

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA
LICITACIÓN DE LA PUESTA EN SERVICIO Y DOTACIÓN
DE EQUIPAMIENTO A LOS PUESTOS DEL COMERCIO
DEL NUEVO MERCADO MUNICIPAL LA RONDILLA**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA LICITACIÓN DE LA PUESTA EN SERVICIO Y DOTACIÓN DE EQUIPAMIENTO A LOS PUESTOS DE COMERCIO DEL NUEVO MERCADO MUNICIPAL LA RONDILLA

A.- DESCRIPCIÓN DE LA LICITACIÓN DE LA PUESTA EN SERVICIO Y DOTACIÓN DE EQUIPAMIENTOS A LOS PUESTOS DEL COMERCIO DEL NUEVO MERCADO MUNICIPAL LA RONDILLA, EN VALLADOLID

1.1.- Antecedentes

El Ayuntamiento de Valladolid es propietario de los locales recientemente reformados que albergarán el Mercado Municipal “La Rondilla” ubicadas en la calle de las Moradas, siendo éste también responsable de su mantenimiento y conservación a través del Servicio Municipal de Comercio y Mercados, perteneciente al Área de Innovación, Desarrollo Económico, Empleo y Comercio.

El Ayuntamiento de Valladolid carece de los medios materiales y personales necesarios para llevar a cabo el servicio y la dotación de equipamientos a los puestos que se ubicarán en dichas galerías.

1.2.- Objeto del Pliego

El presente pliego será de aplicación para la licitación y la puesta en servicio, así como la dotación de equipamiento a los puestos de comercio del Mercado Municipal “La Rondilla” exceptuando los locales dedicados a hostelería y actividad complementaria (locales 3, 4, 6, 11 y 12), constituyendo su objeto la adquisición del equipamiento de los bienes muebles, en propiedad municipal y a precio único.

El pliego tendrá carácter de documento contractual general para el contrato de puesta en servicio y suministro de los elementos que posteriormente se relacionarán, concernientes al Ayuntamiento de Valladolid y las entidades de su sector público, al amparo de la Ley de Contratos del Sector Público.

1.2.1.- Instalaciones existentes en los puestos

En el edificio objeto del Pliego, se distribuyen los puestos objeto de la actuación, coincidentes con los detallados en Plano de Planta General que se adjunta, que podrá sufrir modificaciones en la fase de obra.

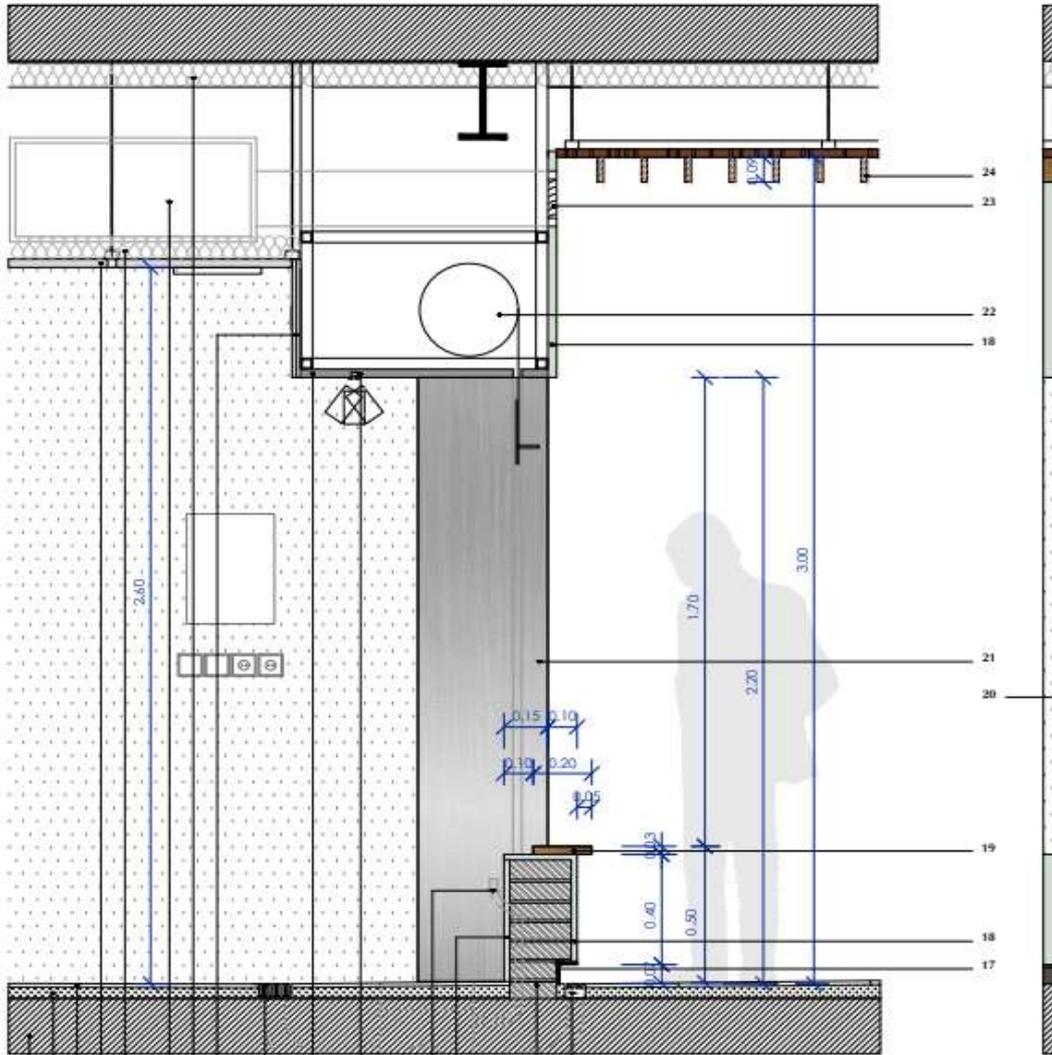
Sección	Nº de puestos	Elementos preinstalados
Floristería	1 (Nº1 s/plano)	Acometida de agua fría y caliente, instalación de saneamiento, sumidero en suelo y zona de mostrador, desagüe, lavamanos o punto de agua. Cuadro eléctrico individual con sus tomas de corriente con sus interruptores.
Encurtidos	1(Nº2 s/plano)	Acometida de agua fría y caliente, instalación de saneamiento, sumidero en suelo y zona de mostrador, desagüe, lavamanos o punto de agua. Cuadro eléctrico individual con sus tomas de corriente con sus interruptores.
Legumbres y frutos secos	1(Nº5 s/plano)	Acometida de agua fría y caliente, instalación de saneamiento, sumidero en suelo y zona de mostrador, desagüe, lavamanos o punto de agua. Cuadro eléctrico individual con sus tomas de corriente con sus interruptores.
Frutas y verduras	2 (Nº 7 y 17 s/plano)	Acometida de agua fría y caliente, instalación de saneamiento, sumidero en suelo y zona de mostrador, desagüe, lavamanos o punto de agua. Cuadro eléctrico individual con sus tomas de corriente con sus interruptores.
Carnicería	2 (Nº 8 y 14 s/plano)	Acometida de agua fría y caliente, instalación de saneamiento, sumidero en suelo y zona de mostrador, desagüe, lavamanos o punto de agua. Cuadro eléctrico individual con sus tomas de corriente con sus interruptores.
Pollería	2(Nº 9 y 13 s/plano)	Acometida de agua fría y caliente, instalación de saneamiento, sumidero en suelo y zona de mostrador, desagüe, lavamanos o punto de agua. Cuadro eléctrico individual con sus tomas de corriente con sus interruptores.
Pescadería	2 (Nº 10 y 15 s/plano)	Acometida de agua fría y caliente, instalación de saneamiento, sumidero en suelo y zona de mostrador, desagüe, lavamanos o punto de agua. Cuadro eléctrico individual con sus tomas de corriente con sus interruptores.
Charcutería	1 (Nº 16 s/plano)	Acometida de agua fría y caliente, instalación de saneamiento, sumidero en suelo y zona de mostrador, desagüe, lavamanos o punto de agua. Cuadro eléctrico individual con sus tomas de corriente con sus interruptores.
Panadería	1 (Nº 18 s/plano)	Acometida de agua fría y caliente, instalación de saneamiento, sumidero en suelo y zona de mostrador, desagüe, lavamanos o punto de agua. Cuadro eléctrico individual con sus tomas de corriente con sus interruptores.

