividad, trasladando al Adjudicatario las indicaciones relativas al montaje, desarrollo y desmontaje que considere.

Madrid Destino, a través del Responsable del contrato, supervisará la ejecución del montaje, el desarrollo del Servicio, así como el desmontaje, dando en su caso la conformidad a su ejecución de acuerdo con lo establecido en el presente Documento.

Madrid Destino facilitará al Adjudicatario toda la información necesaria para facilitar el montaje, desmontaje y desarrollo de la actividad.

Madrid Destino podrá, siempre que lo estime pertinente, realizar inspecciones, requerir la presentación de la documentación preceptiva conforme a la normativa vigente y ordenar al Adjudicatario la adopción de cuantas medidas sean necesarias para el correcto mantenimiento de la instalación y ejecución del

contrato, incluida la limpieza en profundidad de la zona de restauración y de los equipos que así lo requieran.

9. - PERSONAL

El personal destinado a la prestación del Servicio –incluido el personal que realice las tareas de montaje y desmontaje– dependerá laboral y jerárquicamente sólo del Adjudicatario, quien será el único responsable frente a aquellos de sus derechos laborales sociales, de seguridad social y de salud en el trabajo, sin que del eventual incumplimiento de sus obligaciones legales o contractuales pueda derivarse responsabilidad alguna para Madrid Destino.

El Adjudicatario está obligado a cumplir todo lo dispuesto en la legislación laboral vigente en el momento de la formalización del contrato, así como aquella que pudiera promulgarse durante el plazo de vigencia del contrato.

En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido al personal con ocasión de la prestación del Servicio, el Adjudicatario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad, sin que ésta alcance, en modo alguno, a Madrid Destino.

A la extinción del contrato de prestación del Servicio, no podrá producirse en ningún caso la consolidación de las personas que hayan realizado los trabajos objeto del contrato, como personal del ente, organismo o entidad del sector público contratante.

Los Interesados indicarán en sus ofertas el número de trabajadores que se comprometen a destinar a la prestación del Servicio. El Adjudicatario quedará obligado a atender el Servicio con una plantilla de trabajadores adecuada a las dimensiones y Servicio a prestar, debiendo ampliar este si se considera insuficiente por parte de Madrid Destino.

En concreto y para lo que el servicio de bar se refiere, éste será prestado por personal a cargo del Adjudicatario, con la formación y aptitudes adecuadas para el desempeño de la actividad. Los camareros y demás personal destinado a su prestación deberán ser profesionales de la hostelería debidamente acreditados y con experiencia suficiente para la prestación del Servicio. El personal que preste el Servicio deberá contar con el correspondiente carné de manipulador de alimentos, así como cumplir con todos requisitos de carácter higiénico-sanitario exigidos por la normativa vigente.

El Adjudicatario velará por la debida corrección e higiene de su personal. En este sentido, Madrid Destino se reserva el derecho a solicitar del Adjudicatario la sustitución de todo aquel personal que no guarde la debida corrección en su trato con el público asistente o que no respete las normas de higiene exigibles y en especial las higiénico sanitarias relativas a la COVID. En este supuesto, el Adjudicatario deberá contar con los suficientes medios personales como para que la citada sustitución se lleve a cabo a la mayor brevedad posible sin que, en ningún caso, se produzca un detrimento en la prestación del Servicio.

Así mismo el adjudicatario velará por que el personal que presta servicio en los puestos de expositores cumplan con las mismas prescripciones de corrección e higiene.

En cualquier caso, todo el personal necesario para la ejecución de la actividad, expositores incluidos, deberá ir debidamente acreditado durante montaje, actividad y desmontaje.

10. - PLAN DE AUTOPROTECCIÓN

Madrid Destino pondrá a disposición del Adjudicatario la siguiente documentación, siendo responsabilidad del mismo su estricto cumplimiento:

- Medidas de emergencia a aplicar en la instalación.
- Evaluación de riesgos de la instalación.
- Ficha de acuse de recibo de la documentación en materia de Prevención de Riesgos Laborales, que deberá ser cumplimentado por el Adjudicatario y entregado debidamente a Madrid Destino.

El Adjudicatario aportará a Madrid Destino antes del inicio del montaje, el Proyecto del evento actualizado y acorde a su futura realización.

El Adjudicatario deberá elaborar y adaptar el Plan de Autoprotección / Plan de Emergencia específico del evento al Plan de Autoprotección de la instalación; debiendo en su caso ser presentado por su parte en el Departamento de Prevención de Incendios del Ayuntamiento de Madrid, Unidad de Planes de Emergencia; cumpliendo en todo momento con lo estipulado en la Ordenanza de Prevención de Incendios del Ayuntamiento de Madrid y en el Real Decreto 393/2007, de 23 de marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección (registro, implantación a todo el personal que forme parte de la organización de emergencias, simulacro e informe favorable). El Adjudicatario será el responsable de las acciones, omisiones y decisiones tomadas respecto a la activación del Plan de Actuación ante Emergencias; puesto que el Director de Seguridad de Madrid Destino y los delegados en funciones que integran el mismo, no prestan sus servicios en exclusiva para el Adjudicatario.

El concesionario se hace responsable del cumplimiento de la ocupación teórica o aforo previsto para cada edición dentro de su recinto, estableciendo las medidas oportunas que garanticen su cumplimiento.

En relación a los medios de protección contra incendios específicos para la actividad, correrá por cuenta del adjudicatario su suministro, así como el mantenimiento de los mismo, debiendo aportar copia de las revisiones de los equipos. Todos los medios implantados deberán cumplir con la normativa prescriptiva vigente a este respecto.

11. - CANCELACIÓN DE EDICIONES

11.1. CONDICIONES METEREOLÓGICAS ADVERSAS Y DE FUERZA MAYOR

Durante la ejecución de una de las ediciones

Si durante la ejecución de una edición las condiciones meteorológicas adversas dificultan y/o impidan el normal desarrollo de la actividad, considerando que tales circunstancias fueran peligrosas para el personal de los puestos y demás que ejecuten el servicio, así como para el público, la persona al cargo de la actividad por parte de Madrid Destino, previa consulta al Adjudicatario, y en caso que proceda con Protección Civil, decidirá bien la suspensión temporal y su continuación posterior una vez que hayan desaparecido las circunstancias climatológicas que la motivaron, bien la anulación de la edición total afectada para todas sus jornadas.

El adjudicatario no podrá tomar la decisión de suspender la actividad sin coordinarlo previamente con el personal de Madrid Destino.

En caso de anulación de una edición afectada en su totalidad - para todas las jornadas - , Madrid Destino intentará habilitar otra fecha de celebración. No se podrá solicitar nuevas fechas de celebración en caso de haber podido celebrar al menos una de las jornadas en caso de las ediciones de dos jornadas.

El Adjudicatario, en ningún caso, podrá solicitar indemnización alguna ni la devolución de la cantidad ya abonada por la edición suspendida durante la ejecución de la misma.

En el supuesto de que dicha edición se pueda celebrar en otra fecha, el Adjudicatario deberá abonar la cantidad correspondiente para la celebración de dicha nueva edición.

Se procederá de igual manera en el supuesto de la concurrencia de situaciones de fuerza mayor que impidan la correcta celebración de alguna de las ediciones.

Previa a la ejecución de una de las ediciones

En el supuesto de que el Adjudicatario solicite de Madrid Destino la cancelación de alguna de las ediciones comprometidas con antelación a su ejecución por alguno de los motivos anteriormente expuestos, deberá ponerlo en conocimiento de Madrid Destino por escrito, con una antelación mínima de 72 horas antes, señalando debidamente las causas de dicha solicitud.

La cancelación no podrá declararse unilateralmente por el Adjudicatario, en ningún caso, siendo preceptivo en todo caso la conformidad de Madrid Destino, que intentará habilitar otra fecha de celebración.

En caso de comunicarlo dentro del plazo estipulado para la solicitud de la cancelación el adjudicatario no deberá abonar la cantidad estipulada para esa edición. Si hubiere hecho el ingreso de dicho importe con antelación a la cancelación podrá solicitar el retorno del mismo.

En caso de comunicarlo fuera del plazo y la edición anulada se celebre en otra fecha, el Adjudicatario deberá abonar la cantidad correspondiente para la celebración de dicha nueva edición.

En el supuesto de que la edición anulada no pueda celebrarse en otra fecha, el Adjudicatario deberá abonar igualmente dicha cantidad salvo que Madrid Destino, en atención a las circunstancias alegadas por el Adjudicatario, acuerde que no procede el abono.

11.2. DESESTIMACIÓN POR ENDURECIMIENTO EN CONDICIONES DE EJECUCIÓN DERIVADAS POR COVID

En caso de que las medidas y normativas que afectan a la ejecución de la actividad sean aún más restrictivas que las especificadas en el presente texto conllevando la inviabilidad económica de la actividad el adjudicatario podrá desestimar la realización de la edición, pero el plazo de ejecución del presente expediente seguiría activo no pudiendo solicitar recuperar dicha edición, y no pudiendo solicitar indemnización alguna. La suspensión por esta motivación no será objeto de sanción.

11.3. CANCELACIÓN DE EDICION POR COVID

En caso de que como consecuencia de las medidas que desde las diferentes autoridades se puedan tomar para frenar el avance de la pandemia del COVID19 el Mercado no pudiera celebrarse, ya sea por un período continuo o intermitente, se intentará habilitar otra fecha de celebración.

En caso de que la edición o ediciones anulada no puedan celebrarse en otra fecha el Adjudicatario, en ningún caso, podrá solicitar indemnización alguna por la suspensión de las ediciones por este motivo, ni solicitar a Madrid Destino coste alguno por los compromisos de ejecución alcanzados por el adjudicatario con sus proveedores.

En relación al plazo de ejecución, a cada edición o grupo de ediciones suspendidas el contrato se quedará en suspensión y se reactivaría reanudándose por el período que restare cuando desaparezcan dichas restricciones, sin que en ningún caso vuelvan a empezar desde cero. Es decir, se “reanuda”, pero no se “reinicia” el plazo de vigencia salvo que de común acuerdo y debido a la imposibilidad continuada para la celebración de la actividad se debida rescindir por ambas partes el presente expediente.

Se entenderá que la prestación puede reanudarse cuando, habiendo cesado las circunstancias o medidas que la vinieran impidiendo, el órgano de contratación notificara al contratista el fin de la suspensión.

12. – CONDICIONES DE CARÁCTER SOCIAL Y ÉTICO

La adjudicataria estará obligada al cumplimiento de lo siguiente:

.- Garantizar que la actividad se desarrollará respetando las normas sociolaborales vigentes en España y en la Unión europea o de la Organización Internacional del Trabajo.

.- En toda la documentación, publicidad, imagen o materiales que deban aportar los licitadores o que sean necesarios para la ejecución del contrato, deberá hacerse un uso no sexista del lenguaje, evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas y fomentar con valores de igualdad la presencia equilibrada, la diversidad y la corresponsabilidad.

.-La empresa adjudicataria tiene la obligación de adoptar las medidas de seguridad y salud en el trabajo que sean obligatorias para prevenir de manera rigurosa los riesgos que puedan afectar a la vida, integridad y salud de las personas trabajadoras. Asimismo, deberá acreditar el cumplimiento de las obligaciones siguientes:

- La evaluación de riesgos y planificación de la actividad preventiva correspondiente a la actividad.
- La formación e información al personal en materia preventiva.
- El justificante de la entrega de equipos de protección individual que, en su caso, sean necesarios.
- La empresa adjudicataria deberá acreditar mediante declaración responsable la afiliación y el alta en la Seguridad Social de las personas trabajadoras destinadas a la ejecución del contrato.

Para la acreditación del cumplimiento de esta obligación la entidad adjudicataria aportará una declaración responsable al efecto en la que se señale que las personas trabajadoras destinadas a la ejecución del mismo se encuentran afiliadas y dadas de alta en la Seguridad Social. En todo caso, Madrid Destino podrá solicitar, cuando lo considere oportuno, la aportación de la documentación que acredite el contenido de la declaración responsable.

Condición especial de ejecución de carácter social.

Es condición especial de ejecución que la empresa adjudicataria realice durante la ejecución del contrato, como mínimo 1 acción al año de sensibilización y formación de duración mínima de 10 horas, con la plantilla adscrita a su ejecución acerca de los derechos en materia de igualdad y conciliación recogidos en la normativa vigente y en el convenio de empresa o convenio colectivo del sector correspondiente.

La entidad adjudicataria deberá presentar al Departamento responsable del contrato, al inicio de su ejecución, la planificación de las acciones a realizar en relación con el personal vinculado a la ejecución del mismo, así como su contenido. Antes de la finalización del contrato, la empresa adjudicataria deberá aportar un informe detallado sobre las actualizaciones realizadas con determinación de su alcance y destinatarios.

Es también condición especial de ejecución que la empresa adjudicataria mantenga las condiciones de trabajo en materia de salario y jornada de trabajo, y en términos anualizados, así como a cualquier mejora sobre la legislación laboral básica aplicable que sea aplicable en cada momento a las personas trabajadoras adscritas el contrato, en función del convenio colectivo que resulte de aplicación al presentarse la

Condición especial de ejecución de incorporación de comercio justo.

Todos los licitadores deberán incluir en su oferta el compromiso de incorporación de productos de comercio justo en la forma en la que se regula en el presente PPT.

Durante todo el período de la concesión, la concesionaria deberá comunicar de forma visible a los usuarios que se dispensan productos de comercio justo y en qué consisten.

El órgano de contratación podrá solicitar a la concesionaria, cuando lo considere oportuno, la aportación de la documentación que acredite el cumplimiento del presente compromiso.

La ausencia del compromiso mencionado en este apartado determinará la exclusión de la licitación.

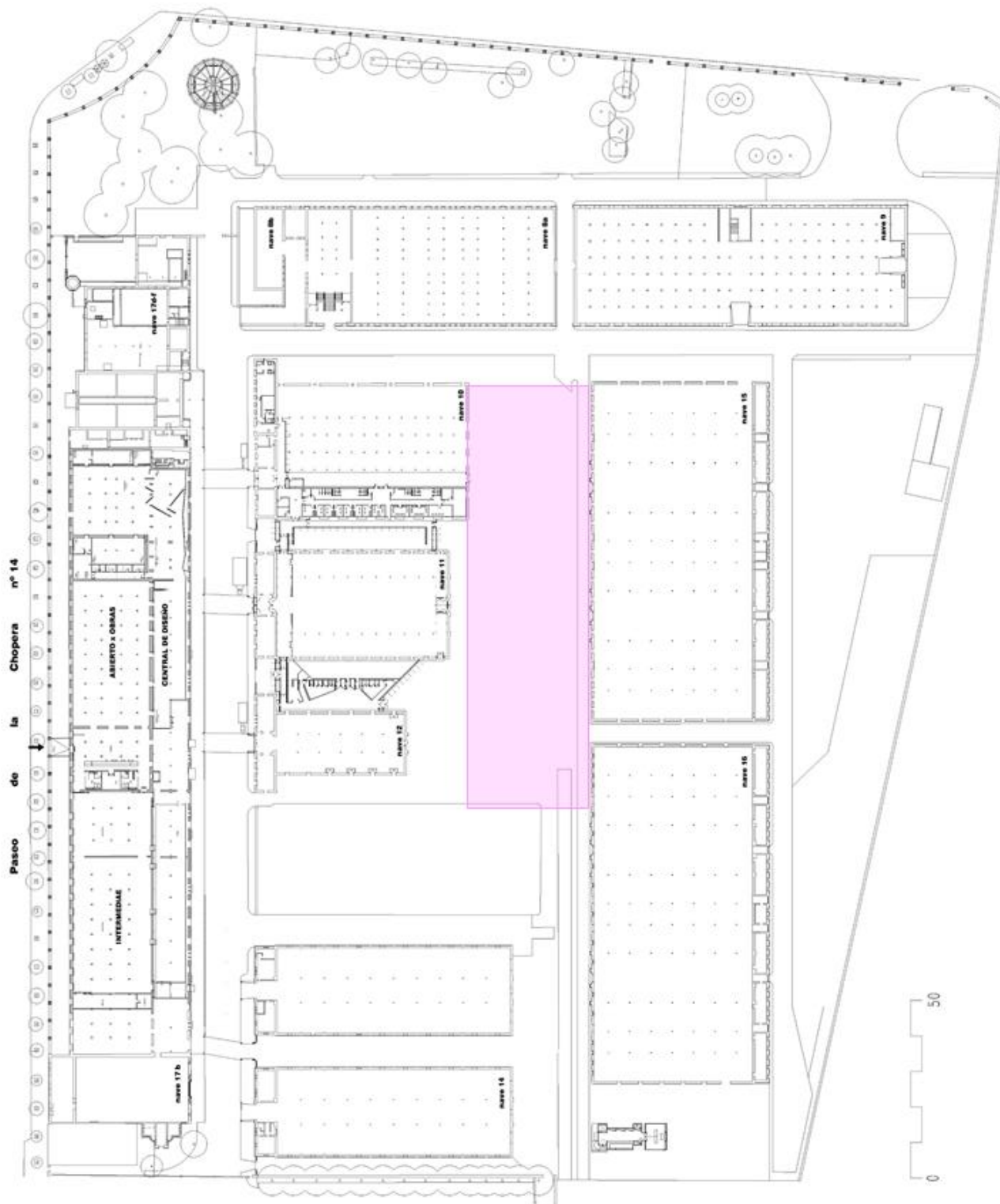
Pliegos aprobados en Madrid el 2 de septiembre de 2021.

MADRID DESTINO

EL ADJUDICATARIO

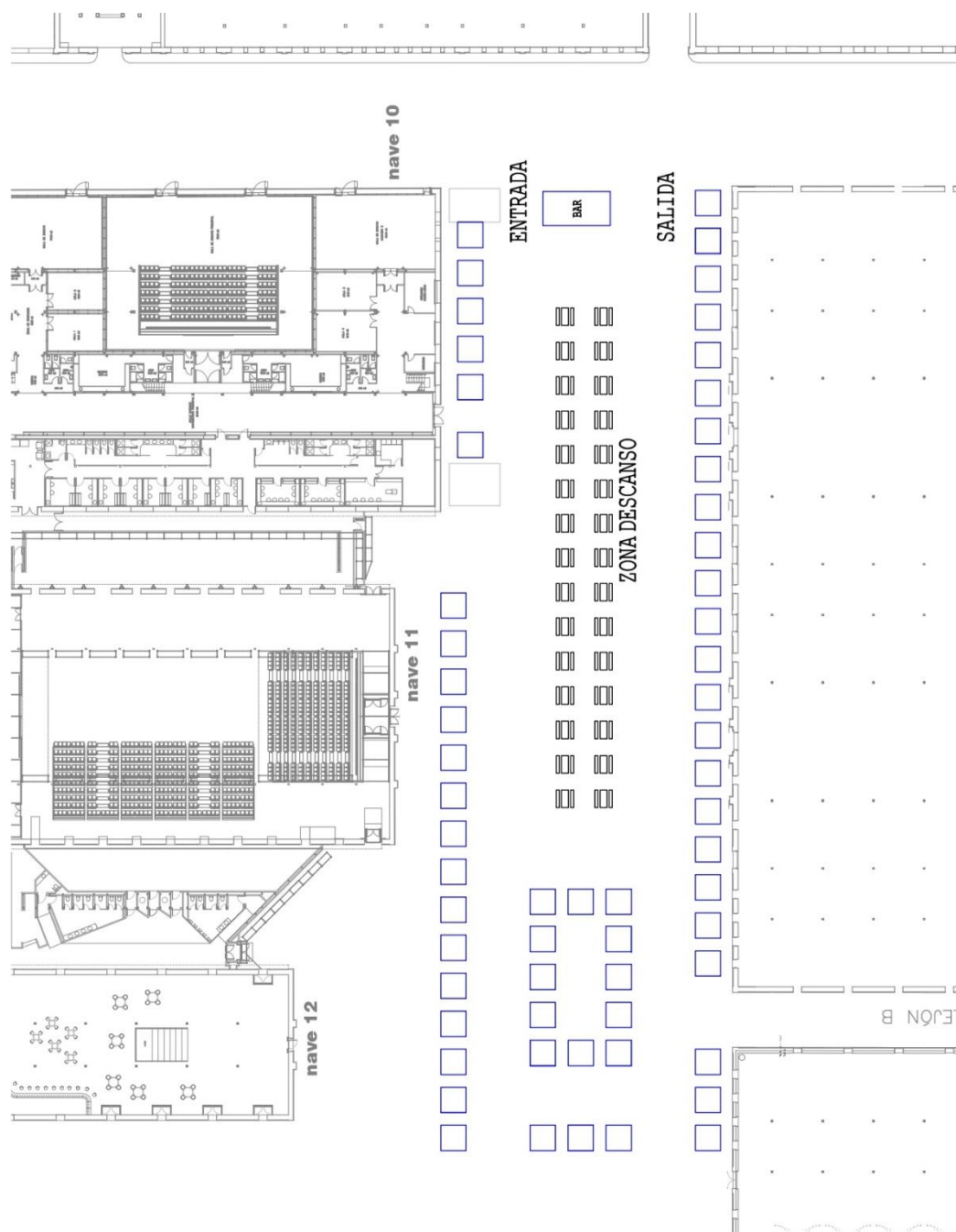
CONFORME

ANEXO I – PLANOS

Plaza B

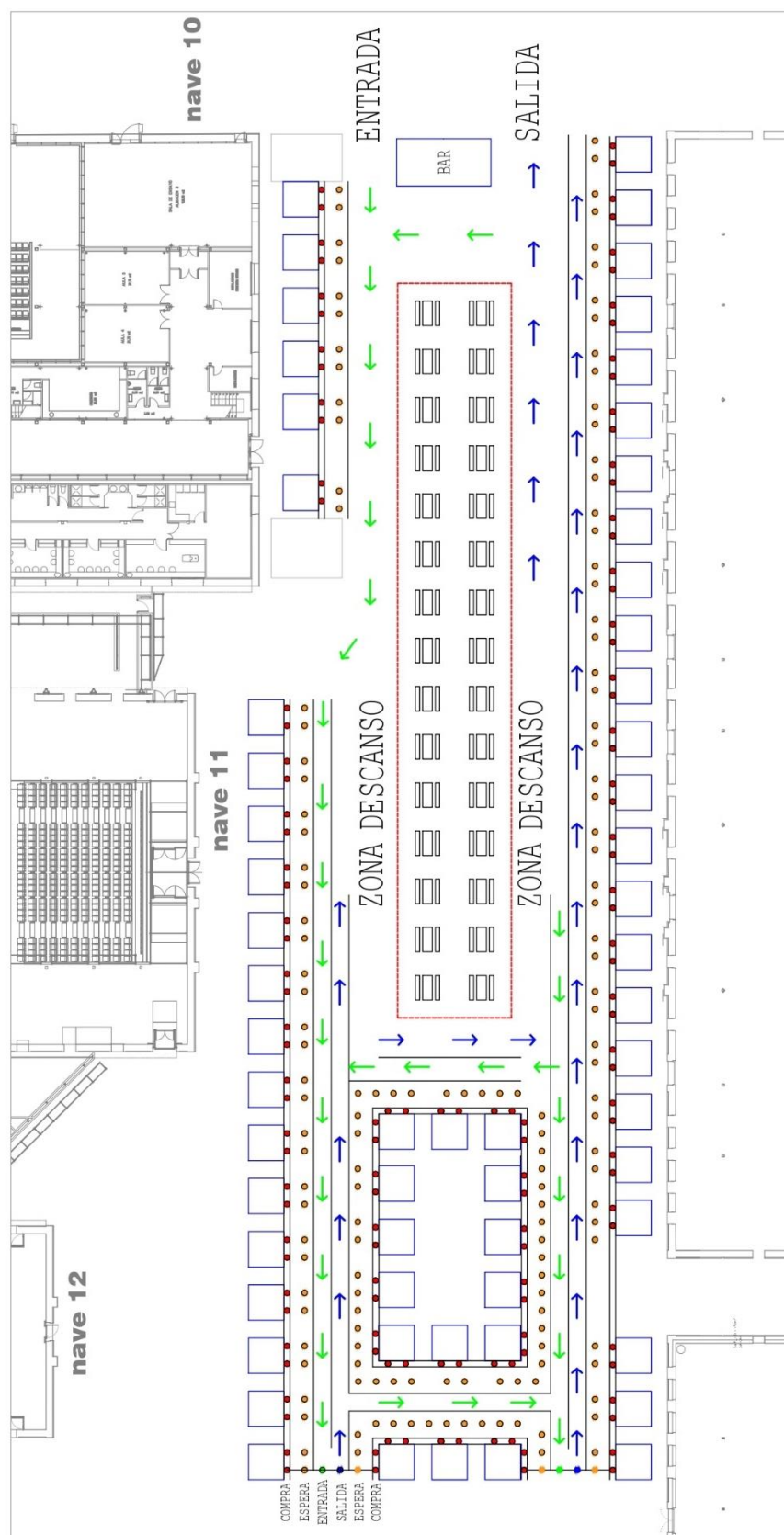
ANEXO I – PLANOS

Distribución del mercado



ANEXO I - PLANOS

Flujo de circulación de público, gestión de colas y perímetros de seguridad



ANEXO II - Productos de comercio justo

De conformidad con lo establecido en el Decreto de 18 de julio de 2016, del Delegado del Área de Gobierno de Economía y Hacienda, por el que se aprueba la Instrucción 2/2016 sobre la incorporación de cláusulas éticas de comercio justo en contratos, concesiones y autorizaciones en el Ayuntamiento de Madrid, sus organismos autónomos y entidades del sector público municipal, se establecen los siguientes criterios:

Se entiende por productos de comercio justo aquéllos que están producidos y comercializados bajo condiciones de respeto a los derechos laborales básicos y protección del medioambiente, en consonancia con la descripción establecida por el Parlamento Europeo en el Artículo 2 de su Resolución sobre Comercio Justo y Desarrollo (2005/2245 (INI)). En dicho Artículo se incluyen los diez (10) criterios o principios que el comercio justo debe cumplir.

MUY IMPORTANTE: en este sentido y como especificación técnica de carácter obligatorio, las ofertas deberán contener como mínimo exigible, la incorporación de los siguientes productos de comercio justo, sin perjuicio de que puedan ofrecer otros.

Café y té: todo el café y el té ofrecidos en la actividad deberán ser procedentes de comercio justo.

A efectos de la acreditación de su cumplimiento, deberá presentarse una Ficha Técnica del citado producto, que debe contener la siguiente información:

Identificación.

Características técnicas: descripción del producto.

Relación de ingredientes principales que lo componen, especificando cuáles son de comercio justo.

Sello o etiqueta de comercio justo correspondiente.

A título informativo, las siguientes certificaciones contienen los citados diez (10) criterios o principios que el comercio justo debe cumplir, sin perjuicio de que el licitador aporte otras equivalentes, que serán valoradas por el órgano de contratación:

WorldFair Trade Organization.

Fairtrade.

NaturlandFair.

EcoCert.

FairforLife.

Símbolo de Pequeños Productores.

En caso de no incluirse el sello o etiqueta de comercio justo, la presentación de dicha ficha incluirá la certificación expedida por la entidad acreditadora correspondiente mencionando expresamente que estos productos cumplen con los diez (10) principios de comercio justo establecidos en el citado Artículo 2 de la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo(2005/2245(INI)).

El adjudicatario deberá comunicar de forma visible a los usuarios del servicio, que se dispensa producto o productos de comercio justo y en qué consisten los mismos.



ANEXO III - Requisitos higiénico-sanitarios

NORMATIVA SANITARIA APLICABLE A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

- Reglamento CE Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Abril de 2004 relativo a la higiene de productos alimenticios.
- Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002.
- RD. 3484/2000 (BOE 12.01.2001) por el que se establecen las Normas de Higiene para la Elaboración, Distribución y comercio de Comidas Preparadas.
- Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en particular lo relativo a la declaración de sustancias que puedan causar alergias o intolerancias presentes en los alimentos.
- Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid (BOCM nº 144, de 19 de junio de 2014), sobre todo en dicha normativa en el Libro Segundo, Título IV, art. 47 que indica los siguientes aspectos para establecimientos provisionales:
 - o El emplazamiento y el tamaño de la instalación cumplirán la normativa sectorial de aplicación, con el fin de reducir la contaminación y dispondrán de espacio de trabajo suficiente para permitir una realización higiénica de todas las operaciones.
 - o Las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos estarán diseñadas de forma que se evite cualquier contaminación, y dispondrán de una cubierta limpia y en buen estado de conservación. Si se elaboran alimentos, la zona de elaboración estará además diferenciada, y será de uso exclusivo.
 - o Todas las instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios en construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento, deben reducir el riesgo de contaminación. Los suelos serán de fácil limpieza y desinfección, en ningún caso se admitirán suelos sin pavimentar. Los paramentos serán de material impermeable, lavable y no atacable por los productos utilizados por la limpieza y desinfección.
 - o En función de los productos que se comercialicen, de las manipulaciones que se realicen sobre los productos, y del uso esperado de los mismos, cumplirán las siguientes condiciones:
 - Dispondrán de lavamanos con agua fría y caliente.
 - Contarán con instalaciones o medios para el mantenimiento y el control de las condiciones de temperatura, requeridas para los productos alimenticios, y en número suficiente según el volumen de trabajo. Estarán provistos de termómetro de fácil lectura.
 - Dispondrán de dispositivos de recogida y almacenamiento de residuos, que serán de uso exclusivo, apertura no manual, y estarán provistos de bolsa de material impermeable.
 - En dependencias ubicadas en un lugar idóneo o en cabinas normalizadas, existirá al menos, un servicio higiénico para uso exclusivo de personal.
 - Las aguas residuales abocarán a la red del alcantarillado.

Se especificará la procedencia de todos los productos objeto de venta (listado de proveedores de cada empresa y si disponen de registro sanitario), teniendo en cuenta, además, que dispondrán de etiquetado

adecuado que garantice su origen y trazabilidad. En los recipientes o envoltentes que contengan comidas preparadas, se señalará su fecha de elaboración, y se conservarán identificados de forma que se permita conocer su periodo de vida útil o fecha límite de consumo. Asimismo, todos los establecimientos declararán los alérgenos alimentarios utilizados como ingredientes o coadyuvantes y publicitarán que se dispone de dicha información.

El suministro del agua de los lavabos cumplirá el Real Decreto 140/2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua para el consumo humano, y el Real Decreto 865/2003 que establece los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.

Los manipuladores de alimentos dispondrán de servicios higiénicos y vestuarios de uso exclusivo, debiendo cumplir lo dispuesto en el artículo 25.2 de la Ordenanza: dispondrán de lavabo con agua potable corriente fría y caliente, grifo de acción no manual, jabón líquido, toallas de un solo uso o secadores automáticos, papel higiénico y recipientes para residuos, así como servicios higiénicos para el público.

El menaje para uso del consumidor será de material desechable, y la higienización de los utensilios de cocina se realizará por métodos mecánicos.

Asimismo, llevarán a cabo una gestión adecuada de los residuos, disponiendo de una zona de depósito de contenedores de basuras, que deben retirarse a los espacios habilitados por la empresa, para evitar su acumulación en los puestos.



ANEXO IV - Ficha expositor

MERCADO PROXIMIDAD FICHA EXPOSITOR PRODUCTOR

NOMBRE COMERCIAL:			
NOMBRE FISCAL:			
CIF/NIF		FECHA DE ALTA:	

ÁMBITO GEOGRÁFICO

PRODUCTOR COMUNIDAD MADRID /RADIO MAX 250KM	☐
PRODUCTOR FUERA EXTRA RADIO	☐

SECTOR / PRODUCTOS

Marcar con una X el sector al que pertenece el expositor. En caso de vender productos de ambos sectores marcar y describir en ambas opciones.

ALIMENTACIÓN NO ELABORADA (sector primario)	☐	
Lácteos	☐	
Cárnicos	☐	
Agrícolas	☐	
Pescado	☐	
Apicultura	☐	
Otros	☐	

Marcar con X el origen de la materia prima y detallar productos en el espacio siguiente.

ALIMENTACIÓN ELABORADA (sector secundario)	☐	
Pan - Pasta - Pastelería - Bollería - Dulces	☐	
Embutidos - Encurtidos - Ahumados - Conservas	☐	
Bebidas	☐	
Lácteos	☐	
Frutos secos - Herboristería - Condimentos	☐	
Otros	☐	

Marcar con X el tipo de producto y detallarlos en el espacio siguiente.

PRODUCTOS NO ALIMENTARIOS	☐

CARACTERÍSTICAS DE LA PRODUCCIÓN

Marcar con una X el tipo de producción y añadir cualquier aclaración en el espacio siguiente.
La producción ecológica y de comercio justo deberá acreditarse.

ECOLÓGICO	☐	
PROCESOS ARTESANALES	☐	
COMERCIO JUSTO	☐	



COOPERATIVAS ECONOMIA SOCIAL Y SOLIDARIA	☐	
PEQUEÑO PRODUCTOR Y MICROEMPRESAS	☐	

PRODUCTOS SERVICIO DE BAR

Marcar con una X en caso de expender productos del servicio de BAR. Solo se podrán expedir estos productos siempre y cuando se cuente con la autorización de la organización del MERCADO, en este caso la entidad que resulte adjudicataria del presente proceso de selección. Debe indicarse también el precio de venta del mismo.

		Precio	
CAFÉ COMERCIO JUSTO	☐	0 €	MAX 2€
TE COMERCIO JUSTO	☐	0 €	MAX 2€
INFUSIONES	☐	0 €	MAX 1,30€
ZUMO COLD PRESS	☐	0 €	MAX 5€
VERMUT	☐	0 €	MAX 2€

Firmado:

Nombre, apellidos y DNI

☐ Compromiso de participación

Marcando esta casillas expreso el interés y compromiso de la entidad a la que represento de participar de forma estable en el Mercado de proximidad que acoge Madrid Destino en el centro cultural Matadero Madrid, y que mediante adjudicación del proceso de licitación abierto, pudiera ser organizado por la entidadcon cif



ANEXO V - Ficha propuesta edición

ESCENARIO 1

MERCADO PROXIMIDAD FICHA EDICION ESCENARIO 1			
EDICION:	de 8	FECHAS:	
EXPOSITORES			
Total Puestos exp			Min 40uds max 58 Uds
Dentro del radio 250km		%	Min 70%
Fuera Ratio		%	Max 30 %
De los cuales:			
Productores ecológicos		%	Entre 15 y 20%
Productos cárnicos		%	Máximo 15%
Puestos de rotatividad		%	Min 5%
Listado participantes:	Adjuntar listado especificando que puestos son de dentro del radio, de fuera del radio y cuales son productores ecológicos.		
Bajas: (respecto edición anterior)			
Altas:			
Incidencias:			

Fecha: En Madrid a de de 20

Firmado:



ESCENARIO 2

MERCADO PROXIMIDAD FICHA EDICION ESCENARIO 2

EDICION: de 8 FECHAS:

EXPOSITORES

Total Puestos exp Min 59 uds max 72 Uds

Dentro del radio 250km % Min 70%

Fuera Ratio % Max 30 %

De los cuales:

Productores ecológicos % Entre 15 y 20%

Productos cárnicos % Máximo 15%

Puestos de rotatividad % Min 5%

Listado participantes: Adjuntar listado especificando que puestos son de dentro del radio, de fuera del radio y cuales son productores ecológicos.

Bajas: (respecto edición anterior)

Altas:

Incidencias:

Fecha: En Madrid a de de 20

Firmado:



ESCENARIO 3

MERCADO PROXIMIDAD FICHA EDICION ESCENARIO 3			
EDICION:	de 8	FECHAS:	
EXPOSITORES			
Total Puestos exp		Min 73 uds max 86 Uds	
Dentro del radio 250km		%	Min 70%
Fuera Ratio		%	Max 30 %
De los cuales:			
Productores ecológicos		%	Entre 15 y 20%
Productos cárnicos		%	Máximo 15%
Puestos de rotatividad		%	Min 5%
Listado participantes:	Adjuntar listado especificando que puestos son de dentro del radio, de fuera del radio y cuales son productores ecológicos.		
Bajas: (respecto edición anterior)			
Altas:			
Incidencias:			

Fecha: En Madrid a de de 20

Firmado:



ANEXO VI - Ficha oferta Servicio de Bar

MERCADO PROXIMIDAD FICHA SERVICIO BAR

PRODUCTOS SERVICIO DE BAR

Marcar con una "X" en la casilla "Cesión de expedición" para aquellos productos que el adjudicatario ceda su expedición a puestos de expositores. El precio marcado deberá mantenerse tanto si se expide en el Bar como por un expositor.

		Precio		
1.	CAÑA DE CERVEZA (Sola o con limón)	0,00 €	MAX 1,60€	
2.	CERVEZA (Sola, SIN GLUTEN o con limón) Aprox 33ml	0,00 €	MAX 2,50€	
3.	CERVEZA (Sola o con limón) Aprox 50ml	0,00 €	MAX 3,50€	
4.	MINI DE CERVEZA 1l	0,00 €	MAX 6€	
5.	CERVEZA SIN GLUTEN	0,00 €	MAX 2,00€	
6.	REFRESCO	0,00 €	MAX 2€	
7.	SANGRIA	0,00 €	MAX 2,50€	
8.	VINO	0,00 €	MAX 3€	
9.	ZUMO	0,00 €	MAX 2€	
10.	INFUSIONES	0,00 €	MAX 1,30€	☐
11.	CAFÉ COMERCIO JUSTO	0,00 €	MAX 2€	☐
12.	TE COMERCIO JUSTO	0,00 €	MAX 2€	☐
13.	ZUMO COLD PRESS	0,00 €	MAX 5€	☐
14.	VERMUT	0,00 €	MAX 2€	☐
15.	AGUA MINERAL (50cl)	0,00 €	MAX 1,5€	
Precio medio		0,00 €		

Cesión expedición

OTRAS REFERENCIAS

1.		0,00 €
2.		0,00 €
3.		0,00 €
4.		0,00 €
5.		0,00 €
6.		0,00 €
7.		0,00 €
8.		0,00 €

NOTA: la oferta de la cerveza no diferencia entre cerveza con o sin alcohol. La oferta debe incluir la opción sin alcohol y el precio especificado para el producto genérico será el válido para ambas

Fecha:

En Madrid a

Firmado:

Nombre, apellidos y DNI



ANEXO VII - Ejemplo distribución puestos por porcentajes máximos

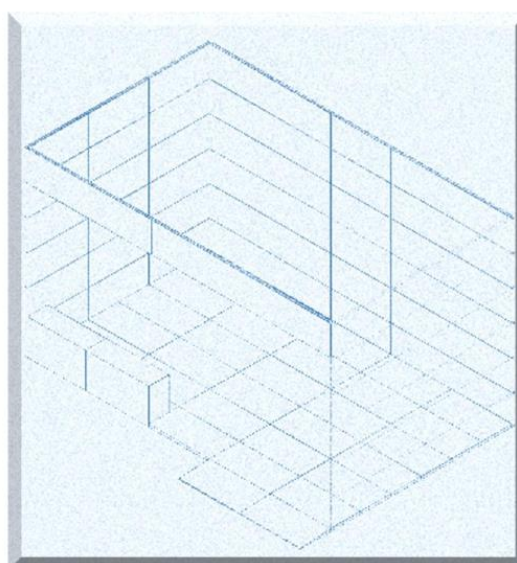
**MERCADO PROXIMIDAD
EJEMPLO DISTRIBUCIÓN DE PUESTOS A MÁXIMOS**

Total Puestos exp	58		Min 40uds max 58 Uds
Dentro del ratio 250km	41	70,69%	Min 70%
Fuera Ratio	17	29,31%	Max 30 %
De los cuales:			
Productores ecológicos	12	20,69%	Entre 15 y 20%
Productos cárnicos	9	15,52%	Máximo 15%
Puestos de rotatividad	3	5,17%	Min 5%

ANEXO VIII - Manual de Normas para el montaje de eventos

MANUAL

NORMAS PARA EL MONTAJE DE EVENTOS (Viabilidad Técnica de Madrid Destino)





INDICE (I)

1. ANTERIOR AL MONTAJE

- A) MEMORIA
- B) PRESENTACIÓN DE PLANOS DEL EVENTO y PREVISIÓN DE OCUPACIONES
- C) DISEÑO DE ESPACIOS
- D) PLANES DE AUTOPROTECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE ACTUACION ANTE EMERGENCIAS
- E) ACOMETIDAS A INSTALACIONES DE LOS EDIFICIOS
- F) EQUIPOS DE PROTECCIÓN ACTIVA EN LOS EDIFICIOS
- G) ELEMENTOS EN ALTURA CON APOYO A SUELO
- H) CUELQUES, TRUSSES y RIGGING
- I) INSTRUCCIÓN EN LAS INSTALACIONES DE VEHÍCULOS PARA MONTAJES
- J) PRODUCCION DE HUMOS DE COCINA, OLORES,...
- K) PRODUCCION DE HUMOS EN ESPECTÁCULOS
- L) ELEMENTOS PUBLICITARIOS VOLADORES
- M) PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (P.R.L.) EN MONTAJES Y COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES
- N) ATRACCIONES FERIAS Y ESPECTÁCULOS
- O) BANDERAS Y BANDEROLAS. COLOCACIÓN DE TOTEMS Y ELEMENTOS EN FACHADA
- P) CARPAS Y ELEMENTOS TEXTILES
- Q) ESTRUCTURAS
- R) CLIMATIZACIÓN
 - a) GENERACIÓN EN CLIMATIZACIÓN
 - b) DEPOSITOS DE GAS-OIL
- S) CASTILLOS HINCHABLES O SIMILAR
- T) FOOD TRUCKS