1.2.2.- Necesidades de equipamiento para puestos del mercado

- Puntos de clave para la homogenización estética del conjunto en relación al mobiliario:

- La altura del mobiliario debe intentar permitir al cliente visualizar el conjunto del establecimiento y encontrar las distintas gamas de producto que se ofrecen al mismo, así como exponer el surtido y almacenar la cantidad de producto acorde con la frecuencia de reposición en tienda.

Por ese motivo, se tiene que tener en cuenta que los mostradores y vitrinas tienen que tener suficiente altura para ser vistos por encima del zócalo proyectado (ver imagen).



- Presentación y ordenación de producto: Es importante que el consumidor pueda entender de forma fácil y visual la organización del punto de venta, así como la distribución del producto dentro del mismo, por lo que deben de tenerse en cuenta los siguientes aspectos:
 - Todas las vitrinas deben ser de cristal recto, para guardar homogeneidad.
 - Las vitrinas deben ser articuladas para garantizar la accesibilidad a todos sus puntos y facilitar su limpieza y desinfección.
- El diseño del mobiliario de frío deberá ser continuo para facilitar la flexibilidad del espacio que ocupa cada sección debiendo integrarse con los pilares del propio local si fuera necesario para mejorar el espacio de la zona de ventas.

- El mobiliario cumplirá las medidas de accesibilidad y eliminación de barreras arquitectónicas aplicables en cada caso.

1.2.3.- Acondicionamiento de cada establecimiento por lotes

El presente contrato se estructura en tres lotes diferenciados: lote de cámaras, mostradores y lote de vitrinas.

LOTE 1.- CÁMARAS

Las cámaras frigoríficas de conservación consistirán en recintos modulares compuestos por paneles frigoríficos de fácil montaje y con medidas estándar. Garantizarán un rango de temperaturas de 0°C a +2°C. Los equipos de frío o motores frigoríficos serán compactos, de una sola pieza y contarán con todos los componentes necesarios para su funcionamiento, desde la generación y ventilación del frío hasta la expulsión del aire caliente creado en dicho proceso.

Las dimensiones de las cámaras y las características por puesto se especifican en el siguiente cuadro:

N°	PUESTO	INSTALACIÓN	CARACTERÍSTICAS
1	<u>POS. 01 - FLORISTERÍA</u>	MINICÁMARA PARA MANTENIMIENTO DE PRODUCTO REFRIGERADO	Con panel de 60 mm de espesor.
			Perfil sanitario incluido e incorporado en perfiles angulares,
			en todo el perímetro del recinto (verticales, techo y suelo.)
			Con suelo estándar (cargas estáticas.)
			1 puerta pivotante de 800 x h 1.900 mm (luz 780 x h 1.890 mm)
			Dimensiones interiores aprox: 1.200 x 2.400 x h 2.400 mm
			Dimensiones exteriores aprox: 1.330 x 2.530 x h 2.530 mm
		SUELO REFORZADO CONTRACHAPADO MARINO 12 MM	Antideslizante, color ceniza RAL 7035
			Carga admisible estática: 3.000 kg/m ²
			Carga dinámica concentrada: 75 Kg/cm ² (sobre la superficie de apoyo de la rueda)
		EQUIPO COMPACTO DE PARED AXIAL.	Con 6,91 m ³ y una temperatura de 1°C/+10°C, y humidificador
			Versión estándar tipo mochila.
			Tipo de expansión por capilar.
			Compresor hermético alternativo.
			Desescarche por gas caliente.
			Sistema automático de eliminación de agua de condensación.
			Electrónica de última generación con tecnología táctil.
			Cable para conexión de micro-puerta.
			Uso aconsejado para temperaturas ambientes no inferior a +10°C.
			Plafón de luz con bombilla.
Presostato de alta.			
Presostato de baja.			
Nivel sonoro: 40 dB			
Cap. Frigorífica: 1166 W (T ^a Ext. 40°C y T ^a Cam. 0°C)			
Tipo de refrigerante: R134A			
Alimentación estándar: 230V/1/N/50Hz			

2	POS. 2- ENCURTIDOS	MINICÁMARA PARA MANTENIMIENTO DE PRODUCTO REFRIGERADO	Con panel de 60 mm de espesor.
			Perfil sanitario incluido e incorporado en perfiles angulares,
			en todo el perímetro del recinto (verticales, techo y suelo.)
			Con suelo estándar (cargas estáticas.)
			1 puerta pivotante de 800 x h 1.900 mm (luz 780 x h1.890 mm)
			Dimensiones interiores: 1.200 x 2.000 x h 2.400 mm
			Dimensiones exteriores: 1.330 x 2.130 x h 2.530 mm
		SUELO REFORZADO CONTRACHAPADO MARINO 12 MM	Antideslizante, color ceniza RAL 7035
			Carga admisible estática: 3.000 kg/m ²
			Carga dinámica concentrada: 75 Kg/cm ² (sobre la superficie de apoyo de la rueda)
		EQUIPO COMPACTO DE PARED AXIAL.	Con 5,76 m ³ y una temperatura de 0°C/+2°C
			Versión estándar tipo mochila.
			Tipo de expansión por capilar.
			Compresor hermético alternativo.
			Desescarche por gas caliente.
			Sistema automático de eliminación de agua de condensación.
			Electrónica de última generación con tecnología táctil.
			Cable para conexión de micro-puerta.
			Uso aconsejado para temperaturas ambientes no inferior a +10°C.
			Plafón de luz con bombilla.
			Presostato de alta.
Presostato de baja.			
Nivel sonoro: 39 dB			
Cap. Frigorífica: 977 W (T ^a Ext. 40°C y T ^a Cam. 0°C)			
Tipo de refrigerante: R134A			
Alimentación estándar: 230V/I/N/50Hz			

7	POS. 7-FRUTAS Y VERDURAS	MINICÁMARA PARA MANTENIMIENTO DE PRODUCTO REFRIGERADO	Con panel de 60 mm de espesor.
			Perfil sanitario incluido e incorporado en perfiles angulares,
			en todo el perímetro del recinto (verticales, techo y suelo.)
			Con suelo estándar (cargas estáticas.)
			1 puerta pivotante de 800 x h 1.900 mm (luz 780 x h1.890 mm)
			Dimensiones interiores: 1.200 x 2.000 x h 2.400 mm
			Dimensiones exteriores: 1.330 x 2.130 x h 2.530 mm
		SUELO REFORZADO CONTRACHAPADO MARINO 12 MM	Antideslizante, color ceniza RAL 7035
			Carga admisible estática: 3.000 kg/m ²
			Carga dinámica concentrada: 75 Kg/cm ² (sobre la superficie de apoyo de la rueda)
		EQUIPO COMPACTO DE PARED AXIAL.	Con 5,76 m ³ y una temperatura de 0°C/+2°C
			Versión estándar tipo mochila.
			Tipo de expansión por capilar.
			Compresor hermético alternativo.
			Desescarche por gas caliente.
Sistema automático de eliminación de agua de condensación.			
Electrónica de última generación con tecnología táctil.			
Cable para conexión de micro-puerta.			
Uso aconsejado para temperaturas ambientes no inferior a +10°C.			
Plafón de luz con bombilla.			
Presostato de alta.			
Presostato de baja.			
Nivel sonoro: 39 dB			
Cap. Frigorífica: 977 W (T ^a Ext. 40°C y T ^a Cam. 0°C)			
Tipo de refrigerante: R134A			
Alimentación estándar: 230V/I/N/50Hz			

8	<u>POS. 08 - CARNICERÍA</u>	MINICÁMARA PARA MANTENIMIENTO DE PRODUCTO REFRIGERADO	Con panel de 60 mm de espesor.
			Perfil sanitario incluido e incorporado en perfiles angulares,
			en todo el perímetro del recinto (verticales, techo y suelo.)
			Con suelo estándar (cargas estáticas.)
			1 puerta pivotante de 800 x h 1.900 mm (luz 780 x h1.890 mm)
			Dimensiones interiores: 1.200 x 2.800 x h 2.400 mm
			Dimensiones exteriores: 1.330 x 2.930 x h 2.530 mm
		SUELO REFORZADO CONTRACHAPADO MARINO 12 MM	Antideslizante, color ceniza RAL 7035
			Carga admisible estática: 3.000 kg/m ²
			Carga dinámica concentrada: 75 Kg/cm ² (sobre la superficie de apoyo de la rueda)
		EQUIPO COMPACTO DE PARED AXIAL.	Con 8,06 m ³ y una temperatura de 0°C/+2°C
			Versión estándar tipo mochila.
			Tipo de expansión por capilar.
			Compresor hermético alternativo.
			Desescarche por gas caliente.
			Sistema automático de eliminación de agua de condensación.
			Electrónica de última generación con tecnología táctil.
			Cable para conexión de micro-puerta.
			Uso aconsejado para temperaturas ambientes no inferior a +10°C.
			Plafón de luz con bombilla.
			Presostato de alta.
Presostato de baja.			
Nivel sonoro: 40 dB			
Cap. Frigorífica: 1166 W (T ^a Ext. 40°C y T ^a Cam. 0°C)			
Tipo de refrigerante: R134A			
Alimentación estándar: 230V/I/N/50Hz			

9	<u>POS. 09 - POLLERÍA</u>	MINICÁMARA PARA MANTENIMIENTO DE PRODUCTO REFRIGERADO	Con panel de 60 mm de espesor.
			Perfil sanitario incluido e incorporado en perfiles angulares,
			en todo el perímetro del recinto (verticales, techo y suelo.)
			Con suelo estándar (cargas estáticas.)
			1 puerta pivotante de 800 x h 1.900 mm (luz 780 x h1.890 mm)
			Dimensiones interiores: 1.200 x 2.000 x h 2.400 mm
			Dimensiones exteriores: 1.330 x 2.130 x h 2.530 mm
		SUELO REFORZADO CONTRACHAPADO MARINO 12 MM	Antideslizante, color ceniza RAL 7035
			Carga admisible estática: 3.000 kg/m ²
			Carga dinámica concentrada: 75 Kg/cm ² (sobre la superficie de apoyo de la rueda)
		EQUIPO COMPACTO DE PARED AXIAL.	Con 5,76 m ³ y una temperatura de 0°C/+2°C
			Versión estándar tipo mochila.
			Tipo de expansión por capilar.
			Compresor hermético alternativo.
			Desescarche por gas caliente.
			Sistema automático de eliminación de agua de condensación.
			Electrónica de última generación con tecnología táctil.
			Cable para conexión de micro-puerta.
			Uso aconsejado para temperaturas ambientes no inferior a +10°C.
			Plafón de luz con bombilla.
			Presostato de alta.
Presostato de baja.			
Nivel sonoro: 39 dB			
Cap. Frigorífica: 977 W (T ^a Ext. 40°C y T ^a Cam. 0°C)			
Tipo de refrigerante: R134A			
Alimentación estándar: 230V/I/N/50Hz			

10	POS. 10 - PESCADERÍA	MINICÁMARA PARA MANTENIMIENTO DE PRODUCTO REFRIGERADO	Con panel de 60 mm de espesor.
			Perfil sanitario incluido e incorporado en perfiles angulares,
			en todo el perímetro del recinto (verticales, techo y suelo.)
			Con suelo estándar (cargas estáticas.)
			1 puerta pivotante de 800 x h 1.900 mm (luz 780 x h1.890 mm)
			Dimensiones interiores: 1.200 x 2.400 x h 2.400 mm
			Dimensiones exteriores: 1.330 x 2.530 x h 2.530 mm
		SUPLEMENTO CHAPA PLASTIFICADA 2 CARAS.	
		SUELO REFORZADO CONTRACHAPADO MARINO 12 MM	Antideslizante, color ceniza RAL 7035
			Carga admisible estática: 3.000 kg/m ²
			Carga dinámica concentrada: 75 Kg/cm ² (sobre la superficie de apoyo de la rueda)
		EQUIPO COMPACTO DE PARED AXIAL.	Con 6,91 m ³ y una temperatura de 0°C/+2°C
			Versión estándar tipo mochila.
			Tipo de expansión por capilar.
			Compresor hermético alternativo.
			Desescarche por gas caliente.
			Sistema automático de eliminación de agua de condensación.
Electrónica de última generación con tecnología táctil.			
Cable para conexión de micro-puerta.			
Uso aconsejado para temperaturas ambientes no inferior a +10°C.			
Plafón de luz con bombilla.			
Presostato de alta.			
Presostato de baja.			
Nivel sonoro: 40 dB			
Cap. Frigorífica: 1166W (Tª Ext. 40°C y Tª Cam. 0°C)			
Tipo de refrigerante: R134A			
Alimentación estándar: 230V/I/N/50Hz			

13	<u>POS. 13 - POLLERÍA</u>	MINICÁMARA PARA MANTENIMIENTO DE PRODUCTO REFRIGERADO	Con panel de 60 mm de espesor.
			Perfil sanitario incluido e incorporado en perfiles angulares,
			en todo el perímetro del recinto (verticales, techo y suelo.)
			Con suelo estándar (cargas estáticas.)
			1 puerta pivotante de 800 x h 1.900 mm (luz 780 x h1.890 mm)
			Dimensiones interiores: 1.200 x 2.800 x h 2.400 mm
			Dimensiones exteriores: 1.330 x 2.930 x h 2.530 mm
		SUELO REFORZADO CONTRACHAPADO MARINO 12 MM	Antideslizante, color ceniza RAL 7035
			Carga admisible estática: 3.000 kg/m ²
			Carga dinámica concentrada: 75 Kg/cm ² (sobre la superficie de apoyo de la rueda)
		EQUIPO COMPACTO DE PARED AXIAL.	Con 8,06 m ³ y una temperatura de 0°C/+2°C
			Versión estándar tipo mochila.
			Tipo de expansión por capilar.
			Compresor hermético alternativo.
			Desescarche por gas caliente.
			Sistema automático de eliminación de agua de condensación.
			Electrónica de última generación con tecnología táctil.
			Cable para conexión de micro-puerta.
			Uso aconsejado para temperaturas ambientes no inferior a +10°C.
			Plafón de luz con bombilla.
			Presostato de alta.
Presostato de baja.			
Nivel sonoro: 40 dB			
Cap. Frigorífica: 1166 W (T ^a Ext. 40°C y T ^a Cam. 0°C)			
Tipo de refrigerante: R134A			
Alimentación estándar: 230V/I/N/50Hz			