2. MONTAJE

- A) REPLANTEO E INICIO DEL MONTAJE
- B) OBLIGACIONES LABORALES FISCALES. RESPONSABILIDAD CIVIL
- C) PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
- D) CONDICIONES PARA UTILIZACIÓN DE MAQUINARIAS Y HERRAMIENTAS
- E) VIGILANCIA Y SEGURIDAD
- F) RECOGIDA DE MATERIALES RESIDUALES
- G) TORRES DE TRABAJO MÓVILES Y ANDAMIOS
- H) USO DE VEHÍCULOS DENTRO DE LOS RECINTOS
- I) ACTIVIDADES RUIDOSAS
- J) RESISTENCIA AL FUEGO
- K) TRABAJOS CON EMPLEO DE LLAMA ABIERTA
- L) PRODUCCIÓN DE GASES INSALUBRES O MOLESTOS



INDICE (II)

- M) MATERIALES TÓXICOS O INFLAMABLES
- N) UTILIZACIÓN DE LASER
- O) AIRE COMPRIMIDO
- P) PASILLOS Y VÍAS DE EVACUACIÓN
- R) OTRAS CIRCUNSTANCIAS DEL MONTAJE
- S) DISTRIBUCIÓN DEL MONTAJE DE RESTAURACIÓN
- T) ASEOS QUÍMICOS
- U) VALLADOS Y BARRERAS ANTI-AVALANCHA
- V) NORMAS PARA LA REALIZACIÓN DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS. FUNDAMENTOS
 - V.a.) SUMINISTRO ELÉCTRICO
 - V.b.) CONEXIONES ELÉCTRICAS
 - V.c.) CABLEADOS
 - V.d.) DISTRIBUCIÓN ELÉCTRICA DE LOS STANDS
 - V.e.) GENERADORES
 - V.f.) INSTALACIÓN DE RÓTULOS LUMINOSOS
 - V.h.) MOTORES
 - V.i.) CONEXIONES A TIERRA

3. EVENTO

- A) SERVICIOS DURANTE EL EVENTO
- B) FUENTES DE MEGAFONÍA (música, mensajes,...)
- C) OBJETOS PERDIDOS
- D) HOJAS DE RECLAMACIÓN

4. DESMONTAJE

RETIRADA DE MATERIALES Y RESIDUOS.
CUMPLIMIENTO DE PLAZOS ESTABLECIDOS

5. EVENTOS EN EXTERIORES

- a. PUNTOS DE REUNIÓN Y ENCUENTRO
- b. EVACUACIONES
 - b.1. Señalización de emergencia
 - b.2. Iluminación de emergencia
 - b.3. Iluminación de seguridad
- c. CONTRA INCENDIOS
 - c.1. Hidrantes
 - c.2. Bocas de incendio
 - c.3. Extintores



INDICE (III)

d. MONTAJE

- d.1. Acopio de material
- d.2. Acometidas (agua, electricidad, saneamiento, datos,...)
- d.3. Vallados
 - a) Valla baja
 - b) Valla alta + rafia
- d.4. Plataforma PMR
- d.5. Espacio para control de iluminación y sonido
- d.6. Elementos suspendidos (iluminación y sonido)
- d.7. Camerinos, taquillas,...
- d.8. Barras de bebidas
- d.9. Zona VIP
- d.10. Puntos de venta. Merchandising
- d.11. Escenografía. Decoración
- d.12. Lonas
- d.13. Publicidad
- d.14. Señalética logística y operativa
- d.15. Aseos químicos
- d.16. Otros: farolillos, confeti,...

e. GENERICAS

- e.1. Control de aforo
- e.2. Servicios médicos
- e.3. Vegetación y mobiliario urbano

ANEXOS

OTRAS NORMAS Y SEPARATAS NOMBRADAS EN ESTE DOCUMENTO

ANEXO A NORMAS DE MONTAJE POR INSTALACIÓN

CAJA MÁGICA

CENTRO CENTRO

Auditorio: "Caja de Música"

Galería

Salas Martín Begué y Berlanga

CONDE DUQUE

Espacios interiores

Patios

FERNAN GÓMEZ

MATADERO

Nave 16

RECINTOS FERIALES

Madrid Arena y Satélite

Pabellón de Cristal



VT



INDICE (IV)

ANEXO A NORMAS DE MONTAJE INSTALACIONES EXTERIORES

AUDITORIOS

Cuñía Verde
Entrevías
Las Cruces
Parque de Berlín
Parque Lineal del Manzanares
Parque Paraíso
Parque Tierno Galván
Pilar García Peña

OTROS ESPACIOS

Conde Duque
Jardín de las Vistillas
Plaza Mayor
Matadero
Puerta del Angel



INDICE (V)

OTRAS NORMAS

NORMAS DE MONTAJE DE RIGGING

SEPARATAS

Acceso a personas con discapacidad

Bocas de Incendio

Carpas

Castillos hinchables

Calefacción – Climatización

Condiciones meteorológicas adversas

Diseño estructural. Exposiciones y Ferias

Drones

Escenarios

Espacio exterior seguro

Extintores

Gas envasado

Food trucks

Graderios

Grupos electrógenos y normativa de seguridad

Iluminación

Instalaciones eléctricas temporales

Ocupaciones

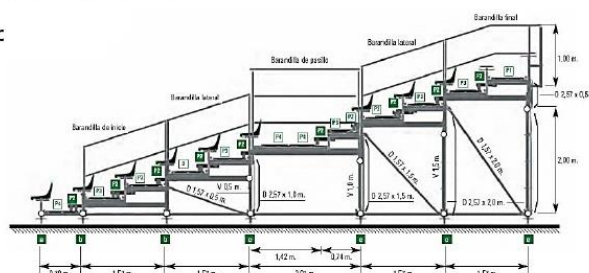
Pirotecnia. Protocolo

Resistencia al fuego de elementos constructivos

Sectores de incendio y vestít

Señalización y normativa

Trabajos en altura





Ot 2



NORMAS DE MONTAJE

1. ANTERIOR AL MONTAJE

A) MEMORIA

Cualquier correo que tanto organizadores o montadores envíen a Madrid Destino referente a cualquier tema técnico sobre el montaje, deberá ir acompañado siempre del nombre del EVENTO, PERSONA que envía y TELEFONO de contacto.

El organizador deberá enviar una **memoria** descriptiva sobre el evento, así como un listado de cualquier actividad/es que se vaya/n a realizarse durante la duración del mismo. En la misma figurará:

- Antecedentes del evento (si los hubiera), previsión de público por días y franjas horarias.
- Descripción y distribución del evento y de actividades a realizar en el mismo (pirotecnia, drones, humo escénico,...). Interiores, exteriores en su caso y tipo de montaje. De que se trata y cómo funcionará el evento.
- Si se utiliza equipamiento de la instalación: trusses, pantallas, megafonía,
- Perfil de los asistentes y condiciones de acceso. Asistirán menores?....
- Organización de personal, controladores de acceso, voluntarios, staff, ...
- Habrá señalética logística y operativa para los distintos espacios a utilizar para los colectivos que intervengan en el evento?
- Horarios de montaje, evento, desmontaje y franjas horarias de actividad
- Tipos de accesos: entradas y salidas, carriles de público, acreditados, vips, prensa,...
- Cartelería: tipo y diseño
- Sistema de control para la validación de entradas, acreditaciones numeradas, código barras, reservas,....
- Venta on-line, anticipada, taquillas, y acreditaciones numeradas (abonos, invitados, vips,...)
- Previsión vehículos acreditados y estacionamientos previstos, incluido parada taxis, vips, emergencias
- Reporte obligatorio de número total de entradas y acreditaciones previa al evento
-

El organizador coordinará a sus proveedores del montaje, proyectistas y servicios, recursos propios o ajenos, de modo que la documentación necesaria y preceptiva para el evento esté completa en tiempo y forma.

B) PRESENTACION DE PLANOS DEL EVENTO y PREVISION DE OCUPACIONES

Se deberá presentar siempre un **plano** de distribución con definición de los espacios y montaje a utilizar por el evento, ya se trate de espacios interiores o exteriores. (Ver separata N.M. Diseño estructural exposiciones).

Dicho plano, deberá ser realizado sobre la última versión de los planos oficiales que se facilitarán por parte de Madrid Destino (a partir de ahora M.D.).

La presentación incluirá la definición geométrica de los elementos que componen el evento, con su situación dentro de la planta, y con acotación de los pasos y pasillos resultantes.

Los planos presentados a la atención del Departamento de Eventos y Espacios, de Producción o Subdirección de Viabilidad Técnica, 15 días anteriores al comienzo del evento, deberán, para ser supervisados ser ficheros en formato DWG y con referencia al evento e instalación.

Ot 3





Si se necesitan presentar en otras dependencias de la Administración, deberá igualmente ser remitida copia de dicha documentación a Madrid Destino para quedar informada suficientemente la citada solicitud o consulta.

Caso de conformidad por parte de Viabilidad Técnica, se renvía al remitente una copia digital por correo electrónico con el vº.bº. En caso de no conformidad, se enviarán las modificaciones a realizar para sustituir por parte del Organizador.

No se podrá comenzar ningún montaje sin la autorización previa del plano de distribución.

En los planos figurarán los accesos previstos a la instalación durante el montaje y desmontaje y durante el evento y en su caso acceso de los distintos colectivos que asistirán al evento. El organizador debe enviar igualmente con la documentación inicial, la previsión de **ocupaciones** que se pretende para el evento.

La ocupación máxima de un Pabellón, normalmente es una cantidad variable, en función de una serie de normativas y variables dimensionales, uso y montaje del evento con lo que normalmente vendrá fijado por valores que podrán fluctuar.

Las ocupaciones máximas y simultáneas vendrán fijadas y facilitadas siempre por M.D. al cliente. Siendo vinculante para el responsable del Evento, que deberá poner los medios oportunos y señalización adecuada para no rebasar el límite establecido.

No se podrá acceder al evento cuando la ocupación máxima se haya completado. En este caso se deberá esperar la salida del público, que libere parte de la ocupación, para permitir la entrada de nuevas personas a la instalación y de nuevo hasta completa ocupación máxima. Atendiendo a la Normas Previas de comercialización de espacios (Dirección Seguridad).

En **EXTERIORES** no se permitirán ocupaciones con ningún tipo de actividad o mobiliario al aire libre sin autorización previa del organismo competente, que habrá de ser gestionada por el organizador.

Las ocupaciones exteriores que estén autorizadas por el organismo competente, estarán debidamente perimetradas y controladas, evitando así que pueda desplazarse el mobiliario de las mismas por parte de los asistentes (silla, mesa,...).

C) DISEÑO DE ESPACIOS

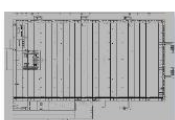
En ningún momento se permitirá bloquear salidas de evacuación de la Instalación. Respetándose unos anchos mínimos de servidumbre para que en caso de emergencia pueda realizarse con la mayor comodidad posible para sus ocupantes.

Para el uso de **Feria**, todos los **pasillos** y pasos resultantes deberán contar como mínimo con 3,00 metros de ancho, salvo y dependiendo de la instalación, del visto bueno del Subdirección de Viabilidad Técnica. Esos anchos se aumentarán desde 4,0 a 6,0 metros en zonas de acceso e igualmente dependiendo de la instalación que se trate, el uso que se dé al espacio deberá contar siempre con el visto bueno de Viabilidad Técnica.

Cualquier espacio deberá cumplir Ley 8/1993 y Decreto 13/2007 de 15 de marzo de la Comunidad de Madrid y el Código Técnico de Edificación referentes a la eliminación de **barreras arquitectónicas**. Para el caso de stands sobre tarima de altura superior a 19 mm deberá contar con una rampa con un ancho mínimo de 1,00 metro. (Ver separata de V.T. a las Normas de Montaje: Procedimiento acceso personas discapacitadas).

En aquellos montajes con altura mayor de 50 cm., existirán barandillas de protección contra caídas, o en su caso un peto. Por debajo de 50 cm., pero igualmente presentando desnivel se deberá señalizar visual y táctilmente.

La **disposición y diseño para personas sentadas en configuración auditorio** se realizarán con las siguientes indicaciones según (art.20 RD 2816/1982).



Ot 4



Mj 9



Mj 21

1. Las localidades fijas destinadas a asientos, deberán contar con filas de un metro de fondo, de los cuales se destinarán 0,45 metros al asiento y los 0,55 metros restantes al paso, con un ancho de 0,50 metros cada asiento como mínimo.
2. Los pasos centrales o intermedios serán como mínimo, de 1,20 metros de ancho.
3. Las galerías o corredores de circulación serán de 1,80 metros de ancho por cada 300 espectadores, con un aumento de 0,60 metros por cada 250 pax. más o fracción.
4. Entre dos pasos, el número de asientos de cada fila no podrá ser mayor de 18 y por cada 12 filas deberá existir un paso con el ancho señalado en el párrafo 2 de este punto.

La **disposición y diseño para personas sentadas en restauración** se ceñirá a las pautas siguientes:

Se estima que una persona precisa una superficie de mesa de 60 cms. de anchura y 40 cms. de profundidad para disponer de desahogo. En el centro de la mesa requiere una franja de 20 cms de anchura para menaje. Con esto la anchura mínima adecuada para una mesa de comer es de 80 a 85 cms.

Las mesas redondas con un diámetro entre 90 a 120 cms. son idóneas para 4 personas y pueden acoger también a uno o dos comensales.

La distancia mínima entre mesa y pared como mínimo será de 0,80 cms., pues la silla ya ocupa 50 cms. Si el espacio entre mesa y pared se ha de utilizar también como paso la distancia será superior a 1,20 metros.

En cualquier caso dependiendo de la instalación y de los recorridos de circulación y evacuación, así como las distancias serán en último caso facilitadas por el Subdirección de Viabilidad Técnica.

Igualmente en la Fig 1. Se pueden observar medidas de mesa y distancias entre las mismas.

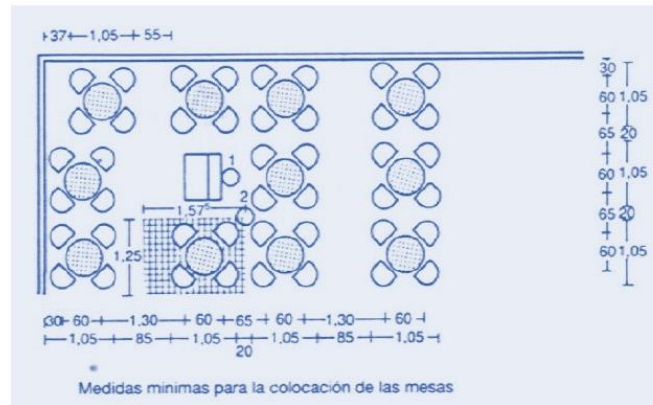


Fig 1

IMPORTANTE: SITUACIONES CON Alta Ocupación. Obligado cumplimiento de: DB. SU 5. Aplicable en graderíos de estadios, pabellones deportivos, centros de reunión, otros edificios de uso cultural, etc., previstos para más de 3.000 personas de pie. Se limitará el riesgo causado por situaciones con alta ocupación facilitando la circulación de las personas y la sectorización con elementos de protección y contención en previsión del riesgo de aplastamiento

Ot 5



D) PLANES DE AUTOPROTECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE ACTUACIÓN ANTE EMERGENCIAS

Madrid Destino podrá solicitar la elaboración de planes de autoprotección y de actuación ante emergencias, así como planos adicionales cuando se modifique de forma sensible las condiciones de evacuación, de protección activa o pasiva, de intervención de los bomberos que vienen establecidas en Plan de Autoprotección de la Instalación, así como el uso de la misma.

La Dirección de Seguridad de M. D., establecerá desarrollar, atendiendo al riesgo de la actividad, la composición de la organización de emergencia necesario para eliminar o disminuir dichos riesgos.

E) ACOMETIDAS A INSTALACIONES DE LOS EDIFICIOS

Las instalaciones de la que disponen los edificios han de ser usadas en todo momento de acuerdo con la normativa específica y con el Departamento de Mantenimiento de M-D.

Para acceder a dichas acometidas se requerirá el vº.bº. inicial por parte del Departamento de Producción de M.D. Se deberá guardar una servidumbre de paso y conexión a las mismas, facilitando así posibles utilizaciones de las mismas en el transcurso del evento (Ver separata de V.T. a las Normas de Montaje: Instalaciones eléctricas temporales).

No se permitirá ningún enganche a las instalaciones de los pabellones sin el preceptivo Boletín Oficial acreditado por el órgano competente (OCA), de la instalación a realizar.

F) EQUIPOS DE PROTECCIÓN ACTIVA EN LOS EDIFICIOS

Todos los equipos de Protección, Detección y Extinción de Incendios, deberán quedar en todo momento visibles, accesibles, señalizados y operativos con el fin de un correcto uso de los mismos en cualquier instante.

Se respetará en todo momento, con carácter obligatorio, la ubicación de la señalización, hidrantes exteriores, bocas de incendio (BIEs), y resto de equipos de detección y extinción, alarmas, según RD 513/2017 RIPCI, aun quedando en el interior de los espacios contratados, así como salidas de emergencia, los accesos a las áreas técnicas y de servicio de las instalaciones.

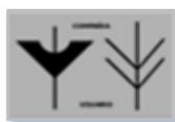
Se mantendrá servidumbre de manipulación para BIEs de al menos 1,20 metros libres delanteros, o en su caso, lo que dictamine la Subdirección de Viabilidad Técnica dependiendo de la Instalación.

En el caso de quedar ocultas o no accesibles por los elementos incorporados por el montaje, se deberán tomar las medidas necesarias para cumplir el apartado anterior.

Toda señalización luminiscente que se refiera a la Evacuación de los edificios, o bien a la señalización de las instalaciones de protección contra incendios, deberá cumplir también con el punto anterior. Para el caso de quedar ocultas o no accesibles por el montaje, se deberán instalar la señalización complementaria necesaria para suplirlas. La señalética de refuerzo será del tamaño al existente en la instalación. En cualquier caso deberá ser suficientemente visible. La incorporación de esta señalética adicional correrá a cargo del Organizador del Acto (Ver separata de V.T. a las N.M: Señalética revisado (07.18)).

Igualmente se respetará y se mantendrán libres los viales de aproximación y de entorno para intervención de bomberos, que en el primer caso cumplirán con una anchura mínima de libre de 3,50 metros, altura libre de 4,50 metros y capacidad portante de vial de 20 KN/m2. En tramos curvos, el carril de rodadura debe quedar delimitado por la traza de una corona circular cuyos radios mínimos deben ser de 5,30 m. y 12,50 m. respectivamente, con una anchura libre para la circulación de 7,20 metros. Según CTE, DB-SI5

Mj 4



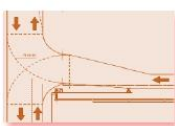
Ci 2, 3, 4, 5



Ev 1,2



Ci 1





Ci 8



Ci 9



Ex 2



Ex 5

El montaje en ningún momento, ya sea interior o exterior, deberá impedir el uso adecuado de los **exutorios** situados en las distintas fachadas del edificio, así como los portones corta fuegos interiores en distintas instalaciones. Salvando siempre las servidumbres (distancias necesarias) para su apertura.

Los espacios que sean vestíbulos de independencia del edificio, deben cumplir en todo momento su función. Queda prohibido obstruir sus puertas impidiendo su cierre con elementos del montaje, como por ejemplo cableados o almacenar en dichos espacios.

(Ver separata a N.M: Sector de incendios y vestíbulos de independencia).

G) ELEMENTOS EN ALTURA CON APOYO A SUELO

En caso de montaje de elementos y/o estructuras de más de 3,0 metros de altura, deberán presentarse por parte del Organizador/Montador, plano de planta, alzado y sección, debidamente acotados, así como breve descripción del sistema en cuanto a estabilidad y resistencia y del montaje con el fin de su aprobación específica. O, en su caso se requerirá proyecto del montaje por parte de la Subdirección de Viabilidad Técnica de M.D.

Y en cualquier caso se solicitará un informe del montador, acreditando la estabilidad y resistencia de las estructuras montadas. En el anexo I del presente documento figura la ficha que deberá firmar el Montador.

No se podrán construir estos elementos en espacios exteriores sin la autorización por escrito de M.D.

Dependiendo de la complejidad estructural, como es el caso de stands de dos alturas, de elementos volados en altura, o elementos sobre elevados de 1,0 m. o más que soporten cargas o personas y cualesquiera otra circunstancia que consideren los técnicos de M.D., será requerido un certificado o proyecto y una dirección de obra, realizada por técnico competente visada por su Colegio Profesional, o bien en su caso, declaración responsable del citado técnico.

Aquellos elementos que presenten alturas superiores a 50 cm. se protegerán mediante barandilla, al menos de 95 cms. Los desniveles inferiores a los 50 cms., se señalarán convenientemente mediante diferenciación visual. La táctil deberá mantener una distancia de 25 cms. al límite del desnivel.

H) CUELQUES, TRUSSES y RIGGING

Para poder colgar cargas de las estructuras o trusses suspendidos de las estructuras de los Edificios gestionados por M.D., es preciso realizar previamente una solicitud para que le sean facilitados a los clientes planos de cuelgues de la Instalación, **Manual de Montaje de la Instalación y Normas para el montaje de Rigging en eventos de M.D.** de obligado cumplimiento.

En dicha solicitud, se deberá presentar un plano con los elementos a colgar, realizado siempre sobre plano oficial facilitado de cuelgues de la Instalación.

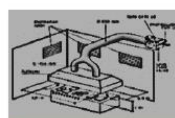
Se deberá definir por cada punto a colgar el/los punto/s de cuelgue de los que se van a suspender, y las cargas transmitidas a los mismos (por punto), tanto a la estructura principal como a los trusses del propio montaje.

Esta solicitud será estudiada y aprobada, en su caso, por la Subdirección de Viabilidad de M.D.

Anterior al comienzo del evento se presentará un **certificado** donde se refleje la no superación de los límites establecidos en cada caso, resistencia y estabilidad de las estructuras presentadas y viabilidad del rigging, **suscrito por técnico competente** y visado por su Colegio Profesional o con Declaración Responsable del citado técnico.



Mj 14



Durante el montaje deberá ser supervisado y con vº.bº. final del técnico que certificó sobre la concordancia entre lo proyectado y montado. Igualmente en la documentación anexa al certificado se deberán acompañar los certificados de homologación de los elementos que se emplearan en los cuelgues (trusses, grilletes, eslingas,...) y última revisión que se haya realizado de los mismos, la misma debe ser anual. Así mismo se necesitará la conformidad con la directiva de máquinas R.D. 1644 en cuanto a declaraciones de conformidad y el cumplimiento del R.D. 1215 en cuanto a la inspección anual de materiales de elevación.

Los trusses a emplear para colgar iluminación o sonido tendrán una sección mínima de 30x30 cms.

I) INSTRUCCIÓN EN LAS INSTALACIONES DE VEHÍCULOS PARA MONTAJES

Todo aquél evento que prevea la introducción de vehículos para el montaje como carretillas elevadoras, plataformas de elevación,... deberán disponer de la documentación en vigor de los mismos.

Los vehículos deberán estar dotados de las medidas de seguridad establecidas por el fabricante y por la Normativa y las Directivas europeas. Poseerán marcado visible CE en la máquina, resguardos y dispositivos de protección para el maquinista y señalización de alerta.

Los conductores u operadores, contarán con el certificado de aptitud y con la formación necesaria. Nunca el vehículo transportará a más personas de las establecidas.

La introducción de vehículos, carretillas elevadoras, plataformas de elevación, elementos o mercancía pesada o acopios, deberá obtener previamente el permiso correspondiente.

Para su aprobación, se deberá presentar al Departamento de Producción una petición con las características de los elementos a introducir, así como los medios de transporte a utilizar, y los recorridos desde la calle hasta su posición final, que deberá quedar reflejado y situados en los planos.

A fin de que los sistemas de detección contra incendios funcionen sin hacer "saltar sus alarmas" los "toros", plataformas elevadoras,... su sistema de autopropulsión debe ser eléctrico preferiblemente, sin combustión de gases.

Ver también punto 2.H (uso de vehículos dentro de los recintos, de estas Normas

No se podrá introducir en los edificios elementos pesados sin la autorización previa por escrito (*).

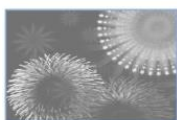
- Ver **Anexo con Normas de Montaje de la Instalación** con sobrecargas de los forjados del Edificio.

J) PRODUCCIÓN DE HUMOS DE COCINA, OLORES,...

No se podrá cocinar en el interior de la instalación. Tan solo en aquellos espacios, caso de existir, reservados para ese fin (cocinas de la instalación).

Todo evento que prevea la instalación de elementos que generen humos u olores por combustión y vahos de cocción por elaboración de platos, deberá disponer de los elementos necesarios para su captación, conducción y extracción al exterior, que serán independientes de otras extracciones o ventilaciones. Se deberá presentar proyecto del sistema completo de evacuación de los mismos. No permitiéndose freidoras o planchas sin extracción y salida de humos al exterior.

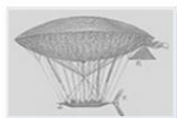
Dependiendo de las potencias instaladas se seguirá lo establecido en el CTE, Documento Básico de Seguridad (DB-SI) contra incendios y de salubridad (DB-HS).



Ex 11



Ex 9



Gn 7

Cuando se produzcan olores por vahos de calentamiento o regeneración de alimentos semielaborados o elaborados mediante técnicas y procesos simples (elevar a temperatura de consumo los alimentos envasados al vacío, cocidos y abatidos previamente o congelados, hasta superar los 65° para consumirlo o transformarlo en condiciones inocuas para la salud del consumidor) se podrá permitir para pequeñas demostraciones culinarias campanas filtrantes y desodorizantes, u otros sistemas similares.

Las técnicas de regeneración admitidas, en cualquier caso, serán de "baño María", "horno microondas", "salamandras" o de "cocción sous vide". Otros aparatos como "horno clásico convencional", "horno de convección forzada",...precisarán de campana con filtros y tratamiento de desodorización mediante ozono.

En algún caso, y dependiendo de la instalación y características del evento se exceptuará, de las anteriores prohibiciones de cocinar, las actividades que dispongan exclusivamente de hornos eléctricos dotados de recogida de vapores por condensación y cuya potencia total conjunta sea inferior a 10 KW.

K) PRODUCCIÓN DE HUMOS EN ESPECTÁCULOS

En los espectáculos en los que esté previsto la utilización de **material pirotécnico** se deberá presentar proyecto o certificados de la Empresa pirotécnica que realice los disparos. (Ver separata de M.D. Eventos que requieren pirotécnica y su protocolo).

Cumpléndose lo establecido por el R.D. 989/2015 de 30 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento artículos pirotécnicos y cartuchería. Ver protocolo en "separata" a Normas de Montaje para cumplimiento del citado protocolo.

Para la utilización de máquinas de **humo escénico** se seguirá lo reflejado en el anexo II del presente documento. Antes del evento, para su autorización, se realizará una prueba en los espacios en que se pretendan instalar con el fin de verificar la incidencia, o no, en el sistema de detección y alarma de la Instalación.

La máquina a utilizar deberá ser homologada, quedando prohibido en todos los casos el de base oleosa.

En el caso de ser viable la utilización para ambos casos indicados, el cliente asumirá los gastos de las medidas complementarias que se tengan que llevar a cabo para hacer viable dicho evento.

No se podrá utilizar material pirotécnico o productor de humo sin previa autorización de M. D.

L) ELEMENTOS PUBLICITARIOS VOLADORES

Sólo se permiten los de tipo cautivo (globos) o de vuelo lento por radio-control (Zepelín), siempre que sean de dimensiones adecuadas al lugar de utilización. Deberán ser manejados por un piloto con la Licencia Federativa en vigor, que deberá incluir un seguro de responsabilidad civil para cubrir posibles daños a terceros.

Se deberá tener prevista una superficie de dimensiones adecuadas para el despegue y aterrizaje del artefacto volador. Durante hinchado, despegue y aterrizaje se dejará una zona de seguridad. Dicha superficie, no podrá ser en ningún caso un pasillo de evacuación. Se cumplirá, en todo caso el R.D. 1036/2017.

En cualquier caso, se deberá solicitar permiso a M.D. aportando la documentación referida y plano de implantación

Para exhibiciones de globos aerostáticos se deberá cumplir el R.D. 1919/2009 de 11 de diciembre.

Y además cumplir:



Gn 7



- El globo estará suficientemente sujeto al suelo y como mínimo con dos puntos de anclaje.
- La zona de anclaje deberá estar limitada con un perímetro que evite el paso de personas no autorizadas por debajo del globo.
- Es necesario la presentación de la siguiente documentación para obtener los permisos de M.D:
 - Certificado de daños de responsabilidad civil del globo con cobertura superior a 6 MM de euros
 - Certificado de aeronavegabilidad
 - Licencias de los pilotos
 - Autorización de actividades expedida por AENA
 - Licencia de trabajos aéreos expedida por AESA

Queda prohibido el uso de Drones en el interior de las instalaciones. Salvo que vuelen en espacio acotado sin público bajo el espacio del desarrollo del vuelo, zonas acordonada y dentro del alcance visual del piloto. Caso de darse dicho permiso se seguirá protocolo, acorde a lo establecido en el anexo III del presente documento.

En espacios no cubiertos y dentro de los recintos que gestiona M.D., su uso se regulará conforme a la normativa específica vigente y requerirá, en cualquier caso, la previa autorización de M.D. Normativa de aplicación: R. D. 1036/2017.

M) PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (P.R.L.) EN MONTAJES Y COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES

De acuerdo con el R.D. 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales, M.D. siempre ejercerá de Empresario Titular del Centro de Trabajo.

Se deberá remitir por el Organizador, previo al montaje, la documentación que en materia de C.A.E. sea solicitada, según tipología de evento, al Departamento de Coordinación de Actividades Empresariales de M.D.

N) ATRACCIONES FERIALES Y ESPECTÁCULOS

Se entiende por atracción de feria aquella instalación o grupo de instalaciones con estructuras no permanentes y desmontables que cumplen las condiciones exigibles para su montaje.

Se solicitará por parte de M. D:

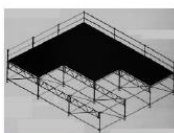
- a. Proyecto, en su caso, de la totalidad de elementos que intervienen en la actividad con Licencia por parte de la Junta de Distrito u Organismo Oficial correspondiente.
- b. Plan de Actuación ante Emergencias, o en su defecto autoprotección según M.D. determine, donde se analice la movilidad provocada por el espectáculo público o actividad recreativa con la previsión de medidas especiales para afrontar las necesidades detectadas, si ocurre, según se determina en la normativa sobre regulación de la movilidad generada.
- c. Descripción general de cada atracción o instalación: identificación clara (nombre comercial), descripción física de la instalación (maquinaria, dimensiones) y diseño de la misma, justificación del cumplimiento de la normativa de aplicación (en cuanto a sistemas de seguridad, prevención de incendios, ruidos, etc.), descripción de las instalaciones sometidas a reglamentaciones en materia de seguridad industrial.
- d. Manuales de instrucciones, certificado de homologación de la/s atracción/es (declaración de conformidad CE o documentación técnica de adecuación acreditativa) y Certificado de la revisión anual de la instalación, emitido por técnico competente o instalador especialmente capacitado. Certificaciones técnicas específicas correspondientes a los montajes e instalaciones efectuadas en el lugar del emplazamiento por personal técnico de los titulares de las atracciones, en las que se hará constar que el conjunto funciona adecuadamente.



Mj 22



Ex 7 y 7'



Ex 3, 4, 8, 10

- e. Plan de Actuación ante Emergencias, o en su defecto autoprotección según M.D. determine, donde se analice la movilidad provocada por el espectáculo público o actividad recreativa con la previsión de medidas especiales para afrontar las necesidades detectadas, si ocurre, según se determina en la normativa sobre regulación de la movilidad generada.
- f. Descripción general de cada atracción o instalación: identificación clara (nombre comercial), descripción física de la instalación (maquinaria, dimensiones) y diseño de la misma, justificación del cumplimiento de la normativa de aplicación (en cuanto a sistemas de seguridad, prevención de incendios, ruidos, etc.), descripción de las instalaciones sometidas a reglamentaciones en materia de seguridad industrial.
- g. Manuales de instrucciones, certificado de homologación de la/s atracción/es (declaración de conformidad CE o documentación técnica de adecuación acreditativa) y Certificado de la revisión anual de la instalación, emitido por técnico competente o instalador especialmente capacitado. Certificaciones técnicas específicas correspondientes a los montajes e instalaciones efectuadas en el lugar del emplazamiento por personal técnico de los titulares de las atracciones, en las que se hará constar que el conjunto funciona adecuadamente.

O) BANDERAS Y BANDEROLAS. COLOCACIÓN DE TOTES Y ELEMENTOS EN FACHADA

En el exterior, está prohibida la colocación de elementos que supongan obstáculos, o posibilidad de caída con el consiguiente riesgo de los viandantes.

Sólo está permitida la colocación de banderolas y banderas en los lugares preparados al efecto. En el caso de lonas de publicidad de un evento, se deberá presentar certificado técnico para su aprobación.

Para el caso de señalética en tótems o elementos similares en accesos, se estudiará la propuesta por la Subdirección de Viabilidad Técnica de M.D.

P) CARPAS Y ELEMENTOS TEXTILES

En especial para cualquier elemento textil que se monte, incluidas carpas, deberán aportar el dato de que Km/h soporta al viento la estructura. Con una resistencia de 100 Km/h. Con el fin, de si pudiera verse superado dicho límite, se dé la orden por parte de M. D. para que sean desmontadas con urgencia los citados elementos textiles.

Las estructuras tipo carpas plegables (jaimas) de escasa complejidad constructiva y con posibilidad de ser desmontadas con rapidez, deberán ser lastradas o ancladas de manera que garanticen su estabilidad frente a vientos de 80 km/h.

La resistencia al fuego de paredes y techos será M2 o menor combustión, contando con el certificado de ensayo, emitido por laboratorio oficialmente reconocido.

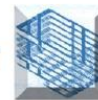
Estos elementos, deberán presentar certificado de técnico competente, donde se analice convenientemente la resistencia al viento y de la propia estructura, visado por Colegio Profesional, o con Declaración Responsable.

(Ver separata de V.T. sobre carpas).

Q) ESTRUCTURAS

Las estructuras auxiliares eventuales a montar, tales como **gradas, escenarios,...** deberán ir acompañadas por el correspondiente certificado firmado por técnico competente y visado por el Colegio correspondiente o, declaración responsable.

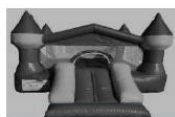
En el certificado o proyecto deberá especificarse que la instalación está diseñada según la normativa vigente y construida correctamente para soportar la ocupación indicada en el mismo, así como haber realizado todas las actuaciones o montajes necesarios para cumplir la normativa respecto a evacuaciones, señalización, alumbrado de emergencia y accesos. Se deberá supervisar por el técnico el montaje y dar visto bueno al mismo.



Ex 15



Ex 16



Ex 12

R) CLIMATIZACIÓN a) GENERACIÓN EN CLIMATIZACIÓN:

Cuando la potencia térmica nominal a instalar en generación de calor o frío sea mayor que 70 kW, se requerirá la realización de un **proyecto**.

Cuando la potencia térmica nominal a instalar en generación de calor o frío sea mayor o igual que 5 kW y menor o igual que 70 kW, el proyecto podrá ser sustituido por una memoria técnica.

No es preceptiva la presentación de la documentación anterior para acreditar el cumplimiento reglamentario ante el órgano competente de la Comunidad Autónoma para las instalaciones de potencia térmica nominal instalada en generación de calor o frío menor que 5 kW, las instalaciones de producción de agua caliente sanitaria por medio de calentadores instantáneos, calentadores acumuladores, termos eléctricos cuando la potencia térmica nominal de cada uno de ellos por separado o su suma sea menor o igual que 70 kW y los sistemas solares consistentes en un único elemento prefabricado.

Se cumplirá el R.I.T.E. (RD 1027/2007 y modificaciones al mismo).

b) DEPOSITOS de GAS-OIL

Cumplimiento del Real Decreto 1523/1999, de 1 de octubre

- Se situará a 1,0 mt del grupo de caldera y tendrá bandeja de contención de derrames, si no es de doble pared. Será fabricado para intemperie.
- Si capacidad (L) <1.000 litros sin trámite administrativo.
- Con trámite administrativo:
 - Si 1000lit < L <3.000 litros precisa memoria resumida.
 - Si capacidad L >3.000 litros precisa proyecto.

En cualquier caso precisa autorización para el mismo y para el emplazamiento por M.D. Se cumplirá la normativa estatal y C.A.M. vigente.

Ver separata de V.T. a las N.M: Calefacción - Climatización

S) CASTILLOS HINCHABLES O SIMILAR

Tanto para interiores como exteriores deberá darse cumplimiento a lo establecido en la Norma UNE-EN 14.960, de 2014. En exteriores el hinchable deberá anclarse suficientemente con el fin de evitar desplazamientos. Su resistencia al viento debe ser de 120 Km/h.

Se mantendrá una servidumbre, como distancia de protección entre el castillo y el público de al menos 2,00 metros.

Se solicitará certificado de técnico competente sobre la resistencia al viento del aparato y estabilidad estructural, en su caso.

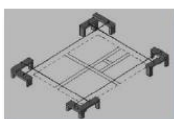
(Ver separata de V.T. a las N.M: Castillos hinchables)

T) FOOD TRUCKS

A la hora de incorporar en un evento vehículos para expedición de comida y bebidas, deberán cumplirse los siguientes extremos:

- * Certificado tratamiento DDD SANITARIO vehículo food truck. * Seguros RC y recibo pago al corriente. * Certificado acreditativo de manipuladores de alimentos. * Tarjeta ITV, seguro vehículos. * Copia registro sanitario autorizado en la Comunidad de Madrid y licencia actividad de la empresa del food truck. * Documentación de calidad y técnica del food truck. * Relación equipamiento food truck. * Relación alimentos y proveedores de estos. * Listado de todos los productos a la venta envasados o no. * Cartel prohibido bebidas menores y cartel hojas reclamaciones a disposición. * Vendrán con el combustible mínimo para poder acceder y abandonar el lugar del evento. * Las zonas alrededor del food truck, deberán proteger los suelos.

(Ver separata de V.T. a las Normas de Montaje para food trucks).



Mj 0



NORMAS DE MONTAJE

2. MONTAJE

Aparte de todas aquellas consideraciones que puedan influir en el evento, referidas ya en los capítulos “antes del montaje”, en cuanto a los servicios se tendrá en cuenta los siguientes puntos:

A) REPLANTEO E INICIO DEL MONTAJE

Antes del comienzo de los trabajos de montaje, se deberá comprobar con el encargado del Departamento de Producción de M.D. para el evento, la situación de los distintos elementos del montaje o stands (en feria) y los servicios contratados. **No podrán modificarse por el replanteo los últimos planos aprobados del evento.**

Se respetará en todo momento, como servidumbres de paso y con carácter obligatorio, el acceso a los armarios y cajas de servicios, a las arquetas y puntos de enganche a las instalaciones.

Quedan expresamente prohibidas las actividades que supongan riesgo de accidente en los espacios de Madrid Destino, tanto con relación a los objetos expuestos como a los elementos de montaje, manipulación, funcionamiento y desmontaje.

A tal efecto, se deberá cumplir en todo momento con la normativa de prevención de riesgos laborales.

B) OBLIGACIONES LABORALES FISCALES. RESPONSABILIDAD CIVIL

Las empresas que realicen trabajos para los Expositores o sus contratados deberán tener asegurado a su personal contra accidentes, así como cubrir los seguros sociales, impuestos y demás obligaciones laborales y fiscales previstas en la legislación vigente, declinando M. D. cualquier posible reclamación o incidencia en este sentido. Así mismo, deberán tener cubierta la Responsabilidad Civil que pudiera derivarse de su actuación.

C) PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La empresa adjudicataria deberá cumplir el Real Decreto 773/1997, de 30 de mayo, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual y proporcionar a sus trabajadores equipos de protección individual adecuados para el desempeño de sus funciones velando por el uso efectivo de los mismos cuando, por la naturaleza de los trabajos realizados, sean necesarios.

D) CONDICIONES PARA UTILIZACIÓN DE MAQUINARIAS Y HERRAMIENTAS

Toda máquina o herramienta deberá disponer de la correspondiente homologación de la Comunidad Europea, así como ir identificada con el marcado correspondiente CE.

Cada máquina o herramienta debe ir equipada con dispositivos de parada de emergencia que permitan detenerla en condición de seguridad.

Toda persona que utilice dichas máquinas o herramientas debe haber recibido la formación e información previa adecuadas sobre los riesgos que conlleva su utilización.