14	<u>POS. 14 - CARNICERÍA</u>	MINICÁMARA PARA MANTENIMIENTO DE PRODUCTO REFRIGERADO	Con panel de 60 mm de espesor.
			Perfil sanitario incluido e incorporado en perfiles angulares,
			en todo el perímetro del recinto (verticales, techo y suelo.)
			Con suelo estándar (cargas estáticas.)
			1 puerta pivotante de 800 x h 1.900 mm (luz 780 x h1.890 mm)
			Dimensiones interiores: 1.200 x 2.000 x h 2.400 mm
			Dimensiones exteriores: 1.330 x 2.130 x h 2.530 mm
		SUELO REFORZADO CONTRACHAPADO MARINO 12 MM	Antideslizante, color ceniza RAL 7035
			Carga admisible estática: 3.000 kg/m ²
			Carga dinámica concentrada: 75 Kg/cm ² (sobre la superficie de apoyo de la rueda)
		EQUIPO COMPACTO DE PARED AXIAL.	Con 5,76 m ³ y una temperatura de 0°C/+2°C
			Versión estándar tipo mochila.
			Tipo de expansión por capilar.
			Compresor hermético alternativo.
			Desescarche por gas caliente.
			Sistema automático de eliminación de agua de condensación.
			Electrónica de última generación con tecnología táctil.
			Cable para conexión de micro-puerta.
			Uso aconsejado para temperaturas ambientes no inferior a +10°C.
			Plafón de luz con bombilla.
			Presostato de alta.
Presostato de baja.			
Nivel sonoro: 39 dB			
Cap. Frigorífica: 977 W (Tª Ext. 40°C y Tª Cam. 0°C)			
Tipo de refrigerante: R134A			
Alimentación estándar: 230V/I/N/50Hz			

15	POS. 15 - PESCADERÍA	MINICÁMARA PARA MANTENIMIENTO DE PRODUCTO REFRIGERADO	Con panel de 60 mm de espesor.
			Perfil sanitario incluido e incorporado en perfiles angulares,
			en todo el perímetro del recinto (verticales, techo y suelo.)
			Con suelo estándar (cargas estáticas.)
			1 puerta pivotante de 800 x h 1.900 mm (luz 780 x h1.890 mm)
			Dimensiones interiores: 1.200 x 2.000 x h 2.400 mm
			Dimensiones exteriores: 1.330 x 2.130 x h 2.530 mm
		SUPLEMENTO CHAPA PLASTIFICADA 2 CARAS.	
		SUELO REFORZADO CONTRACHAPADO MARINO 12 MM	Antideslizante, color ceniza RAL 7035
			Carga admisible estática: 3.000 kg/m ²
			Carga dinámica concentrada: 75 Kg/cm ² (sobre la superficie de apoyo de la rueda)
		EQUIPO COMPACTO DE PARED AXIAL.	Con 5,76 m ³ y una temperatura de 0°C/+2°C
			Versión estándar tipo mochila.
			Tipo de expansión por capilar.
			Compresor hermético alternativo.
Desescarche por gas caliente.			
Sistema automático de eliminación de agua de condensación.			
Electrónica de última generación con tecnología táctil.			
Cable para conexión de micro-puerta.			
Uso aconsejado para temperaturas ambientes no inferior a +10°C.			
Plafón de luz con bombilla.			
Presostato de alta.			
Presostato de baja.			
Nivel sonoro: 39 dB			
Cap. Frigorífica: 977 W (T ^a Ext. 40°C y T ^a Cam. 0°C)			
Tipo de refrigerante: R134A			
Alimentación estándar: 230V/1/N/50Hz			

16	POS. 16 - CHARCUTERÍA	MINICÁMARA PARA MANTENIMIENTO DE PRODUCTO REFRIGERADO	Con panel de 60 mm de espesor.
			Perfil sanitario incluido e incorporado en perfiles angulares,
			en todo el perímetro del recinto (verticales, techo y suelo.)
			Con suelo estándar (cargas estáticas.)
			1 puerta pivotante de 800 x h 1.900 mm (luz 780 x h1.890 mm)
			Dimensiones interiores: 1.200 x 2.800 x h 2.400 mm
			Dimensiones exteriores: 1.330 x 2.930 x h 2.530 mm
		SUELO REFORZADO CONTRACHAPADO MARINO 12 MM	Antideslizante, color ceniza RAL 7035
			Carga admisible estática: 3.000 kg/m ²
			Carga dinámica concentrada: 75 Kg/cm ² (sobre la superficie de apoyo de la rueda)
		EQUIPO COMPACTO DE PARED AXIAL.	Con 8,06 m ³ y una temperatura de 0°C/+2°C
			Versión estándar tipo mochila.
			Tipo de expansión por capilar.
			Compresor hermético alternativo.
			Desescarche por gas caliente.
			Sistema automático de eliminación de agua de condensación.
			Electrónica de última generación con tecnología táctil.
			Cable para conexión de micro-puerta.
			Uso aconsejado para temperaturas ambientes no inferior a +10°C.
			Plafón de luz con bombilla.
			Presostato de alta.
			Presostato de baja.
			Nivel sonoro: 40 dB
			Cap. Frigorífica: 1166 W (T ^a Ext. 40°C y T ^a Cam. 0°C)
			Tipo de refrigerante: R134A
			Alimentación estándar: 230V/1/N/50Hz

17	POS. 17 - FRUTAS Y VERDURAS	MINICÁMARA PARA MANTENIMIENTO DE PRODUCTO REFRIGERADO	Con panel de 60 mm de espesor.
			Perfil sanitario incluido e incorporado en perfiles angulares,
			en todo el perímetro del recinto (verticales, techo y suelo.)
			Con suelo estándar (cargas estáticas.)
			1 puerta pivotante de 800 x h 1.900 mm (luz 780 x h1.890 mm)
			Dimensiones interiores: 1.200 x 2.800 x h 2.400 mm
			Dimensiones exteriores: 1.330 x 2.930 x h 2.530 mm
		SUELO REFORZADO CONTRACHAPADO MARINO 12 MM	Antideslizante, color ceniza RAL 7035
			Carga admisible estática: 3.000 kg/m ²
			Carga dinámica concentrada: 75 Kg/cm ² (sobre la superficie de apoyo de la rueda)
		EQUIPO COMPACTO DE PARED AXIAL.	Con 8,06 m ³ y una temperatura de 0°C/+2°C
			Versión estándar tipo mochila.
			Tipo de expansión por capilar.
			Compresor hermético alternativo.
			Desescarche por gas caliente.
			Sistema automático de eliminación de agua de condensación.
			Electrónica de última generación con tecnología táctil.
Cable para conexión de micro-puerta.			
Uso aconsejado para temperaturas ambientes no inferior a +10°C.			
Plafón de luz con bombilla.			
Presostato de alta.			
Presostato de baja.			
Nivel sonoro: 40 dB			
Cap. Frigorífica: 1166 W (T ^a Ext. 40°C y T ^a Cam. 0°C)			
Tipo de refrigerante: R134A			
Alimentación estándar: 230V/I/N/50Hz			