Las zonas peligrosas de las máquinas o herramientas deben estar marcadas con advertencias y señalizaciones. Toda parte de una máquina o herramienta que presente peligro de atrapamiento, corte, abrasión o proyección deberá ir equipada con resguardos o dispositivos de protección.

Nunca se deberá anular o “puentear” ningún dispositivo de seguridad que disponga la máquina o herramienta, ni tampoco retirar las protecciones o resguardos.

Atender a prescripciones de Directiva 2006/42/CE: Directiva de máquinas



Gn 5



Ex 10



E) VIGILANCIA Y SEGURIDAD

La vigilancia interior y exterior de los Edificios gestionados por M.D. será en cualquier caso responsabilidad de la empresa adjudicataria para cualquier evento a realizar en las citadas instalaciones.

Para el caso de Feria, el expositor tendrá la opción de contratar por conducto de la Dirección de Seguridad y Emergencias, la vigilancia de su stand, así como, sus bienes expuestos, durante las horas del Certamen para que se realice por la Empresa adjudicataria de la vigilancia de M.D.

O bien, con expresa autorización por parte de la Dirección De Seguridad y Emergencias de M.D. para poder operar en el interior de los stands con personal de seguridad distinto al de la Empresa Adjudicataria.

Excepcionalmente y razonando la petición se podrá autorizar por la Dirección de Seguridad la prestación del servicio de seguridad del evento por una empresa externa a petición del cliente.

F) RECOGIDA DE MATERIALES RESIDUALES

En la aplicación de la legislación vigente sobre residuos urbanos, todos los expositores, así como las empresas contratadas y/o subcontratadas para realizar el montaje de stands, están obligados a retirar los materiales utilizados para el montaje, en los periodos establecidos para ello.

Transcurrido el periodo establecido para los montajes, todos los materiales que aún permanezcan en las zonas comunes del pabellón serán retirados por M.D., perdiendo el expositor, así como las empresas contratadas y/o subcontratadas, todo derecho a reclamar por pérdidas o daños en los mismos y siendo por cuenta de estos, los gastos relativos a su retirada, que serán facturados por M.D. conforme a las tarifas establecidas en la carpeta de contratación de servicios.

Ley 5/2003, de 20 de marzo de la Comunidad y Ordenanza de limpieza del Ayuntamiento

G) TORRES DE TRABAJO MÓVILES Y ANDAMIOS

Las **torres** serán montadas, desmontadas y utilizadas por personal con la formación adecuada. Deberá estar señalizada la carga máxima permitida. Los elementos de apoyo de un andamio móvil deberán estar protegidos contra el riesgo de desplazamiento. Se deberá garantizar la estabilidad. Deberán proyectarse, montarse y mantenerse convenientemente de manera que se evite que se desplomen o desplacen accidentalmente. Tendrá marcado CE y se certificará que se ha montado según instrucciones específicas del fabricante.

Andamiajes: Comprenden los andamios propiamente dichos y las configuraciones para stands con formas de andamiaje modular. Serán montados, desmontados y utilizados, igualmente por personal con la formación adecuada.

Además en todos los casos en que se superen los 6,00 metros de altura desde el punto de operación hasta el suelo, deberá elaborarse un plan de montaje, utilización y desmontaje acorde al RD/2177/2004.

Teniendo marcado CE no será necesario el plan de montaje y se sustituirá por las instrucciones específicas de técnico competente, que según las instrucciones del fabricante, proveedor o suministrador, sobre el montaje, la utilización y el desmontaje de los equipos (salvo que estas operaciones se realicen de forma o en condiciones o circunstancias no previstas en dichas instrucciones), certifique que se ha montado según instrucciones específicas del fabricante, y que reúne condiciones de estabilidad y resistencia.

En todos los casos se guardará la normativa Nacional, de la Comunidad de Madrid y del Ayuntamiento de Madrid y la DIRECTIVA 2006/42/CE de 27 de junio de 2001.

Ver separata N.M de V.T: Seguridad de trabajos en altura



Gn 6



Gn 1



Mj 1

H) USO DE VEHÍCULOS DENTRO DE LOS RECINTOS

Se deberá disponer de la documentación en vigor. Se tendrá en cuenta el DB-SUA del C.T.E., guardando especial atención al DB-SUAA/ - Seguridad frente al riesgo causado por vehículos en movimiento.

Los vehículos para montajes y desmontajes no podrán permanecer estacionados dentro de los pabellones ni en las zonas adyacentes. Solo en el caso de que fuera necesario, se solicitaría autorización a través del encargado del pabellón y si M.D. lo considerase oportuno, se determinaría el lugar y el tiempo de estacionamiento.

Las empresas que utilicen un vehículo con motor de combustión para ser expuesto, deberán tener en cuenta que los depósitos han de estar cargados con el combustible mínimo e imprescindible para poder acceder al espacio adjudicado y poder abandonarlo a la finalización del evento. El responsable de este vehículo deberá estar obligado a presentar al Departamento de Producción de M.D. el original de la ficha técnica del vehículo y de la última ITV efectuada.

I) ACTIVIDADES RUIDOSAS

Están prohibidas las demostraciones ruidosas, para el caso concreto de Feria, en atención a los demás expositores, que sobrepasen los 70 decibelios medidos al borde del stand. En el caso de que hubiera alguna queja efectuada por Empresas Expositoras, la Organización quedará facultada para restringir esta demostración y en último caso clausurar el stand, sin que Madrid Destino se vea obligado a devolución alguna de las cantidades percibidas por el alquiler del espacio.

Cumplir Ordenanza de Protección contra la Contaminación acústica y térmica del Ayuntamiento de Madrid

J) RESISTENCIA AL FUEGO

Los materiales empleados para las construcciones efímeras (stands, carpas, escenarios,...) deberán cumplir con la normativa vigente (C.T.E.).

En particular, por lo que se refiere a las resistencias al fuego de los materiales, el empleado en revestimientos de suelo serán M3 y el empleado en la construcción de paredes y techos será M2. Elementos textiles carpas M2. Los elementos textiles suspendidos, tales como telones, cortinas o cortinajes serán clase 1, conforme a la UNE-EN 13773:2003 (C.T.E.).

Según el siguiente cuadro:

Clase según NBE CPI-96	Clase que debe acreditarse según el DB SI		
	Revestimiento de paredes o techos	Revestimiento de suelos	Aislamiento de conducciones
M0	A1-s1,d0	A1 _{FL} -s1	A1 _L -s1,d0
M0	A2-s1,d0	A2 _{FL} -s1	A2 _L -s1,d0
M1	B-s3,d0	A2 _{FL} -s2	B _L -s3,d0
M2	C-s3,d0 (*)	B _{FL} -s2	C _L -s3,d0 (*)
M3	D-s3,d0	C _{FL} -s2	DL-s3,d0

Fig. 2

Con las siguientes aclaraciones:

(*) Cuando esta clase pertenezca a un material cuyo grosor sea menor de 1 mm, y cuya masa sea menor de 1 Kg/m², también será válida para aquellas aplicaciones para las que se exige clase M1.

En el caso de que el producto no coincida exactamente con el tabulado deberemos colocar el que sea más favorable, para ello deberemos tener en cuenta lo siguiente:

Los índices principales que indican la contribución a la propagación del fuego (A1, A2, B, C y D), los índices de opacidad de los humos producidos (s1, s2 y s3) y los de caídas de gotas o partículas inflamadas (d0, d1 y d3), son más desfavorables en orden creciente; así C es más desfavorable que B; s3 más que s2 y d1 más que d0.

Según ello si en proyecto nos exigen un revestimiento de techos M1 deberíamos colocar un B-s3,d0; pero si colocáramos un A2-s3,d0, o un B-s2,d0 estaríamos colocando revestimientos que cumplirían sobradamente las exigencias, por el contrario si colocáramos un B-s3,d1 no se cumplirían las exigencias mínimas del proyecto.

Fig. 3

En su caso ver separata de V.T. anexo a las Normas: Resistencia al fuego de los elementos constructivos.



Gn 8



Igualmente los elementos de decoración deberán cumplir las mismas características que los de construcción, no pudiendo llevar ningún tipo de material o producto que sea fácilmente combustible, como ejemplos paja, virutas de madera, virutas de papel, serrín, turba, hojas secas, etc.

K) TRABAJOS CON EMPLEO DE LLAMA ABIERTA

No se podrán realizar trabajos y/o demostraciones a **llama abierta**, salvo en casos muy especiales con solicitud y el correspondiente permiso de M.D. Caso de permitirse se deberá disponer en todo momento, en el lugar de trabajo, de un extintor de características adecuadas al riesgo producido, quedando el operario como responsable de su uso.

En el caso de necesitar, **gas butano**, solo en exteriores, se realizará certificado por un instalador autorizado según Reglamento técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos. Habiendo pasado convenientemente los mantenimientos oficiales y comprobaciones de puesta en marcha según UNE 60670-10. (ver separata a N.M. de V.T: Gas envasado)

La goma (recomendado que sea apantallada y evitando que la manguera esté en contacto con la parte posterior del horno o del aparato de cocinar, o de cualquier elemento caliente del aparato). La longitud mínima de la goma será de 1,5 mts, o de 0,5 mts con protección entre botella y quemador de clase M1.

Tener siempre cercano a cada aparato un extintor de polvo químico seco BC, anhídrido carbónico.

L) PRODUCCIÓN DE GASES INSALUBRES O MOLESTOS

No está permitida la emisión de gases inflamables en las instalaciones que sean inflamables, tóxicos o generalmente desagradables que representen un peligro para la salud y/o molestia para el público asistente al Evento, en cumplimiento de la Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente Urbano

Los gases y vapores de combustión deben ser conducidos desde las zonas de exposición al exterior a través de conductos de extracción homologados de acuerdo a la reglamentación vigente y previa autorización por parte del Departamento de Producción de M.D.

Tan solo se eximen de ésta exigencia aquellos aparatos que usen combustibles gaseosos, de circuito abierto de evacuación no conducida (aparatos tipo A) según lo que se establece en el Real Decreto 919/2006 de 28 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Técnico de Distribución y Utilización de Combustibles Gaseosos y sus Instrucciones Técnicas Complementarias ICG 01 a IGC 11.

M) MATERIALES TÓXICOS O INFLAMABLES

Está terminantemente prohibido el almacenaje de materiales o residuos que sean inflamables o tóxicos para las personas y el Medio Ambiente (gas, carburantes, pinturas, barnices, disolventes, etc.) en la totalidad de instalaciones que gestiona M.D.

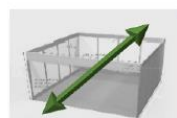
Igualmente no se podrán utilizar durante el evento productos que puedan causar cualquier reacción químico-toxica por manipulación o vapores dañinos, a las personas. Y, en su caso, aquellos que en exposición a determinadas temperaturas puedan ocasionar una explosión.

N) UTILIZACIÓN DE LASER

Todas las actividades que utilicen láser podrían representar riesgo para usuarios y personas, incluso a una distancia considerable. Por tanto, estos procedimientos solo serán posibles en espacios marcados, áreas cerradas y delimitadas, con acceso exclusivo restringido al personal autorizado. Todo aparato de láser contará con su certificado de autorización por parte del fabricante con su clasificación de riesgo indicando posibles lesiones y protecciones. En todo caso se colocarán señales de advertencia.



Mj 23



Mj 16

O) AIRE COMPRIMIDO

Cuando en los edificios que gestiona M.D. se vaya a realizar una instalación que precise aire comprimido para su uso, deberá seguirse el cumplimiento del R.D. 2060/2008 de Equipos a Presión y sus Instalaciones Técnicas Complementarias.

Para saber, si debemos realizar un proyecto para legalizar una red, se deben identificar todos los equipos a presión que hay en la red de aire comprimido, se debe multiplicar el volumen (V) de cada equipo a presión (en litros), por la presión máxima (Pmax) en Bar, a la que ese equipo puede trabajar. Si la suma de todos los $V \times P_{max}$ de todos equipos a presión es mayor de 25.000, es necesario la realización de un proyecto de técnico competente firmado por la empresa instaladora.

P) PASILLOS Y VÍAS DE EVACUACIÓN

Tanto los pasillos, como las vías de evacuación, deberán permanecer, en todo momento practicable, incluidos los días de montaje y desmontaje. Todo el material deberá permanecer en las zonas ocupadas por los stands, caso de Feria; o espacios ocupados por montajes para el resto; dejando siempre los pasillos y zonas comunes libres.

Se mandará retirar por personal de M.D., dicho material, caso de obstruir las mencionadas áreas, sin derecho a reclamación alguna.

Durante la celebración del Evento no se podrá colocar en los pasillos y demás zonas comunes ninguna muestra, embalaje u otros objetos.

Q) CONDICIONES DE MONTAJES E INSTALACIONES DE STANDS Y OTROS ELEMENTOS STANDS

Los stands (espacio que ocupen) deben quedar delimitados siempre, bien físicamente por el propio stand, bien con moqueta, tarima, balizamiento o cualquier otro procedimiento.

Se prohíbe stands techados en más del 50% de su superficie con el fin de posibilitar el correcto funcionamiento de los sistemas de extinción de incendios

Los stands y otros elementos del mismo, que se monten no podrán volar sobre los pasillos, ciñéndose en superficie a parcela.

Los stands y/o recintos individuales dentro de la superficie de stands con una extensión de más de 100 m², tendrán obligatoriamente dos salidas de 1,20 metros de ancho al menos, opuestas e independientes entre sí. La distancia hasta el límite del stand desde cualquier lugar accesible deberá ser como máximo de 20 metros. Cada 100 m² de stands se repetirá para la distribución y evacuación interior del stand el citado esquema de diseño. Las salidas se señalarán.

R) OTRAS CIRCUNSTANCIAS DEL MONTAJE

Todos los espacios estarán convenientemente señalizados para su identificación, de acuerdo con el plano oficial.

Los horarios de trabajo serán de 08:00 a 20:00 horas como norma general. Las ampliaciones deberán ser solicitadas al Departamento de Producción de M.D.

Es de la exclusiva responsabilidad del Organizador del evento, cumplir y hacer cumplir los límites y condiciones establecidas en el uso de la instalación, planas aprobados y documentación del mismo.

Se deberá cumplir la normativa vigente en cuanto a CTE en todos sus apartados así como los Documentos Básicos de, Seguridad estructural (DB SE), Seguridad en caso de incendio (DB SI) y Seguridad de utilización y accesibilidad (DB-SUA).

La altura libre de piso mínima en piezas habitables (interior de carpas,...) no será, en ningún caso, inferior a 2,50 m (art. 6.6.13 de las Normas Urbanísticas).

Igualmente no se podrá colgar nada de dichas barandillas, ni que las mismas sirvan como soporte estructural para ningún montaje en ninguna de las instalaciones.



Mj 10



Para escaleras, barandillas y protecciones en cambios de nivel vendrán diseñadas según el C. T. E. DB-SUA. No se podrá colgar nada de las mismas. Ni situar objetos cerca al hueco que puedan caer a la/s planta/s inferiores. Igualmente, tampoco servirán como elemento estructural.

En aquellos montajes en los que se incorporen sillas, para la creación de auditorios, se deberá seguir las indicaciones del Reglamento de Policía de Espectáculos públicos y Actividades Recreativas, capítulo II, art.28.

Artículo 28.

1. Las localidades, en todos los campos o recintos, cualquiera que sea su categoría, serán fijas y numeradas las destinadas a asientos, debiendo ser las filas de 0,85 metros de fondo, de los cuales se destinarán 0,40 metros al asiento y los 0,45 metros restantes al paso, con un ancho de 0,50 metros cada asiento, como mínimo.

La cinta adhesiva que se utilice para el pegado de moqueta, deberá ser de doble cara y no ocasionará daños ni dejará residuos en el pavimento de los edificios (de polietileno o polipropileno).

La Organización cuidará de la limpieza general de los edificios o pabellones (pasillos, zonas comunes, escaleras, hall, etc...), pudiendo contratar la limpieza básica de stands (moqueta, ceniceros, papeleras) o una limpieza más específica a través del Departamento de Producción de M.D.

No se depositará en el suelo materiales con clavos o tornillos salientes.

No se permite suspender del techo del Pabellón ningún tipo de elemento, salvo estructuras de truss triangular de tubo de aleación aluminio-magnesio para soporte de equipos de iluminación y previa autorización de la Subdirección de Viabilidad Técnica (Ver Normas de Montaje de Rigging).

No se permite agujerear, atornillar, pegar, ni clavar en las paredes, techos, suelos o columnas de los pabellones o edificios. Cualquier tipo de estructura de arquitectura efímera debe ir lastrada.

Se prohíbe colocar mortero, yeso, cemento, cola, etc., en el suelo sin interposición del elemento adecuado en cada momento.

Los espacios de exposición no deben recubrirse ni pintarse con pinturas ni colas.

Cualquier cableado a instalar para el evento, deberá siempre ir protegido bajo "pasacables", con ello se evitarán tropiezos y daños de los asistentes y protección a su vez de la instalación, en cumplimiento apartado 2.2.2 de la ITC-BT 20-

En concentración de cables, se deberá situar donde proceda y cercano a dicho punto un extintor CO2.

Queda prohibido modificar o alterar el estado natural de los Pabellones bajo la responsabilidad directa del expositor/montador, haciéndose a éste responsable de los gastos de reparación que pudieran derivarse del incumplimiento de lo citado anteriormente.

Los organizadores serán responsables de la seguridad estructural de todas aquellas instalaciones efímeras que se realicen en el evento. M. D. podrá pedir por escrito pruebas de la misma si lo considera necesario.

Para el caso de montajes de escenarios, graderíos, torres, andamiajes,... es imprescindible que el sistema se encuentre separado de los suelos en los que apoye por "durmientes de madera".

S) DISTRIBUCIÓN RESTAURACIÓN

DISTRIBUCIÓN de espacios para RESTAURACIÓN: Se deberán definir suficientemente en planos del evento la disposición de las áreas reservadas para restauración con mesas, sillas, mesas de apoyo y cualquier otro elemento de montaje, aparte de los pasillos de distribución.

T) ASESOS QUÍMICOS

En aquellos actos y para determinadas instalaciones, según criterio de M.D., en los que prevea una importante asistencia de público y se creen esperas hasta los accesos a la Instalación, se deberá prever por parte del Organizador la instalación de aseos químicos en aquellos puntos que M.D. considere.

Mj 6



Mj 27

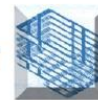


Gn12



Gn13

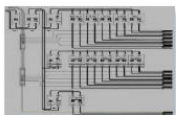




Ex13



Mj 20



Ex17

U) VALLADOS Y BARRERA ANTIAVALANCHA

Cuando sea necesario para el evento el uso de vallados, la tramitación a seguir será la siguiente:

- Solicitud por parte del Organizador a M.D., que a su vez trasladará al Ayuntamiento la citada petición, en la que se deberá acompañar la siguiente documentación por parte del Cliente:
 - Memoria de la necesidad, donde se indique: espacios a ocupar, fechas y motivo de la solicitud.
 - Plano con indicación del espacio lineal a ocupar y metros de vallado, así como, lugar de entrega y retirada.
 - Solicitud telemática (realizada por M.D.) a través de la web (<https://sede.madrid.es>) en la que se adjuntará la memoria firmada por el Solicitante.

En aquellos eventos: conciertos, mítines, presentaciones, en los que se monten escenarios y pueda existir el riesgo de que el público asistente al acto se abalance sobre el mismo, será preciso y obligado la utilización de barreras anti avalancha que eviten la inseguridad sobre la citada zona de escenario, creando la separación de espacios necesaria. Fabricadas según normativa de seguridad DIN 4113.

El espacio mínimo, en cualquier caso, entre público y escenario se establece en 2,50 metros. Y en su caso y dependiendo de la naturaleza y características del evento lo que Viabilidad Técnica de M.D. determine. Ver separata a las N.M: Escenarios

Con el fin de conocer aproximadamente las dimensiones que pudiera a llegar a tener una fila de personas en espera, a continuación, se acompañan los siguientes gráficos:

En fila apretada (1.250 m), en fila normal (1.875 m) y para esperas largas (2.125 m).

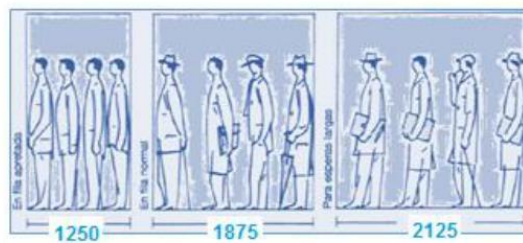


Fig. 4

V) NORMAS DE MONTAJE PARA LA REALIZACIÓN DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS. FUNDAMENTOS:

Todas las instalaciones eléctricas se efectuarán de acuerdo con los requisitos exigidos por el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión (Real Decreto 842/2002, de 02 de agosto) e Instrucciones Técnicas Complementarias.

El instalador autorizado por Comunidad de Madrid, deberá presentar debidamente cumplimentado al Departamento de Producción y visado por el órgano competente de la Comunidad Autónoma de Madrid, el Boletín de Instalaciones Eléctricas prescrito en el artículo 18 del vigente Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión).

En dicho Boletín de Instalaciones Eléctricas, se incorporarán igualmente, la potencia de las barras de catering o elementos de restauración que darán servicio al evento.

Para potencias instaladas de más 10 Kw (según Ordenanza Reguladora de la Gestión de Recintos de Ferias y Festejos populares de las Juntas Municipales de Distrito, además del Boletín de Instalador, se presentará Certificado de Dirección suscrito por técnico titulado, y visado por el Colegio Oficial correspondiente, o bien, declaración responsable del técnico.



Por encima de los 50 Kw se requerirá proyecto de Ingeniero visado + el correspondiente certificado de la instalación (boletín) y certificado final de obra del técnico encargado de la instalación.

V.a.) SUMINISTRO ELÉCTRICO

Toda la energía eléctrica de alimentación, será suministrada por Madrid Destino en corriente alterna, siendo las características del suministro las de 220/380 V entre fases y 220 V entre fases y neutro, según los Pabellones de que se trate.

No competen a Madrid Destino los suministros que pudieran ser necesarios en corriente continua o en cualquier otra condición de estabilidad y continuidad distinta a la del suministro general, siendo éstos, en todo caso, por cuenta del instalador o usuario del stand y con previa autorización de M. D.

Madrid Destino limitará, a su discreción, la potencia del suministro cuando pueda tener incidencia negativa en otros usuarios o por razones de sobrecarga o seguridad de sus propias líneas e instalaciones.

Caso de requerirse grupos generadores se seguirá en todo para su instalación la Ordenanza Municipal de Policía Urbana y Gobierno de la Villa, art. 193. Y cumplimiento del Reglamento electrotécnico de B.T. > ITC-BT 40 y 21. **El permiso y la situación para la instalación de las picas a tierra deberán concederla el Departamento de Mantenimiento de M. D.** Seguir prescripciones de seguridad de la "separata" de las Normas de Montaje sobre grupos electrógenos.

V.b.) CONEXIONES ELÉCTRICAS

Las líneas eléctricas del evento llevarán en cabecera un cuadro general del evento con sus diferenciales correspondientes (Cuadro general de mando y protección C.G.M.P.).

El tendido eléctrico necesario será realizado por el instalador, siendo la sección mínima de 6 mm², no admitiéndose empalmes en estas líneas.

De ser inferiores a esta sección, estarán justificadas y protegidas por el instalador según normas MIE BT.

Las conexiones se efectuarán en el punto de distribución y toma que M.D. establezca, de acuerdo a una mejor utilización de la red y por personal autorizado.

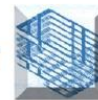
Las conexiones se harán en la toma destinada para ello y, en su defecto, mediante acometida del cliente a la misma suministradas por el instalador.

Los conductores utilizados por el instalador serán no propagadores del incendio y con emisión de humos y opacidad reducida (según ITC-BT-34.6.2 cables eléctricos e ITC-BT 14 y 15)

Lo más cerca posible del punto de entrada de la acometida se dispondrá de un cuadro con, al menos:

- Interruptor magneto térmico general de corte tetrapolar y calibre de acuerdo a la línea de suministro. Este magneto térmico podrá ser de corte bipolar cuando su calibre no sea superior a 25 A.
- Interruptor diferencial general de 30 mA de sensibilidad y de calibre no inferior al del interruptor magneto térmico general.
- Interruptores bipolares de calibre no superior a 15 A. Los receptores con potencias unitarias superiores a 3 KW se protegerán individualmente en el cuadro de los conductores instalados.

El citado cuadro será de tamaño y condiciones técnicas suficientes para garantizar el correcto funcionamiento, debiendo estar fijado a algún elemento estructural del stand.



V.c.) CABLEADOS

Desde el origen hasta el cuadro general de la instalación temporal (CGMP) se dimensionará como si de una derivación individual se tratara, según ITC.BT.15, a partir de: potencia a suministrar al evento, intensidad admisible de los conductores y caída de tensión (1,5%). La longitud de los cables de conexión flexibles o cordones no sobrepasará los 2,00 metros.

Para el caso de cables multiconductores el aislamiento de los conductores será de tensión asignada 0,6/1, Kv. La sección mínima será de 6 mm² para los cables polares, neutro y protección y de 1,5 mm² para el hilo de mando, que será de color rojo. Se seguirá el código de colores indicado en la ITCBT-19, no presentarán empalmes y su sección será uniforme. Los conductores de protección tendrán una sección de acuerdo con el apartado 2.3 de la ITC-BT-19.

Fig. 5



Los cables serán no propagadores del incendio y con emisión de humos y opacidad reducida. En todo caso se registrarán por las ITC-BT correspondientes para cada parte de la instalación temporal.

Para conductores aéreos se cumplirá la ITC-BT-06, se establecerá con cables de tensiones asignadas no inferiores a 0,6/1 kV, provistos de aislamiento y cubierta (se incluyen cables armados o con aislamiento mineral). Estas instalaciones se realizarán de acuerdo a la norma UNE 20.460-5-52.

Los empalmes y conexiones de conductores se realizarán utilizando piezas metálicas apropiadas, resistentes a la corrosión, y que aseguren un contacto eléctrico eficaz, de modo que, en ellos, la elevación de temperatura no sea superior a la de los conductores. Se cumplirán en todo caso las prescripciones de la ITC-BT-06 e ITC-BT-20.

Los empalmes y conexiones se harán por medio de cajas o dispositivos equivalentes provistos de tapas desmontables que aseguren a la vez la continuidad de la protección mecánica establecida, el aislamiento y la inaccesibilidad de las conexiones y permitiendo su verificación en caso necesario.

V.d.) DISTRIBUCIÓN ELÉCTRICA DE LOS STANDS

Las uniones y los empalmes se realizarán por medio de bornes situados en el interior de cajas de conexión.

Las conexiones flexibles de los equipos no superarán los dos metros de longitud, utilizándose cable adecuado a las condiciones de trabajo.

Todo cableado que vaya a ser sometido a esfuerzo mecánico será de tipo armado o irá bajo conducto de protección.

Las bases de toma de corriente serán de seguridad con contacto de tierra. Se instalarán a una distancia superior a un metro de cualquier punto de toma de agua.

Todos los motores de potencia igual o superior a 5 CV deberán ir equipados con sistemas de arranque de intensidad reducida.

Las lámparas halógenas situadas por debajo de 2,50 metros dispondrán de una protección que impida el contacto con la lámpara.

Las estructuras metálicas de los stands se conectarán a tierra.



Ex 18

V.e.) GENERADORES

Para el montaje de generadores será obligatorio el cumplimiento del R.E.B.T. en particular la ITC-BT 40 y 21 y para su instalación la Ordenanza Municipal de Policía Urbana y Gobierno de la Villa, art. 193.

- MONTAJE:
- Se deberá montar únicamente en espacios exteriores.
 - Se deberán vallarse y encontrarse protegidos para evitar personal no autorizado en sus inmediaciones.
 - Extintores obligatorios para riesgo eléctrico CO2.
 - No almacenar bidones de gasóleo cercanos.
 - Deberán ponerse a tierra.
 - No situar bajo espacios arbolados.

En su caso ver separata de V.T. sobre grupos electrógenos y normativa de seguridad

V.f.) INSTALACIÓN DE RÓTULOS LUMINOSOS

La instalación de rótulos luminosos, que para su funcionamiento necesiten una tensión especial, requerirá la autorización previa de Madrid Destino y reunirán las siguientes condiciones:

- Dispondrán de una protección magneto térmica individual por cada transformador elevador instalado.
- Los rótulos cuya parte inferior esté situada a menos de 2,5 metros de altura, se encerrarán en envoltentes de adecuada calidad dieléctrica.
- Los rótulos que se dispongan a una altura superior, no tendrán ninguna parte bajo tensión sin aislar.
- Para los rótulos luminosos e instalaciones alimentadas con tensiones asignadas de salida en vacío comprendidas entre 1 y 10 kilovatios se aplicará lo dispuesto en la norma UNE-EN 50.107.

V.g.) UTILIZACIÓN DE LA INSTALACIÓN

El usuario o expositor no podrá hacer ninguna modificación en las instalaciones, limitándose a conectar sus receptores en las tomas de corriente o puntos de conexión destinados a tal fin por el instalador.

No se permitirá, bajo ningún concepto, la recarga de baterías de plomo en el interior de los Pabellones. Su inclusión en los stands se admitirá previo conocimiento y autorización de Madrid Destino.

Al depender el suministro eléctrico de la Compañía correspondiente, M. D. no se hará responsable de cualquier anomalía que pudiera producirse por este concepto.

V.h.) MOTORES

Todos los motores de potencia superior a 0,75 kilovatios deberán ir equipados con sistemas de arranque de intensidad reducida, de acuerdo con lo establecido en la ITC-BT-47 del vigente Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión.

V.i.) CONEXIONES a TIERRA

Las estructuras metálicas utilizadas en los montajes serán puestas a tierra. Haciendo consulta a Mantenimiento de la instalación el lugar más idóneo para su instalación.

Según R.E.B.T. 84272001 e ITC – BT 18.

En caso necesario, solicitar separata a las Normas de montaje de V.T: Instalaciones eléctricas temporales



Mj 25

NORMAS DE MONTAJE

3. EVENTO

Aparte de todas aquellas consideraciones que puedan influir en el evento, referidas ya en los capítulos "antes y durante el montaje"; en cuanto a los servicios se tendrá en cuenta:

A) SERVICIOS DURANTE EL EVENTO

Anterior al acto y en aquellos eventos que se consideren por sus características de especial singularidad, se llevará a cabo, por parte de la Subdirección de Viabilidad Técnica un "chek list", como comprobación de aquellos extremos que deban ser verificados inmediatamente al comienzo del mismo.

Para la realización de trabajos de mantenimiento de un determinado montaje o stand (en uso Feria), durante la celebración de un certamen, la empresa decoradora o de montaje, tiene que solicitar a través de su expositor, autorización a M.D. (Encargado del Pabellón) quien valorando dicha petición, expedirá esta.

B) FUENTE MEGAFONÍA (música, mensajes,...)

Quedarán prohibidas para el uso ferial, distintas fuentes de emisión de hilo musical o mensajes en distintos puntos o stands. Quedando permitida únicamente una fuente eléctrica para evitar distorsiones de sonido en el espacio.

Se podrán autorizar para aquellos casos en que las fuentes se encuentren perfectamente diferenciadas en los distintos espacios y stands a ocupar por la Feria, o bien, en aquellos casos que se solicite a la Dirección de Seguridad de M.D. y la misma dicte sobre la posibilidad de emitir con distintas fuentes o focos de sonido.

C) OBJETOS PERDIDOS

En cualquier evento, se ubicará un espacio suficientemente identificado, preferiblemente junto a punto de información (caso de existir), para depósito de objetos perdidos en el transcurso del evento por el personal del evento y el público asistente.

D) HOJAS DE RECLAMACIÓN

Cualquier cliente/organizador de un evento en las instalaciones gestionadas por M.D., dispondrá de hojas de reclamación a disposición del público asistente.

Los establecimientos que comercialicen productos deben exhibir en lugar visible un cartel informador de la existencia de hojas de reclamaciones a disposición de los consumidores, y deberán entregar de manera inmediata un ejemplar de las mismas a cualquier consumidor que las solicite.

Art.4 Ley 17/1997, de 4 de julio de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas

Fig. 6



Gn 17





NORMAS DE MONTAJE

4. DESMONTAJE

Aparte de todas aquellas consideraciones que puedan influir en el evento, referidas ya en los capítulos "antes y durante el montaje"; en cuanto a los servicios, se tendrá en cuenta:

RETIRADA DE MATERIALES Y RESIDUOS. CUMPLIMIENTO DE PLAZOS ESTABLECIDOS

Una vez finalizado el evento, no darán comienzo los trabajos de desmontaje, ni se dará acceso a ni ningún vehículo al interior del recinto hasta que no se haya desalojado la instalación, previa autorización de Producción de Madrid Destino.

En aplicación de la legislación vigente sobre residuos urbanos, el Expositor se obliga, solidariamente con su contratista, a retirar, a la finalización del Acto, todos los residuos derivados directamente de su actividad o la de sus contratistas, incluidos los materiales de montaje, decoración, plásticos, envases de pintura, etc.

En consecuencia, todos los Expositores, así como las empresas contratadas y/o subcontratadas para realizar el montaje y/o desmontaje de stands, están obligados a montar, desmontar y retirar los materiales utilizados para el montaje, en los periodos de tiempo establecidos para ello.

Transcurrido el periodo establecido para los desmontajes, todos los materiales que aún permanezcan en el pabellón serán retirados por M.D., perdiendo el Expositor todo derecho a reclamar por pérdidas o daños en los mismos y siendo por cuenta del Expositor los gastos relativos a su retirada, que serán facturados por Madrid Destino conforme a las tarifas establecidas en la Carpeta de Contratación de Servicios.

En caso de que no se tengan medios a disposición para la retirada de residuos, M.D. dispondrá de un servicio especial para ello, procediendo a la facturación por metro cuadrado de stand de aquellos de los se tenga que efectuar su retirada.

MUY IMPORTANTE:

El organizador coordinará a sus proveedores durante el montaje: proyectistas y montadores, recursos propios o ajenos, basándose en la documentación presentada y aprobada por M.D. para el montaje, así como autorizará las posteriores modificaciones del mismo, que comunicará a V.T. para su nueva aprobación y autorización. A medida que se vayan finalizando los trabajos, el organizador, facilitará la documentación final exigida del montaje (certificados finales de obra, justificantes, legalizaciones de administraciones, competentes,...).

PARA TODO EVENTO, SE DEBERA CUMPLIR LA TOTALIDAD DE NORMATIVA, TANTO A NIVEL ESTATAL, AUTONOMICO Y MUNICIPAL QUE SUS CARACTERISTICAS LO HAGAN NECESARIO.

QUEDANDO EL ORGANIZADOR ENCARGADO DEL CUMPLIMIENTO DE LA LEGALIDAD DE CUALQUIER ACTIVIDAD A REALIZAR DURANTE LA DURACION DEL ACTO.

NOTA: Este documento se encuentra en Isonone / Comercial Ops. / Comercial / Planos y Manuales 10.08.15 / 04 Manual Técnico / Anexo Manual Técnico.

Este documento se irá actualizando de forma permanente, en función de las nuevas situaciones que se vayan detectando o bien a requerimiento.



NORMAS DE MONTAJE

5. EVENTOS EN EXTERIORES

Aparte de todas aquellas consideraciones que puedan influir en el evento, referidas ya en los capítulos "antes y durante el montaje"; en cuanto al montaje en exteriores, se tendrá en cuenta:

a. PUNTOS de REUNIÓN y ENCUENTRO (PR)

A diferencia de los espacios interiores, donde existe por instalación un plan de autoprotección, en exteriores deberán venir recogidos y reflejados en el Plan de Autoprotección específico que se realice para la actividad por parte del técnico redactor. Se señalizarán convenientemente y no se obstaculizarán con elementos de montaje, contando con dimensión suficiente para albergar a los asistentes al evento.

Todo ello acorde al R.D. 393/2007, de 23 de marzo: Norma Básica de Autoprotección

b. EVACUACIONES (EV)

b.1. Señalización de emergencia

En cumplimiento del CTE SI 3.7 y las UNE 23033-1, y para señalización foto luminiscente las UNE 23035-1, 2 y 4 del año 2003: Señalización de los medios de evacuación, se deberán señalizar clara y con dimensión suficiente acorde a normativa todas aquellas salidas de evacuación, así como los recorridos hacia las mismas y los medios de protección contra incendios de utilización manual existentes.

(Ver separata de V.T. anexa a Normas de Montaje: Guía de señalización).

b.2. Iluminación de emergencia

La normativa vigente establece que los edificios, locales e industrias de pública concurrencia, lo hacemos de M.D. extensivo a aquellos eventos a desarrollar en exteriores y que se celebren horarios o en circunstancias donde la visibilidad no sea la adecuada deben de disponer de un alumbrado de emergencia para caso de fallo del alumbrado estándar.

Estas luminarias deben de suministrar la iluminación necesaria para facilitar la visibilidad de los usuarios para que puedan abandonar el lugar. Sirven también para permitir la visión de las salidas de emergencia.

b.3. Iluminación de seguridad

Aquellas zonas exteriores de accesos y salidas de las instalaciones que no se encuentren suficientemente iluminadas deberán tener un aporte adicional de lux para evitar accidentes. Según CTE SUA - 4: Seguridad frente al riesgo causado por iluminación inadecuada.

Ver separata a las N.M. de V.T.: Iluminación

Condiciones que deben cumplir las luminarias

- Deben de situarse al menos a dos metros por encima del nivel del suelo.
- Tendrá que situarse una en cada puerta de salida y en posiciones en las que sea necesario destacar un peligro potencial o el emplazamiento de un equipo de seguridad.
- Tendrán que situarse en las escaleras, para que cada tramo de escaleras reciba iluminación directa.
- También en las puertas existentes en los recorridos preparados para evacuación.
- Por último, habrá que situarlas también en cualquier otro cambio de nivel, como por ejemplo una rampa.



Pr 0



Pr 1



Ev. Ci



Ci 2



Ci 4

Parámetros por los que se definen las luminarias

- * El flujo luminoso: los lúmenes que ofrece la emergencia en funcionamiento.
- * La autonomía: el tiempo que dura encendida de forma automática. Al menos una hora desde que se apaga el alumbrado general.

c. CONTRA INCENDIOS (CI)

c.1. Hidrantes

Aquellos hidrantes (enterrados o en columna) que se encuentren en el interior de la actividad o cercanos a la misma, han de mantenerse en todo momento operativos, sin elementos del montaje que pueda incapacitar su normal utilización. Quedando establecida una servidumbre suficiente para el paso de bomberos. R.D. 513/2017. Anexo I.3: Reglamento de instalaciones de protección contra incendios. Igualmente no tapar la señalización, en su caso de los hidrantes de columna

Con el fin de conocer que hidrantes se encuentran en el entorno cercano a un determinado evento se acompaña el enlace de la web del Ayuntamiento de Madrid

[https://datos.madrid.es/portal/site/egob/menuitem.c05c1f754a33a9f4b2e4b284f1a5a0/?vgnextoid=7afbf009af964610VgnVCM2000001f4a900aRCRD&vgnnextch](https://datos.madrid.es/portal/site/egob/menuitem.c05c1f754a33a9f4b2e4b284f1a5a0/?vgnextoid=7afbf009af964610VgnVCM2000001f4a900aRCRD&vgnnextchannel=374512b9ace9f310VgnVCM100000171f5a0aRCRD&vgnnextfint=default)

El mapa se descarga presionado en

Descargas

2019

Descargar fichero
XLSX, 1029 Kbytes - 32 descargas

Descargar fichero
CSV, 1309 Kbytes - 10 descargas

Descargar fichero
GEO, 2298 Kbytes - 63 descargas
Visualizar con Open Street Map

Visualizar con Open Street Map

<https://datos.madrid.es/egob/new/detalle/auxiliar/mapa.jsp?geoUrl=/egob/catalogo/300236-6-hidrantes-incendios.geo>

c.2. Bocas de incendio

En su caso, y dependiendo del cálculo de la carga de fuego se hará necesario la implantación, en la zona que rebase dicha carga la eficacia de los extintores, necesaria la implantación de BIEs, ya sean en bancada, transportadas por vehículos o se hará necesaria la presencia de un vehículo de bomberos.



Fig. 7

c.3. Extintores

A los efectos de realizar una extinción o minoración de un posible fuego en las distintas zonas del evento, se dotará suficientemente de extintores, siguiendo las siguientes pautas:

- Extintores polivalentes ABC en escenario, camerinos y barras.
- Extintores de dióxido de carbono (CO₂) en escenario, mesa de control y junto a generadores (caso de existir) y en concentración de cableados.

La normativa referente a extintores se encuentra en el R.D. 513/2017. Anexo I.4: Extintores de incendio.



d. MONTAJE

d.1. Acopio material

Será la empresa de limpieza contratada por M.D. la encargada de gestionar los residuos generados antes, durante y en el desmontaje del evento. Se deberá tener en cuenta:

Ubicación de la zona de acopio de materiales

- Espacios más accesibles a descarga y transporte, o elevación, en el evento.
- Nunca situar acopios o almacenamientos, bajo gradas, escenarios y otros elementos del montaje. Siempre en espacios exclusivos destinados a ese fin y alejados de zonas de público y en espacios acotados.