18	<u>POS. 18 - PANADERÍA</u>	MINICÁMARA PARA MANTENIMIENTO DE PRODUCTO REFRIGERADO	Con panel de 60 mm de espesor.
			Perfil sanitario incluido e incorporado en perfiles angulares,
			en todo el perímetro del recinto (verticales, techo y suelo.)
			Con suelo estándar (cargas estáticas.)
			1 puerta pivotante de 800 x h 1.900 mm (luz 780 x h1.890 mm)
			Dimensiones interiores: 1.200 x 2.800 x h 2.400 mm
			Dimensiones exteriores: 1.330 x 2.930 x h 2.530 mm
		SUELO REFORZADO CONTRACHAPADO MARINO 12 MM	Antideslizante, color ceniza RAL 7035
			Carga admisible estática: 3.000 kg/m ²
			Carga dinámica concentrada: 75 Kg/cm ² (sobre la superficie de apoyo de la rueda)
		EQUIPO COMPACTO DE PARED AXIAL.	Con 8,06 m ³ y una temperatura de 0°C/+2°C
			Versión estándar tipo mochila.
			Tipo de expansión por capilar.
			Compresor hermético alternativo.
			Desescarche por gas caliente.
Sistema automático de eliminación de agua de condensación.			
Electrónica de última generación con tecnología táctil.			
Cable para conexión de micro-puerta.			
Uso aconsejado para temperaturas ambientes no inferior a +10°C.			
Plafón de luz con bombilla.			
Presostato de alta.			
Presostato de baja.			
Nivel sonoro: 40 dB			
Cap. Frigorífica: 1166 W (T ^a Ext. 40°C y T ^a Cam. 0°C)			
Tipo de refrigerante: R134A			
Alimentación estándar: 230V/I/N/50Hz			

Ejemplo Minicámara:

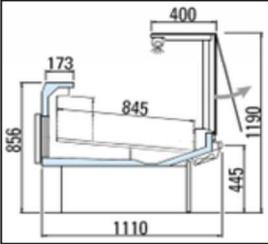


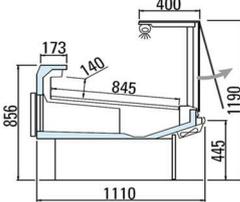
LOTE 2.- MOSTRADORES

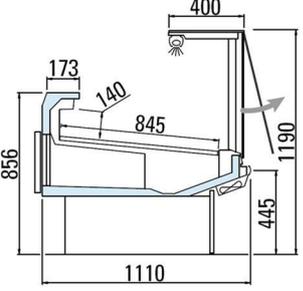
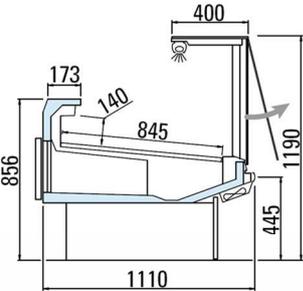
Deben cumplir las premisas generales detalladas en el punto 1.2.2. y en el cuadro se indica el material y dimensiones de mostrador por cada puesto del mercado a licitar.

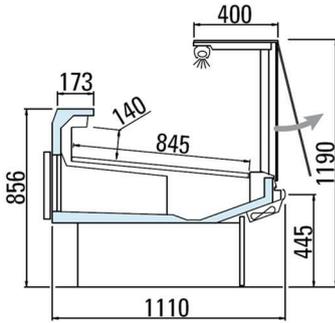
Nº	PUESTO	INSTALACIÓN	CARACTERÍSTICAS (m)
1	PUESTO 1 FLORISTERÍA		
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 2100*1200*750	2,1
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	2,1
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 3000*1200*750	3
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	3
		PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL	0,6
2	PUESTO 2 ENCURTIDOS		
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 3460*1200*750	3,46
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	3,46
5	PUESTO 5 - LEGUMBRES Y FRUTOS SECOS		
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 1850*1200*1200/850/600	1,85
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	1,85
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 2050*1200*1200/850/600	2,05
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	2,05
		PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL	0,52
7	PUESTO 7 - FRUTAS Y VERDURAS		
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 2790*1200*850/600	2,79
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	2,79
		PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL	0,6
10	PUESTO 10 - PESCADERÍA		
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 3600*1200*850/600 CON DESAGÜE	3,6
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	3,6
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 3260*1200*850/600	3,26
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	3,26
		PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL	0,6
15	PUESTO 15 - PESCADERÍA		
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 2790*1200*850/600 CON DESAGÜE	2,79
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	2,79
		PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL	0,6
17	PUESTO 17 - FRUTAS Y VERDURAS		
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 2960*1200*850/600	2,96
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	2,96
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 2370*1200*850/600	2,37
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	2,37
		PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL	0,6
18	PUESTO 18 - PANADERÍA		
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 3280*1200*850/600	3,28
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	3,28
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 1440*1200*850/600	1,44
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	1,44
		PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL	0,6

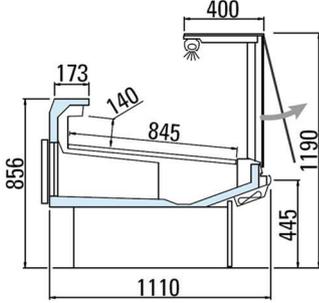
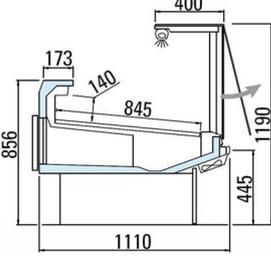
LOTE 3.- VITRINAS

Nº	PUESTO	INSTALACIÓN	CARACTERÍSTICAS
2	<u>POS. 02- ENCURTIDOS</u>	VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE REFRIGERADOS (ENCURTIDOS) INDEPENDIENTE GRUPO INCORPORADO Y CARÁCTER FRONTAL	Refrigeración ventilada. Desescarche parada simple. Sobre estructura cristal recto, con iluminación.
			Plano de exposición en BLANCO Plano de trabajo de 173 mm en acero inox. Gran fondo para cubetas de encurtidos, mediante cuba de acero inoxidable AISI 316, y fondo con serpentín de acero inoxidable. Con cárter frontal. Termómetro mecánico. CON RESERVA. Grupo incorporado. Sin laterales/sin accesorios. Temperatura de trabajo: 0°C / +4°C Temperatura ambiente: +25°C. Humedad relativa: 60% Dimensiones: 2.500 x 1.110 x h 1.190 mm
		KIT DESESCARCHE ELÉCTRICO	
		2 LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM	
		TERMÓMETRO/TERMOSTATO, KIT ILUMINACIÓN LED	
		PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL (0,62m)	
		COMPLEMENTO PARA ALCANAZAR LA MEDIDA DE OBRA (0,14m)	

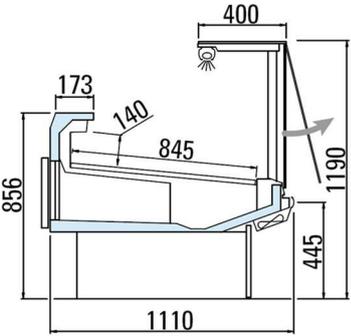
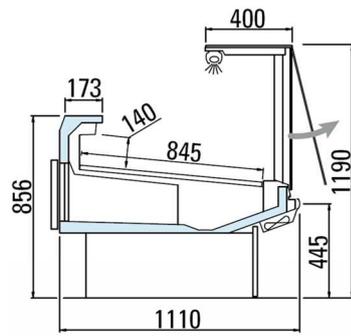
5	<u>POS. 05 - LEGUMBRES / FRUTOS SECOS</u>	VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE PRODUCTO, LEGUMBRES/FRUTOS SECOS INDEPENDIENTE. CON CÁRTER FRONTAL NEUTRO	Sobre estructura cristal recto, con iluminación. Plano de exposición en BLANCO Plano de trabajo de 173 mm en acero inox. Con cárter frontal. Con reserva neutra. Sin laterales/sin accesorios.
			Dimensiones: 3.125 x 1.110 x h 1.190 mm
		2 LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM	
		TERMÓMETRO/TERMOSTATO (SONDA MÁS CABLE)	
		KIT ILUMINACIÓN LED	

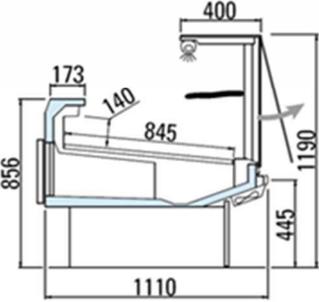
8	POS. 08 - CARNICERÍA	VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE REFRIGERADOS (CARNICERIA) INDEPENDIENTE GRUPO INCORPORADO Y CARÁCTER FRONTAL	Refrigeración ventilada. Desescarche parada simple. Sobre estructura cristal recto, con iluminación. Plano de exposición en BLANCO Plano de trabajo de 173 mm en acero inox. Con cárter frontal. Termómetro mecánico. CON RESERVA. Grupo incorporado. Sin laterales/sin accesorios. Temperatura de trabajo: 0°C / +4°C Temperatura ambiente: +25°C. Humedad relativa: 60% Dimensiones: 2.500 x 1.110 x h 1.190 mm
			
		KIT DESESCARCHE ELÉCTRICO	
		2 LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM	
		TERMÓMETRO/TERMOSTATO,	
		KIT ILUMINACIÓN LED	
		PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL (0,62m)	
		COMPLEMENTO PARA ALCANAZAR LA MEDIDA DE OBRA (0,34m)	3.716,80
		VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE REFRIGERADOS (CARNICERIA) INDEPENDIENTE GRUPO INCORPORADO Y CARÁCTER FRONTAL	Refrigeración ventilada. Desescarche parada simple. Sobre estructura cristal recto, con iluminación. Plano de exposición en BLANCO Plano de trabajo de 173 mm en acero inox. Con cárter frontal. Termómetro mecánico. CON RESERVA. Grupo incorporado. Sin laterales/sin accesorios. Temperatura de trabajo: 0°C / +4°C Temperatura ambiente: +25°C. Humedad relativa: 60% Dimensiones: 3.125 x 1.110 x h 1.190 mm
			
		KIT DESESCARCHE ELÉCTRICO	
		2 LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM	
		TERMÓMETRO/TERMOSTATO	
		KIT ILUMINACIÓN LED	
		COMPLEMENTO PARA ALCANAZAR LA MEDIDA DE OBRA (0,27m)	3.641,92

9	POS. 09 - POLLERÍA	VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE REFRIGERADOS (POLLERÍA) INDEPENDIENTE GRUPO INCORPORADO Y CARÁCTER FRONTAL	Refrigeración ventilada.
			Desescarche parada simple.
			Sobre estructura cristal recto, con iluminación.
			Plano de exposición en BLANCO
			Plano de trabajo de 173 mm en acero inox.
			Con cárter frontal.
			Termómetro mecánico.
			CON RESERVA.
			Grupo incorporado.
			Sin laterales/sin accesorios.
			Temperatura de trabajo: 0°C / +4°C
			Temperatura ambiente: +25°C.
			Humedad relativa: 60%
			Dimensiones: 2.500 x 1.110 x h 1.190 mm
	KIT DESESCARCHE ELÉCTRICO		
	2 LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM		
	TERMÓMETRO/TERMOSTATO,		
	KIT ILUMINACIÓN LED		
	PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL (0,62m)		

13	POS. 13 - POLLERÍA	<p>VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE REFRIGERADOS (POLLERIA) INDEPENDIENTE. GRUPO INCORPORADO Y CARÁCTER FRONTAL</p> 	<p>Refrigeración ventilada.</p> <p>Desescarche parada simple.</p> <p>Sobre estructura cristal recto, con iluminación.</p> <p>Plano de exposición en BLANCO</p> <p>Plano de trabajo de 173 mm en acero inox.</p> <p>Con cárter frontal.</p> <p>Termómetro mecánico.</p> <p>CON RESERVA.</p> <p>Grupo incorporado.</p> <p>Sin laterales/sin accesorios.</p> <p>Temperatura de trabajo: 0°C / +4°C</p> <p>Temperatura ambiente: +25°C.</p> <p>Humedad relativa: 60%</p> <p>Dimensiones: 2.500 x 1.110 x h 1.190 mm</p>
		<p>KIT DESESCARCHE ELÉCTRICO LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM</p>	
		<p>TERMÓMETRO/TERMOSTATO, KIT ILUMINACIÓN LED</p>	
		<p>PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL (0,62m)</p>	
		<p>COMPLEMENTO PARA ALCANAZAR LA MEDIDA DE OBRA (0,32m)</p>	3.716,80
		<p>VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE REFRIGERADOS (POLLERIA) INDEPENDIENTE. GRUPO INCORPORADO Y CARÁCTER FRONTAL</p> 	<p>Refrigeración ventilada.</p> <p>Desescarche parada simple.</p> <p>Sobre estructura cristal recto, con iluminación.</p> <p>Plano de exposición en BLANCO</p> <p>Plano de trabajo de 173 mm en acero inox.</p> <p>Con cárter frontal.</p> <p>Termómetro mecánico.</p> <p>CON RESERVA.</p> <p>Grupo incorporado.</p> <p>Sin laterales/sin accesorios.</p> <p>Temperatura de trabajo: 0°C / +4°C</p> <p>Temperatura ambiente: +25°C.</p> <p>Humedad relativa: 60%</p> <p>Dimensiones: 3.125 x 1.110 x h 1.190 mm</p>
		<p>KIT DESESCARCHE ELÉCTRICO 2 LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM</p>	
		<p>TERMÓMETRO/TERMOSTATO, KIT ILUMINACIÓN LED</p>	
		<p>COMPLEMENTO PARA ALCANAZAR LA MEDIDA DE OBRA (0,50m)</p>	3.647,76