Delimitar las zonas de acopio de cada material

- Mantener ordenados los recintos destinados al almacenamiento, estableciendo criterios claros (peso, tamaño, movilidad...) que faciliten tanto guardar la mercancía como recuperarla.
- Utilizar los recipientes específicos para los residuos o sustancias contaminantes.
- Almacenar los materiales de forma estable y segura.
- Las zonas de almacenamiento de combustible estén debidamente señalizadas y con los medios de extinción de incendios adecuados. Estas zonas, especialmente, deben estar convenientemente alejadas de otras instalaciones, especialmente de las higiénico-sanitarias y de bienestar.

Movimiento de materiales en el montaje

- Ubicación de medios de elevación.
- Mantener despejadas las zonas de paso, salidas y vías de circulación, y evacuación.
- Se respetarán, además, unos límites de velocidad, que no deberían superar los 10 Km/h, salvo que, como resultado de la preceptiva evaluación de los riesgos, se determine como aceptable una velocidad ligeramente superior, que en ningún caso superará los 20 Km/h.
- Zona de descarga camiones.

d.2. Acometidas (saneamiento, electricidad, agua, datos,...)

SANEAMIENTO

Debe solicitarse permiso de vertido al Ayuntamiento a través de la Junta Municipal de Distrito, Parques y Jardines y Madrid Salud en función de la ubicación del evento en vía pública.

Queda totalmente prohibido en general (público privado) verter directa o indirectamente a las instalaciones de saneamiento cualquiera de los siguientes productos:

- Materias sólidas o viscosas que, por sí solos o por integración con otros, produzcan obstrucciones o sedimentos que impidan el correcto funcionamiento de la alcantarilla.
- Disolventes o líquidos orgánicos inmiscibles en agua, combustibles o inflamables, tales como gasolina, aceites y grasas flotantes etc.
- Sustancias sólidas potencialmente peligrosas: carburo cálcico, bromatos, cloratos, hidruros, percloratos, peróxidos, etc.
- Gases o vapores combustibles inflamables, explosivos o tóxicos o procedentes de motores de explosión.



- Materias que por razones de su naturaleza, propiedades y cantidades por sí solas, o por integración con otras, originen o puedan originar mezclas inflamables con el aire, creación de atmósferas molestas, insalubres, tóxicas, propiedades corrosivas, etc...

La gestión de redes de saneamiento las gestiona el Canal de Isabel II.

En todo caso es de obligado cumplimiento la Ordenanza de Protección del Medio Ambiente Urbano del Ayuntamiento de Madrid.

ELECTRICIDAD (ITC-BT-4-33 y 34)

Todas las instalaciones eléctricas se efectuarán de acuerdo con los requisitos exigidos por el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión (Real Decreto 842/2002, de 02 de agosto) e Instrucciones Técnicas Complementarias.

Cualquiera que sea el esquema de distribución utilizado, la protección de las instalaciones de los equipos eléctricos accesibles al público debe asegurarse mediante dispositivos diferenciales de corriente diferencial-residual asignada máxima de 30 Ma

Cuando se instale un generador para suministrar alimentación a una instalación temporal, utilizando un sistema TN, TT o IT, debe tenerse cuidado para garantizar que la instalación está correctamente conectada a tierra.

En instalaciones exteriores los cables serán de tensión asignada mínima 450/750V con cubierta de policloropreno o similar, según UNE 21.027 ó UNE 21.150 y aptos para servicios móviles. Serán de obligada utilización los cables H07RN-F, H07ZZ (AS), DN-F.

Para potencias instaladas de más 10 Kw (según Ordenanza Reguladora de la Gestión de Recintos de Ferias y Festejos populares de las Juntas Municipales de Distrito), además del Boletín de Instalador, se presentará Certificado de Dirección suscrito por técnico titulado, y visado por el Colegio Oficial correspondiente, o declaración responsable del técnico.

Por encima de los 50 Kw se requerirá proyecto de Ingeniero visado con el correspondiente boletín y certificado final de obra del técnico encargado de la instalación.

Ver separata a las N.M. Grupos electrógenos y normativa de seguridad e Instalaciones eléctricas temporales

AGUA

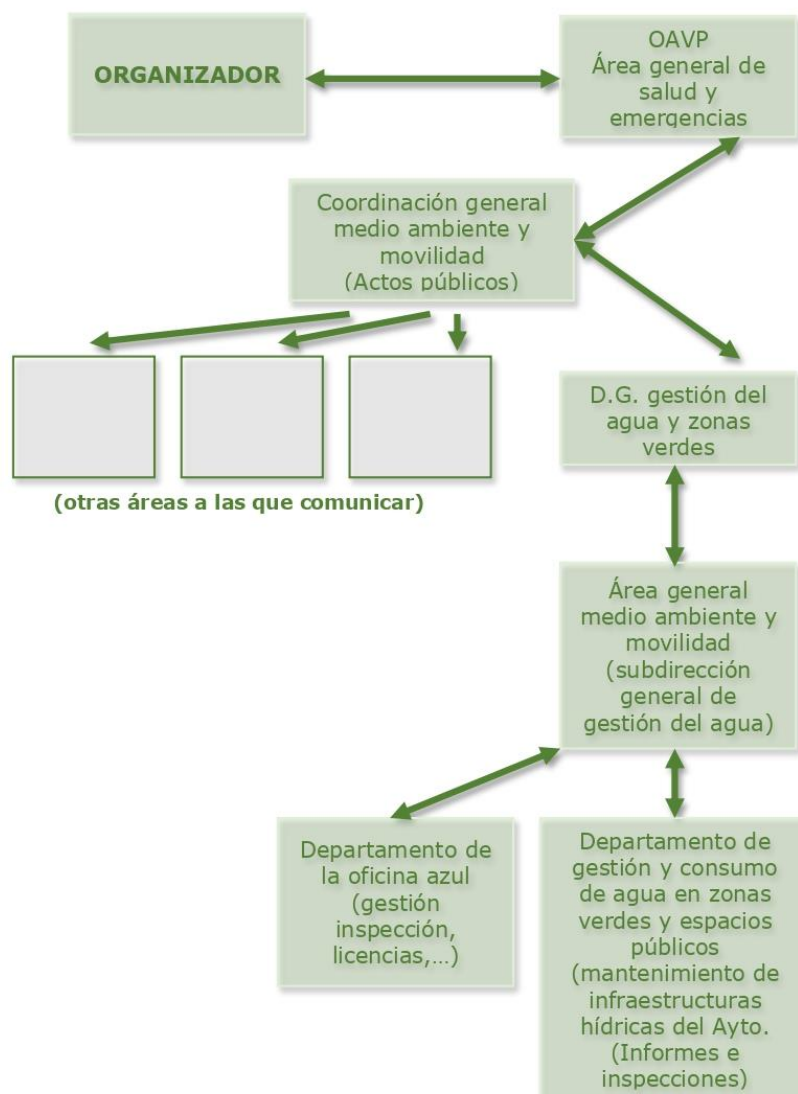
No se hará uso de las bocas de riego, ni de los elementos de agua regenerada. En caso necesario para el suministro de agua, la Organización debe cubrir sus requerimientos mediante la ubicación de depósitos, cisternas o bien acometida de agua potable en vía pública, solicitando permiso de suministro al Ayuntamiento a través de la Junta Distrito, Parques y Jardines y Madrid Salud en función de la ubicación de evento.

La gestión de redes de agua potable o reciclada las gestiona el Canal de Isabel II.

El esquema para petición de acometida y abastecimiento de agua potable así como para el desagüe (saneamiento), aparece en la siguiente página

Mj28





d.3. Vallados

a) Valla baja ≤ 1,10 metros



Ex 13

Existen las metálica, jersey o plástico, bien sea rectas o inclinadas. Se podrá utilizar valla baja para formación de carriles de entrada, delimitar zonas de aparcamiento, delimitar zona de jardines...pero no estará permitida la utilización de valla baja en cortes de recorridos de evacuación para direccionar al público ni en salidas de emergencia para evitar salida del público, en cuyo caso podrá utilizarse únicamente cinta de baliza con posibilidad de romper en caso necesario.



b) Valla alta + rafia > 1,10 metros

La valla alta podrá utilizarse para delimitar zona de aseos, camerinos, backstage y otros recintos o perímetros. En el caso de ubicarse en laterales de escenario, cuando se trate de paso hacia salida de emergencia o espacio necesario en maniobra de aproximación de vehículos de emergencia, se dispondrá de personal de seguridad informado y suficiente para posibilitar la apertura de accesos y salidas con el fin de retirar la valla.

Dicha valla debe estar debidamente señalizada con la señal de salida de emergencia y si está cubierta con lona o rafia, debe reforzarse con elementos de apoyo a modo de tirantes rígidos cada 15 m. lineales con la finalidad de darle estabilidad al conjunto.

Cuando se requiera de vallado municipal, se realizará solicitud al Ayuntamiento con la siguiente documentación:

- * Memoria de la necesidad donde se indique:
 - espacio, fechas y motivos para solicitarlas
- * Plano con indicación de lugar y metros solicitados.
- * Lugar de entrega y retirada

Solicitud telemática a través de la web (<https://sede.madrid.es>), en la que se adjunta la memoria firmada por el solicitante.

En cualquier tipo de vallado el sistema permitirá la colocación de señales e integración de accesos y salidas.

Cualquier vallado deberá soportar velocidades de viento de 80 km/h al menos, sin malla o rafia de ocultación. Caso de existir malla o rafia y haber previsión de vientos deberá ser retirada.

Con el fin de proteger en los vallados la circunstancia de altas velocidades de viento, los mismos deben venir, en su caso trianguladas o descargadas con tirantes a suelo.



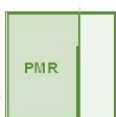
Fig. 8

d.4. Plataforma PMR

Próxima al acceso y salida del recinto y comunicada con ambos mediante un itinerario accesible, cada plaza con dimensiones de 0,80 por 1,20 m como mínimo y asiento anejo para el acompañante. La rampa de acceso tendrá una pendiente como máximo del 10% cuando su longitud sea menor que 3 m, del 8% cuando la longitud sea menor que 6 m y del 6% en el resto de los casos hasta 9 m como máximo, anchura mínima de 1,20 m.

Las mesetas dispuestas entre los tramos de una rampa con la misma dirección tendrán al menos la anchura de la rampa y una longitud, medida en su eje, de 1,50 m como mínimo. Aquellas que salven una altura de más de 18,5 cm, dispondrán de pasamanos continuo en todo su recorrido, incluido mesetas, en ambos lados, los bordes libres contarán con un zócalo o elemento de protección lateral de 10 cm de mínimo altura.

Mj 9"





El sistema cumplirá la normativa Estatal y de la unión europea que resulte de aplicación, tendrá las medidas de seguridad y resistencia exigible,

No presentará síntomas de óxido, marcas, hendiduras ni deformaciones que indiquen haberse sometido a ambientes agresivos o acciones mecánicas indebidas.

d.5. Espacio para control de iluminación y sonido

Generalmente situado en una posición central, desde donde el operador tiene una visión sin interferencias de la escena. Y tendrá un tamaño suficiente para albergar a los técnicos que vayan a ocupar el espacio. Espacio mínimo recomendado: 3 x 2,5 metros (operador + asistente + guiones en su caso).

Debe tenerse en cuenta las dimensiones de dicha estructura en su parte posterior por ocupación de público con visibilidad nula, con la finalidad de no aumentar la ratio por m2 en zonas contiguas por su desplazamiento.

Nunca debe bloquear vías de evacuación (escaleras de grada, pasillos, etc....) y el cableado ira bajo pasa cables en todo su recorrido.

La mesa deberá llevar la iluminación general y focos puntuales adecuados para una correcta visibilidad de los trabajos.

En casos debe quedar aislada del público por barrera anti avalancha.

Igualmente el espacio entre mesa de control y escenario, a veces, y dependiendo del concierto, este pasillo para paso del cableado suele ir protegido por vallados o barreras anti avalancha.

Cuando dicha estructura supere el metro de altura, se deberá presentar un certificado, firmado por técnico competente y visado por el colegio correspondiente donde se analicela resistencia y estabilidad de la citada estructura.

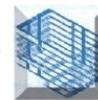
d.6. Elementos suspendidos (iluminación y sonido)

Los elementos suspendidos en zona de público por torres elevadoras deben estar acotados perimetralmente mediante vallado en toda su proyección horizontal, impidiendo el acceso por parte del público y evitando cualquier posible obstáculo o tropiezo con su estructura. Incluir en el Proyecto de la actividad, con estudio de su resistencia y estabilidad.

d.7. Camerinos, taquillas, oficinas,...

En el caso de los camerinos, debes considerar lo siguiente:

- Si el alquiler de camerinos es para una instalación en el exterior necesitarás habitaciones de camerino prefabricadas.
- El espacio con el que cuentas y el número de camerinos que necesitas. Existen camerinos de diferentes dimensiones: dobles (con estancias independientes y puertas de acceso respectivas), estándar o individual.
- El tipo de artistas para quienes va dirigido el alquiler de camerinos: Celebrities, personajes públicos, niños, etc. Esto condicionará mucho el tipo de camerino y su posterior acondicionamiento para el artista.
- El uso al que va destinado los camerinos. En función del número de actuaciones y otros factores, el camerino tendrá que disponer de más o menos equipamiento y/o servicios adicionales.



- Requerimiento de elementos y mobiliario en el camerino: agua caliente, aseos, almacenamiento, tomas de corriente, sofás de descanso, espejos, iluminación adecuada, espacio para vestuario, estanterías..
- La contratación de otros servicios: peluquería, maquillaje, catering, equipo de limpieza, seguridad para el control de accesos, transporte privado...

TIPOLOGIA DE CAMERINOS EN EXTERIORES

- * Bien portátiles tipo contenedor
- * Bien en remolque preparado para la actividad
- * Bien mediante montaje de carpas o estructura modular

Debe aportarse características técnicas del producto acompañado de esquema de diseño y certificado de homologación por parte de la empresa suministradora del módulo, jaima o vehículo camerino. Se ubicarán en zonas que no interrumpan ni reduzcan el ancho de paso de recorridos de evacuación, separados de zona de público mediante vallado perimetral.

d.8. Barras de bebidas

Los puestos deben ubicarse en zonas al margen de la circulación de entrada de público, salidas de emergencia, escaleras y en general zonas de gran flujo de público para evitar que se formen colas, aglomeraciones, etc.... además de cuellos de botella que dificulten la fluidez de circulación incluso el inicio de una posible evacuación.

Deben contar con:

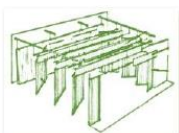
- Certificado tratamiento DDD SANITARIO
- Seguros RC y recibo pago al corriente.
- Carnet acreditativo de manipuladores de alimentos.
- Copia registro sanitario autorizado en la CAM y licencia actividad de la empresa.
- Relación alimentos y proveedores de estos.
- Listado de todos los productos a la venta envasados o no.
- Cartel prohibiendo bebidas a menores y cartel hojas reclamaciones a disposición del público.

d.9. Zonas VIP

Los recintos acotados de zona vip que se ubiquen delante de escenarios se dimensionarán teniendo en cuenta las superficies proporcionales normales que dicha configuración tiene con la finalidad de evitar ocupaciones poco realistas que por defecto dificulten la visibilidad e integración del resto de público del evento. Para grandes ocupaciones se acotará mediante anti avalancha con apertura de al menos 2 salidas de las dimensiones correspondientes según CTE-DBSI 3.

d.10. Puntos de venta. Merchandising

Los puestos de venta deben ubicarse en zonas al margen de la circulación de entrada de público, salidas de emergencia, escaleras y en general zonas de gran flujo de personas para evitar que se formen colas, aglomeraciones, etc.... además de cuellos de botella que dificulten la fluidez de circulación, especialmente en el inicio de una posible evacuación.



Ex 8

d.11. Escenografías. Decoración

Los telones, decoraciones, maderas, cuerdas y en general, todas las materias susceptibles de arder fácilmente y de montaje en escenarios, habrán de ser sometidos a procedimientos de reconocida eficacia ya ensayados para hacerlos incombustibles, y así se hará constar por medio de los certificados del material ensayado donde se recoja su protección al fuego para acompañarlos al proyecto o certificados (en su caso) de la actividad, expedidos por técnico competente titulado, donde indique la eficacia de dicha ignifugación.

Las resistencias empleadas para juegos de luz, así como los receptores de alumbrado, estarán montados a suficiente distancia de los telones, bambalinas y demás material del decorado, y protegidas suficientemente para que una anomalía en su funcionamiento no pueda producir daños.

Debe aportarse planos con distribución de elementos técnicos y escénicos, así como sus características, no podrán obstaculizar salidas de emergencia ni reducir el ancho de las mismas.

d.12. Lonas

Las lonas utilizadas en eventos para exteriores deben ser microperforadas, por lo que estarán conformadas por mallas de poliéster con recubrimientos hilados de PVC que permitirá el paso de aire por los orificios evitando así el efecto vela o rotura.

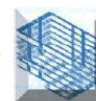
Debe ser ignífugas, atendiendo a la clasificación M1 (textil no inflamable) como reflejan la separata a las N.M. de resistencia al fuego de elementos constructivos.

d.13. Publicidad

En todos los carteles publicitarios habrá de consignarse al menos los siguientes datos:

- Denominación de clase de actividades o espectáculo a desarrollar.
- En su caso, el título de las obras y los nombres de los autores.
- El nombre artístico de las personas que vayan a actuar.
- Fechas y horarios de las actuaciones o representaciones previas.
- Precios de las diversas localidades y entradas que permitan el acceso a los locales donde se celebren los espectáculos y actividades recreativas.
- Localidades para una serie de actuaciones o representaciones previstas.
- Denominación social y domicilio de la empresa u organizador de los espectáculos o actividades recreativas.
- En su caso, se expresarán los servicios o prestaciones incluidos en el precio de la entrada (consumiciones, servicio de guardarropía, etc...).

De obligado cumplimiento: Ordenanza reguladora de la Publicidad Exterior del Ayuntamiento de Madrid, con fecha de disposición 30.01.2019.



Gn 20

d.14. Señalética logística y operativa

Se deberá señalar suficientemente tanto aquellos espacios que se usen durante el evento, así como “aquellos colectivos” que puedan asistir a las distintas zonas ocupadas del mismo. Tanto en montaje, evento y desmontaje.

- **Nombres de las distintas zonas o salas**
Se debe contar con carteles que especifiquen el nombre de cada uno de los espacios donde vayan a realizarse ciertas actividades para una circulación fluida de los asistentes.
- **Carteles Indicadores**
Señalar correctamente el recorrido que han de hacer para llegar a los espacios, debemos indicar en qué sectores se encontrarán cada uno de los espacios (auditorios, salas de reuniones o exposiciones, etc...) sobre todo en los eventos que se realicen en grandes localizaciones de varios pisos.
- **Zona de Acreditaciones**
El punto de acreditaciones requiere la máxima organización para que se realice de forma fluida, por lo que se debe proporcionar al asistente de toda la información para que puedan dirigirse al punto indicado según su tipo de participación.
- **Cronograma del evento**
Donde indique los horarios y ubicación de las actividades programadas.
- **Aseos**
Se debe contar con carteles que especifiquen el tipo de aseo y su ubicación.

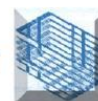
Ejemplo de zonas y colectivos a marcar y señalar

COLECTIVOS Y PÚBLICO:

- Montaje / desmontaje
 - Organización
 - Montadores
 - Tráfico pesado
 - Resto...
- Evento
 - Organización
 - Expositores
 - Invitados
 - Público VIP
 - Público en general
 - Restauración
 - Resto...

ESPACIOS

- Taquillas
- Distintos escenarios
- Back stage
- Aparcamientos
- Fila de espera: “cola” (con marcaje de tiempos de espera)
- Barras
- Camerinos
- Resto...



Gn 13



d.15. Aseos químicos

Se debe cumplir el Real Decreto 2816/1982, de 27 de agosto-Reglamento de Policía de Espectáculos Públicos y actividades recreativas. Que en su artículo 31 especifica:

- Se dispondrán los urinarios e inodoros repartidos según los núcleos de localidades en condiciones higiénicas y de decencia.
- Unos y otros irán cubiertos; estarán distribuidos de forma homogénea por todo el edificio; y serán independientes los de cada sexo.
- Por cada 500 espectadores habrá cuatro inodoros, de los que la mitad estarán destinados a señoras, y por cada 125 espectadores, un urinario.
- Todos los servicios deberán estar provistos de lavamanos, cuyo número será igual a la mitad de la suma del de inodoros y el de urinarios.

d.16. Otros: farolillos, confeti,...