14	POS. 14 - CARNICERÍA	VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE REFRIGERADOS (CARNICERIA) INDEPENDIENTE GRUPO INCORPORADO Y CARÁCTER FRONTAL		Refrigeración ventilada.
		KIT DESESCARCHE ELÉCTRICO LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM	Desescarche parada simple.	
		TERMÓMETRO/TERMOSTATO	Sobre estructura cristal recto, con iluminación.	
		KIT ILUMINACIÓN LED	Plano de exposición en BLANCO	
		PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL (0,62m)	Plano de trabajo de 173 mm en acero inox.	
		COMPLEMENTO PARA ALCANAZAR LA MEDIDA DE OBRA (0,23m)	Con cárter frontal.	
			Termómetro mecánico.	
			CON RESERVA.	
			Grupo incorporado.	
			Sin laterales/sin accesorios.	
			Temperatura de trabajo: 0°C / +4°C	
			Temperatura ambiente: +25°C.	
			Humedad relativa: 60%	
			Dimensiones: 2.500 x 1.110 x h 1.190 mm	
	3.716,80			

16	POS. 16 - CHARCUTERÍA	<p>VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE REFRIGERADOS (CHARCUTERÍA) INDEPENDIENTE. GRUPO INCORPORADO Y CARÁCTER FRONTAL. (2UDS)</p> 	<p>Refrigeración ventilada.</p> <p>Desescarche parada simple.</p> <p>Sobre estructura cristal recto, con iluminación.</p> <p>Plano de exposición en BLANCO</p> <p>Plano de trabajo de 173 mm en acero inox.</p> <p>Con cárter frontal.</p> <p>Termómetro mecánico.</p> <p>CON RESERVA.</p> <p>Grupo incorporado.</p> <p>Sin laterales/sin accesorios.</p> <p>Temperatura de trabajo: 0°C / +4°C</p> <p>Temperatura ambiente: +25°C.</p> <p>Humedad relativa: 60%</p> <p>Dimensiones: 2.500 x 1.110 x h 1.190 mm</p>
		2 LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM	
		TERMÓMETRO/TERMOSTATO,	
		KIT ILUMINACIÓN LED	
		PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL (0,62m)	
		COMPLEMENTO PARA ALCANAZAR LA MEDIDA DE OBRA (0,58m)	3.716,80
		COMPLEMENTO PARA ALCANAZAR LA MEDIDA DE OBRA (0,29m)	3.716,80
		<p>VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE REFRIGERADOS (CHARCUTERÍA) INDEPENDIENTE. GRUPO INCORPORADO Y CARÁCTER FRONTAL.</p> 	<p>Refrigeración ventilada.</p> <p>Desescarche parada simple.</p> <p>Sobre estructura cristal recto, con iluminación.</p> <p>Plano de exposición en BLANCO</p> <p>Plano de trabajo de 173 mm en acero inox.</p> <p>Con cárter frontal.</p> <p>Termómetro mecánico.</p> <p>CON RESERVA.</p> <p>Grupo incorporado.</p> <p>Sin laterales/sin accesorios.</p> <p>Temperatura de trabajo: 0°C / +4°C</p> <p>Temperatura ambiente: +25°C.</p> <p>Humedad relativa: 60%</p> <p>Dimensiones: 3.125 x 1.110 x h 1.190 mm</p>
		2 LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM	
		TERMÓMETRO/TERMOSTATO,	
		KIT ILUMINACIÓN LED	
		COMPLEMENTO PARA ALCANAZAR LA MEDIDA DE OBRA (0,45m)	3.647,76

18	POS. 18- PANADERÍA	<p>VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE REFRIGERADOS (PANADERÍA/ PASTELERÍA) INDEPENDIENTE GRUPO INCORPORADO Y CARÁCTER FRONTAL</p> 	Refrigeración ventilada.
		Desescarche parada simple.	
		Sobre estructura cristal recto, con iluminación.	
		Plano de exposición en BLANCO	
		Plano de trabajo de 173 mm en acero inox. Con bandeja intermedias de exposición	
		Con cárter frontal.	
		Termómetro mecánico.	
		CON RESERVA.	
		Grupo incorporado.	
		Sin laterales/sin accesorios.	
Temperatura de trabajo: 0°C / +4°C			
Temperatura ambiente: +25°C.			
Humedad relativa: 60%			
Dimensiones: 3.125 x 1.110 x h 1.190 mm			
	KIT DESESCARCHE ELÉCTRICO		
	2 LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM		
	TERMÓMETRO/TERMOSTATO,		
	KIT ILUMINACIÓN LED		
	PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL (0,62m)		
	COMPLEMENTO PARA ALCANAZAR LA MEDIDA DE OBRA (0,11m)		

B.- CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO

Para poder participar en la licitación, las empresas suministradoras, deberán visitar con carácter previo los locales objeto de la actuación, a los efectos de contar con la información precisa del estado actual de las instalaciones previas y poder tener la documentación necesaria con carácter previo a la emisión de la correspondiente oferta económica. El justificante de la visita se incorporará en el sobre A del expediente de licitación.

Las instalaciones actuales o preinstalaciones objeto del presente pliego, se detallan pormenorizadamente en el apartado "instalaciones preexistentes", extraídas del proyecto de ejecución, y deberán comprobarse in situ una vez terminada la obra; no obstante si en el inventario no estuviese descrito algún pequeño elemento, esta circunstancia no obstaría para permitir que los licitadores, junto con la información recabada en el lugar de instalación, puedan elaborar su oferta económica con precisión, sin que en ningún caso se pueda superar el importe máximo de la licitación previsto para cada elemento.

Por lo tanto, el inventario y los anexos pueden no recoger de forma totalmente exhaustiva y precisa la totalidad de los equipos e instalaciones que sean necesarios para el correcto funcionamiento de los puestos del mercado, así como el estricto cumplimiento de la Normativa vigente y su posterior legalización, si bien la ausencia de algún elemento no elevará en ningún caso el importe de licitación previsto en el Pliego a la hora de que el licitador emita su oferta económica.

Es responsabilidad de los adjudicatarios el suministro de los elementos objeto de licitación, así como su instalación y puesta en servicio, cumplimiento de la Normativa sectorial vigente.

Tras la ejecución de la prestación del objeto del contrato, la empresa de mantenimiento municipal retirará aquellos elementos sobrantes que puedan ser aprovechables para el mantenimiento de los elementos instalados, el resto será retirado por la empresa adjudicataria para su reciclado.

Una vez finalizada la ejecución de la instalación, se entregará al Ayuntamiento una copia en papel y digital del proyecto y de la dirección de la obra, así como los correspondientes boletines, así como el certificado de revisión de la OCA y un listado de equipos más significativos o susceptibles de mantenimiento, señalando marca y modelo con sus normas básicas de mantenimiento.

En un lugar designado expresamente, se dejarán los manuales de funcionamiento de los equipos instalados, así como su esquema eléctrico.

La totalidad de los materiales, piezas, componentes y equipos a utilizar por el adjudicatario, serán nuevos, originales y homologados y cumplirán las especificaciones del presente pliego.

Cualquier modificación a lo expresado en esta cláusula deberá consultarse directamente a la mayor brevedad posible, con el supervisor municipal que se nombre al efecto para su aprobación o desestimación, según proceda.