Farolillos

Se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- ✓ Caso de que las bombillas queden integradas en los farolillos su potencia nunca será superior a 25 vatios. Caso de potencias superiores estarán separadas como mínimo 15 cms. del papel u otros elementos combustibles.
- ✓ Las bombillas empleadas será del tipo led.
- ✓ El cableado de las guirnaldas será de dos tipos dependiendo de su ubicación:

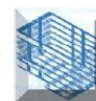


No se permiten farolillos voladores

Máquinas de confeti

Se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- ✓ La máquina de disparo de confeti y serpentinas debe situarse sobre una base firme, debe estar alejado de fuentes de calor.
- ✓ No puede haber ningún obstáculo en su trayectoria y nunca debe estar dirigido directamente hacia el público o artistas (siempre a más de 5 metros de distancia).
- ✓ Debe mantenerse una perímetro de seguridad mínimo de 3 metros entre la/s máquina/s y los asistentes.
- ✓ Sólo debe ser manipulada por personal cualificado de una empresa dedicada a sistemas de efectos especiales para eventos quien aportará especificaciones técnicas y manual de la máquina a utilizar.
- ✓ En el caso de que funcionase utilizando CO2 debe dispararse siempre en espacios abiertos o en interiores con una buena ventilación, nunca en espacios cerrados sin ventilación ya que la concentración de CO2 puede causar asfixia.



Gn 4



e. GENÉRICAS

e.1 Control de aforo (en recintos acotados)

La persona titular de un establecimiento que sirve de soporte a actividades recreativas de carácter musical o de espectáculo, y promotora u organizadora de un espectáculo público, deben designar a una persona responsable del control del aforo respectivo que vele para que en ningún momento la afluencia de público supere el aforo máximo autorizado, y que debe estar en condiciones de proporcionar en cualquier momento información a los agentes públicos de policía y protección civil sobre el número de personas que se encuentran en el establecimiento, recinto o espacio.

Puede utilizarse un sistema de control de presencia automatizado que indica el número de personas presentes en el interior del recinto a través de dispositivos mecánicos, lectores o bien personal auxiliar con clicker electrónico (las probabilidades de error, dado el fallo humano, se multiplican).

e.2. Servicios sanitarios

SEGÚN (RD 2816/1982)-ARTÍCULO 11

Siempre que el aforo del local exceda de 1000 o de 100 espectadores o asistentes, se dispondrá, respectivamente, de una enfermería o botiquín convenientemente dotados para prestar los primeros auxilios en caso de accidente o enfermedad repentina. Su instalación y dotación de personal, medicamentos y materiales estará de acuerdo con las disposiciones sanitarias vigentes.

La enfermería se podrá sustituir por botiquín y la presencia de ambulancias, dispuestas para cumplir su cometido en caso de necesidad.

RECOMENDACIONES

- Disponer de desfibriladores en espectáculos públicos con ocupación superior a 700 personas.
- Servicio de enfermería y profesional con título de enfermería durante la celebración de los espectáculos públicos o actividades recreativas que congreguen previsiblemente a 2.000 personas o más y persona titulada en medicina para aforos previstos superiores a 5.000 personas.
- Dotación de ambulancias (siguiente página):

- En aforos de 2.000 a 5.000 personas, ambulancia de tipo B.
- En aforos superiores a 5.000 personas, presencia de dos ambulancias, una de tipo B y otra de tipo C con una persona titulada en medicina.

Las ambulancias deberán estar disponibles de forma permanente desde una hora antes del comienzo del espectáculo o apertura de la actividad y hasta su total finalización o cierre. Si en el transcurso de una actividad cubierta con una ambulancia, esta se ve obligada a evacuar, deberá reponerse inmediatamente la dotación. Hasta la reposición de la dotación deberá estar disponible una persona con conocimientos en primeros auxilios. En caso de no disponer del recurso mencionado o si en el plazo de media hora la dotación no ha sido repuesta, se suspenderá el espectáculo o actividad y se procederá al desalojo del local.



Mj 29



Mj 30

e.3. Vegetación y mobiliario urbano

Los elementos necesarios para la celebración del evento, cintas de balizamiento y/o elementos necesarios para la señalización, se dispondrán de forma que no causen daños a la vegetación, la fauna, mobiliario e instalaciones existentes guardando todas las medidas precautorias necesarias. El arbolado no podrá ser utilizado como herramienta o soporte de trabajos, quedando expresamente prohibido usar los árboles para colocar señalizaciones, sujetar cuerdas o cables y/o atar herramientas o maquinaria.

Los generadores o grupos electrógenos se establecerán en lugares alejados de las copas de los árboles, nunca debajo. Siguiéndose para ello todas las circunstancias de seguridad que aparecen en la “separata” de las Normas de Montaje. Se debe prever la instalación de extintores cercanos a vehículos y grupos generadores o cualquier otra maquinaria que se vaya a exponer en exteriores.

Quedará terminantemente prohibido hacer fuegos, barbacoas y cualquier actuación que comprometa la integridad del parque, así como todo aquello que pueda ir contra el disfrute del parque por otros usuarios.

En caso de no disponer de autorización expresa por la junta municipal no se autoriza traslados ni modificación alguna del mobiliario urbano. Todas las personas tienen la obligación de utilizar correctamente los espacios públicos de la ciudad y los servicios, las instalaciones, mobiliario urbano y demás elementos ubicados en ellos, de acuerdo con su propia naturaleza, destino y finalidad, y respetando en todo caso el derecho que también tienen los demás a usarlos y disfrutar de ellos.

Las zonas ocupadas deben presentar, a la finalización de las actividades, el mismo estado de conservación y mantenimiento en el que se encontraban originalmente.

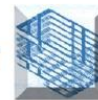
e.4. Fenómenos meteorológicos adversos

Los eventos temporales, eventuales o permanentes que se celebren al aire libre dentro de los recintos adscritos o cedidos a Madrid Destino, corresponderá al promotor del evento o a la persona designada como responsable del contrato:

- Determinar la viabilidad del evento objeto de análisis, mediante informe motivado de técnico competente (responsable de la redacción del proyecto o de las diferentes certificaciones de instalaciones).
- Trasladar las recomendaciones a seguir en base a los diferentes certificados de instalaciones o estructuras, en un plazo inferior a 24 horas desde la toma de conocimiento del aviso o avisos publicados por AEMET, atendiendo a los diferentes niveles de alerta arriba señalados y los riesgos asociados a los mismos.



VT



MANUALES

Viabilidad Técnica ha confeccionado distintos manuales de auditorios en exteriores y otros espacios donde Madrid Destino viene desarrollando eventos por Proyectos, (encomiendas) en la gestión a M.D. por parte del Ayuntamiento. Y Proyectos de M.D. en gestión propia.

Dichos Manuales (que fueron nombrados en el Índice de estas Normas) se estructuran con el siguiente índice por instalación

- ❖ Ficha de la Instalación
- ❖ Plano del Entorno Próximo
- ❖ Plano del Entorno Próximo (emergencias)
- ❖ Plano de Distribución
- ❖ Planos de detalle de la instalación (en su caso)
- ❖ Información estadística sobre Distrito y Barrio
- ❖ Fotografías del Espacio

MUY IMPORTANTE:

El organizador coordinará a sus proveedores durante el montaje: proyectistas y montadores, recursos propios o ajenos, basándose en la documentación presentada y aprobada por M.D. para el montaje, así como autorizará las posteriores modificaciones del mismo, que comunicará a V.T. para su nueva aprobación y autorización. A medida que se vayan finalizando los trabajos, el organizador, facilitará la documentación final exigida del montaje (certificados finales de obra, justificantes, legalizaciones de administraciones, competentes,...).

PARA TODO EVENTO, SE DEBERÁ CUMPLIR LA TOTALIDAD DE NORMATIVA, TANTO A NIVEL ESTATAL, AUTONÓMICO Y MUNICIPAL QUE SUS CARACTERÍSTICAS LO HAGAN NECESARIO.

QUEDANDO EL ORGANIZADOR ENCARGADO DEL CUMPLIMIENTO DE LA LEGALIDAD DE CUALQUIER ACTIVIDAD A REALIZAR DURANTE LA DURACIÓN DEL ACTO.

NOTA: Este documento se encuentra en Isonone / Comercial Ops. / Comercial / Planos y Manuales 10.08.15 / 04 Manual Técnico / Anexo Manual Técnico.

Este documento se irá actualizando de forma permanente, en función de las nuevas situaciones que se vayan detectando o bien a requerimiento.

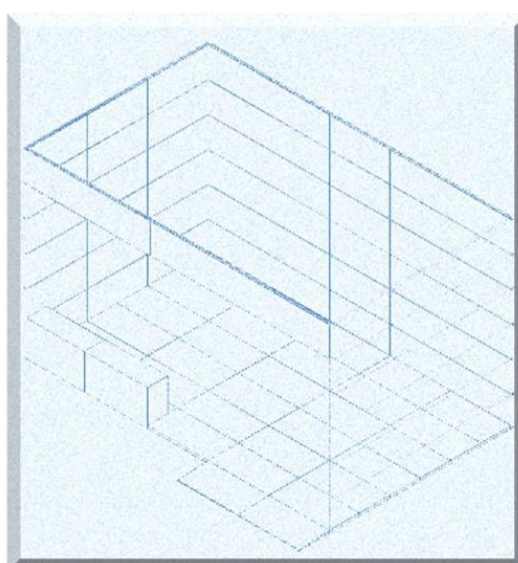


VT



ANEXOS

a la normas de montaje





ANEXOS

1. a. PROTOCOLO PARA MONTADORES (STANDS de más de 3,00 mts. de altura)



FICHA INTERNA SOBRE MONTAJE DE STANDS

INSTALACION:

ESPACIO:

EVENTO:

INFORME SOBRE MONTAJE DE STANDS O PARTICIONES

{con más de 3,00 metros de altura}

STAND o PARTICION {denominación}.....

He revisado y comprobado el montaje de construcción efímera destinado a:

{uso previsto}

.....

Todos los elementos previstos en su instalación garantizan la seguridad del mismo y de las personas, y su diseño y componentes de montaje cumplen con los requisitos de solidez y estabilidad estructural para la actividad a la que se destina y conforme a los planos dispuestos para su instalación.

Y para que así conste a los efectos oportunos firmo el presente informe

Madrid, a de de 2014

Montador o Encargado de la construcción del stand

Firma

Nombre y D.N.I.

Empresa



VT



ANEXOS

1. b. PROTOCOLO PARA MONTADORES (ESCENARIOS, inferiores a 1,00 metro de altura)



ESCENARIO CON MENOS de 1,00 METRO DE ALTURA

INSTALACION:

ESPACIO:

EVENTO:

FECHA MONTAJE:

INFORME SOBRE MONTAJE DE ESCENARIO

He revisado y comprobado el montaje de construcción efímera destinado a los:
elementos que conformaran el escenario del Auditorio, según planos adjuntos

.....
Todos los elementos previstos en su instalación garantizan la seguridad del mismo y de las personas, y su diseño y componentes de montaje cumplen con los requisitos de solidez y estabilidad estructural para la actividad a la que se destina y conforme a los planos dispuestos para su instalación.

Y para que así conste a los efectos oportunos firmo el presente informe

Madrid, a de de 20...

Montador o Encargado de la construcción del escenario

Firma

Nombre y D.N.I.

Empresa



ANEXOS



Ex 9

2. UTILIZACIÓN DE HUMO ESCÉNICO (1)

PRECAUCIONES SOBRE LA MÁQUINA

- a. Mantener el dispositivo seco// b. Solo usar en interior// c. Antes de usar, tener cuidado de determinar que la unidad esté instalada a la tensión normal// d. Desenchufar la máquina antes de llenar el dispositivo// e. Mantener la máquina en posición vertical// f. Situar el equipo en un área bien ventilada sobre una superficie plana y rígida// g. Desenchufar la máquina cuando no se esté utilizando// h. El equipo debe estar homologado por la Directiva Nacional y Europea para este tipo de instalación

PRECAUCIONES SOBRE LA MANIPULACIÓN

- a. Solo puede ser utilizada por adultos y personas con conocimiento y experiencia// b. La máquina debe instalarse fuera del alcance de los niños// c. Mantener lejos de la luz solar y a temperatura ambiente inferior a 50°// d. Nunca dejar desatendida la máquina mientras esté en funcionamiento// e. Dejar una distancia alrededor de 50 cms. sin ocupar por ningún objeto// f. Nunca apuntar la máquina a llamas o cerca de objetos inflamables// g. Nunca añadir líquidos inflamables de ningún tipo (aceite, perfume, gas,...)// h. Usar únicamente líquidos recomendados por el fabricante. El líquido que se utilice no debe tener base oleosa. Igualmente no debe tener una antigüedad superior a 5 años (en la garrafa/recipiente ha de venir la fecha de fabricación// i. La visibilidad nunca ha de reducirse a una distancia inferior a 2,00 metros desde la fuente emisora// j. En el caso de no existir extintor de CO2 en un radio de 15 metros, colocar extintor cercano a la máquina

OTRAS PRECAUCIONES

- a. Nunca beber el líquido. Cas de ingestión acudir al hospital inmediatamente// b. Si el líquido entra en contacto con la piel, lavar con abundante agua y jabón neutro// c. Si el líquido entra en contacto con los ojos, lavar con abundante agua. Si transcurridos 30 minutos siguen rojos, escuece, se tiene visión borrosa, acudir al hospital inmediatamente// d. Si se vierte el líquido sobre la ropa, quitársela inmediatamente



Ex 14

3. UTILIZACIÓN DE DRONES

Se acompaña protocolo a seguir por Madrid Destino y el Organizador del evento para la utilización de drones en un determinado acto.



PROTOCOLO DE ACTUACION ANTE LA UTILIZACIÓN DRONES

0. El personal de EVENTOS Y ESPECIOS / PRODUCCIÓN informará de las "normas de montaje" al cliente. En producciones propias el empleado presente en el edificio se encargará de transmitir estas normas a la empresa correspondiente.
1. Producción / empleado presente en el edificio avisará al Departamento de Viabilidad Técnica y al Área de SEGURIDAD con la mayor antelación posible, de la necesidad de indicar la utilización de aeronaves con uso de ocio o de trabajo.
2. VIABILIDAD TÉCNICA (VT) manifestará el criterio que considere, según la situación y caso concreto:
 - INTERIOR: criterios de MD
 - EXTERIOR:
3. Se valorará la conveniencia del uso de DRONES en eventos, por parte del Área de Seguridad. A priori se dispondrá del visto bueno para su utilización siempre y cuando se cumpla con la legislación vigente (registrado en AESA, declaración responsable EASA, carnet de piloto, seguro de responsabilidad civil y certificado médico).
4. Producción / empleado presente en el edificio comunicará la desactivación a las empresas adjudicatarias del servicio de MANTENIMIENTO/EMPRESA PRESTADORA DEL SERVICIO (dando detalle del sector y franja horaria de uso) para que proceda a adoptar las medidas necesarias; asimismo realizará esa comunicación a la empresa de seguridad.
5. La empresa de seguridad que presta servicio en la instalación supervisará la zona de vuelo, prestando especial interés a la zona de riesgo, de forma visual.
6. La empresa que presta el servicio de Mantenimiento adoptará las medidas para reestablecer a su estado anterior cuando se lo solicite Producción / el empleado presente en el edificio o en su caso la EMPRESA DE SEGURIDAD.
7. Dicha circunstancia se hará constar en los partes o libros registro que tenga cada empresa que intervenga en la zona de vuelo y la duración de dicha situación (indicando la zona aérea, fecha y hora inicio, hora fin). La empresa adjudicataria de seguridad del edificio y el personal de producción/ empleado presente en el edificio también dejarán constancia de dicha circunstancia por escrito.

ÁREA DE SEGURIDAD Y EMERGENCIAS
Madrid Destino Cultura Turismo y Negocio, S.A.
Calle del Conde Duque, 9-11, 28015, Madrid
Teléfono 646 042 671; correo electrónico: javier.guerrero@madrid-destino.com

EN INTERIORES: Se prohíbe el uso de drones salvo, que se tomen las siguientes medidas:

- * En pabellón vacío de público o con público pero en una **zona acotada**. Siempre sin público bajo el desarrollo del vuelo.
- * Se dispondrá de seguro de responsabilidad civil
- * La persona que lo vuele tendrá título de piloto de drones y certificado médico en vigor

**ANEXOS****3. 1. PROCOLO y PERMISOS PARA AUTORIZACIÓN DE EVENTOS EN EXTERIOR****Asunto: NECESIDAD CON AL MENOS UN MES DE ANTELACIÓN DE PROYECTO Y PLAN PARA EVENTOS COMPLEJOS, EXTERIORES O CON INSTALACIONES TEMPORALES.**

A Ud. informa el director que suscribe, sobre la necesidad de presentar para todos los eventos que se vayan a celebrar en espacios exteriores o con instalaciones temporales o de especial complejidad por ocupación de otros espacios, con al menos **UN MES DE ANTELACIÓN PROYECTO o MEMORIA + PLAN DE EMERGENCIAS/AUTOPROTECCIÓN** (redactado por técnico competente, ingeniero o arquitecto). Incluyendo según el formato y complejidad del evento: Memoria, Pliego de Condiciones, Planos y Presupuesto, así como Estudio Básico de Seguridad y Salud según proceda. Con el fin de poder realizar el seguimiento y supervisión, trasladando recomendaciones para la correcta elaboración por los técnicos competentes designados al efecto, en colaboración con el personal técnico designado al efecto por parte de Madrid Destino.

En la **MEMORIA** se incorporará el cálculo justificativo y explicativo de los aforos para cada evento, con cálculos descriptivos detallados por franjas horarias, confluencias de actividades o convivencia de espacios, ocupaciones y evacuaciones acumulativas de actividades en diferentes espacios afectados por la actividad principal con cálculos máximos de capacidad de ocupación por superficie útil y ángulo de correcta visibilidad, no pudiendo superar 0,50m²/p (atendiendo a las recomendaciones propuestas en la CI no permanente de Madrid Arena para instalaciones municipales con espectadores de pie), y capacidad máxima de evacuación con al menos una hipótesis de bloqueo más desfavorable según normativa vigente de aplicación más restrictiva, exceptuando aforos o densidades de ocupación mayores en autorizaciones específicas administrativas e informes favorables municipales, adoptándose siempre, acorde a Normativa (CTE DBS13), al más restrictivo o normativa de aplicación complementaria. Igualmente se indicarán aquellas instalaciones a realizar en el evento: eléctricas, climatización, iluminación... acorde a normativa vigente específica; y estructuras temporales: carpas, escenarios, graderios, cuelgues de iluminación y sonido de trusses... Para electricidad a partir de 50 kws de potencia proyecto eléctrico, caso contrario únicamente boletín eléctrico del montador sellado por OCA (organismo de control autorizado por la Comunidad para supervisión de instalaciones). Y para climatización proyecto siempre superior a 70 kws de potencia, caso contrario boletín.

La extensión del **PROYECTO** (siendo la memoria parte de éste) atenderá siempre a los mínimos reflejados por normativa y acordes a la naturaleza y magnitud del evento, siendo obligado que se detalle la resistencia a fenómenos climatológicos adversos y recomendaciones a seguir. Se acompaña en **ANEXO** la totalidad de puntos que refleja un proyecto, de ellos el técnico acomodará su extensión al formato, complejidad del evento e instalaciones y estructuras temporales, desmontables o efímeras que deberán ir acompañadas por el correspondiente certificado firmado por técnico competente (o declaración responsable) y visado por el colegio profesional correspondiente en su caso. Desde la Dirección de Seguridad y Emergencias no se determinan ocupaciones máximas (aforos) en espacios no soportados por documentación elaborada por técnico competente y/o validez de origen.

Se redactará e implantará un **Plan de Autoprotección o Emergencias** acorde a ordenanzas y normas de autoprotección en vigor, apoyado siempre en el proyecto o memoria del evento, reflejando en el mismo los cálculos justificativos de aforos aportados ya en la memoria. Indicando: si el espacio donde se celebra el evento está acotado y/o con control de accesos por personal habilitado, la organización de emergencias con teléfonos de contacto y medios de transmisiones en su caso. Destacar que el plan no es un instrumento de disciplina ni legalización urbanística de la actividad, y no valora la adecuación del evento a las normas de obligado cumplimiento. Conjuntamente, tanto el plan como el proyecto o memoria deberán presentarse con al menos **un mes de antelación**, salvo error en contrario los servicios municipales deberían realizar al menos una visita previa de inspección a la celebración del evento o actividades a desarrollar en espacios exteriores o con instalaciones temporales o de especial complejidad por ocupación de varios espacios.