C.- ESTIMACIÓN ECONÓMICA ESTÁNDAR DE EQUIPAMIENTO POR LOTE

LOTE 1.- CÁMARAS

Puesto nº	nº Cámaras	Dimensiones mm	precio ud €/cámara	TOTAL €
1.- Floristería	1	1200 x 2400 x 2400 (interior) 1330 x 2530 x 2530 (exterior)	7.388	7.388,00
2.- Encurtidos 7.- Frutas y verduras 9.- Pollería 14.- Carnicería	4	1200 x 2000 x 2400 (interior) 1330 X 2130 X 2530 (exterior)	6.743	26.972,00
8.- Carnicería 13.- Pollería 16.- Charcutería 17.- Frutas y verduras 18.- Panadería	5	1200 x 2800 x 2400 (interior) 1330 x 2930 x 2530 (exterior)	7.892	39.460,00
10.- Pescadería	1	1200 x 2400 x 2400 (interior) 1330 x 2530 x 2530 (exterior)	7.811	7.811,00
15.- Pescadería	1	1200 x 2000 x 2400 (interior) 1330 X 2130 X 2530 (exterior)	7.116	7.116,00
TOTAL LOTE 1				88.747,00

LOTE. - 2 MOSTRADORES

Nº	PUESTO	INSTALACIÓN	CARACTERÍSTICAS (m)	€	€
1	PUESTO 1 FLORISTERÍA			TOTAL PUESTO	11.539,29 €
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 2100*1200*750	2,1	1.807,14	3.794,99
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	2,1	314,29	660,01
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 3000*1200*750	3	1.807,14	5.421,42
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	3	314,29	942,87
		PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL	0,6	1.200,00	720,00
2	PUESTO 2 ENCURTIDOS			TOTAL PUESTO	7.340,15 €
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 3460*1200*750	3,46	1.807,14	6.252,70
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	3,46	314,29	1.087,44
5	PUESTO 5 - LEGUMBRES Y FRUTOS SECOS			TOTAL PUESTO	9.204,00 €
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 1850*1200*1200/850/600	1,85	1.928,57	3.567,85
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	1,85	271,43	502,15
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 2050*1200*1200/850/600	2,05	1.928,57	3.953,57
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	2,05	271,43	556,43
		PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL	0,52	1.200,00	624,00
7	PUESTO 7 - FRUTAS Y VERDURAS			TOTAL PUESTO	6.188,40 €
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 2790*1200*850/600	2,79	1.645,71	4.591,53
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	2,79	314,29	876,87
		PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL	0,6	1.200,00	720,00
10	PUESTO 10 - PESCADERÍA			TOTAL PUESTO	15.812,00 €
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 3600*1200*850/600 CON DESA GÜE	3,6	1.928,57	6.942,85
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	3,6	271,43	977,15
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 3260*1200*850/600	3,26	1.928,57	6.287,14
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	3,26	271,43	884,86
		PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL	0,6	1.200,00	720,00
15	PUESTO 15 - PESCADERÍA			TOTAL PUESTO	6.858,00 €
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 2790*1200*850/600 CON DESA GÜE	2,79	1.928,57	5.380,71
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	2,79	271,43	757,29
		PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL	0,6	1.200,00	720,00
17	PUESTO 17 - FRUTAS Y VERDURAS			TOTAL PUESTO	10.938,36 €
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 2960*1200*850/600	2,96	1.645,71	4.871,30
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	2,96	271,43	803,43
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 2370*1200*850/600	2,37	1.645,71	3.900,33
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	2,37	271,43	643,29
		PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL	0,6	1.200,00	720,00
18	PUESTO 18 - PANADERÍA			TOTAL PUESTO	9.768,90 €
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 3280*1200*850/600	3,28	1.645,71	5.397,93
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	3,28	271,43	890,29
		MOSTRADOR SIN FRIO ACERO INOX 1440*1200*850/600	1,44	1.645,71	2.369,82
		DECORACIÓN FRONTAL SILESTONE + INOX	1,44	271,43	390,86
		PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL	0,6	1.200,00	720,00
		TOTAL LOTE 2			77.649,10 €

LOTE 3.- VITRINAS

Nº	PUESTO	INSTALACIÓN	CARACTERÍSTICAS	€
2	POS. 02-ENCURTIDOS	VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE REFRIGERADOS (ENCURTIDOS) INDEPENDIENTE GRUPO INCORPORADO Y CARÁCTER FRONTAL	Refrigeración ventilada.	18.584,00 €
			Desescarche parada simple.	
			Sobre estructura cristal recto, con iluminación.	
			Plano de exposición en BLANCO	
			Plano de trabajo de 173 mm en acero inox. Gran fondo para cubetas de encurtidos, mediante cuba de acero inoxidable AISI 316, y fondo con serpentín de acero inoxidable.	
			Con cárter frontal.	
			Termómetro mecánico.	
			CON RESERVA.	
			Grupo incorporado.	
			Sin laterales/sin accesorios.	
			Temperatura de trabajo: 0°C / +4°C	
			Temperatura ambiente: +25°C.	
			Humedad relativa: 60%	
			Dimensiones: 2.500 x 1.110 x h 1.190 mm	
KIT DESESCARCHE ELÉCTRICO	143,00 €			
2 LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM	1.386,00 €			
TERMÓMETRO/TERMOSTATO, KIT ILUMINACIÓN LED	196,00 €			
PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL (0,62m)	731,00 €			
COMPLEMENTO PARA ALCANAZAR LA MEDIDA DE OBRA (0,14m)	7.433,60	1.040,70 €		
			TOTAL	22.800,70 €

5	POS. 05 - LEGUMBRES / FRUTOS SECOS	VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE PRODUCTO, LEGUMBRES/FRUTOS SECOS INDEPENDIENTE. CON CÁRTER FRONTAL NEUTRO	Sobre estructura cristal recto, con iluminación.	9.484,00 €
			Plano de exposición en BLANCO	
			Plano de trabajo de 173 mm en acero inox.	
			Con cárter frontal.	
			Con reserva neutra.	
			Sin laterales/sin accesorios.	
			Dimensiones: 3.125 x 1.110 x h 1.190 mm	
2 LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM		1.386,00 €		
TERMÓMETRO/TERMOSTATO (SONDA MÁS CABLE)		138,00 €		
KIT ILUMINACIÓN LED		1.098,00 €		
			TOTAL	12.106,00 €

8	<u>POS. 08 - CARNICERÍA</u>	VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE REFRIGERADOS (CARNICERIA) INDEPENDIENTE GRUPO INCORPORADO Y CARÁCTER FRONTAL	Refrigeración ventilada.	9.292,00 €
			Desescarche parada simple.	
			Sobre estructura cristal recto, con iluminación.	
			Plano de exposición en BLANCO	
			Plano de trabajo de 173 mm en acero inox.	
			Con cárter frontal.	
			Termómetro mecánico.	
			CON RESERVA.	
			Grupo incorporado.	
			Sin laterales/sin accesorios.	
			Temperatura de trabajo: 0°C / +4°C	
			Temperatura ambiente: +25°C.	
			Humedad relativa: 60%	
		Dimensiones: 2.500 x 1.110 x h 1.190 mm		
		KIT DESESCARCHE ELÉCTRICO	147,00 €	
		2 LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM	1.386,00 €	
		TERMÓMETRO/TERMOSTATO,	196,00 €	
		KIT ILUMINACIÓN LED	789,00 €	
		PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL (0,62m)	720,00 €	
		COMPLEMENTO PARA ALCANAZAR LA MEDIDA DE OBRA (0,34m)	3.716,80	1.263,71 €
VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE REFRIGERADOS (CARNICERIA) INDEPENDIENTE GRUPO INCORPORADO Y CARÁCTER FRONTAL	Refrigeración ventilada.	11.381,00 €		
	Desescarche parada simple.			
	Sobre estructura cristal recto, con iluminación.			
	Plano de exposición en BLANCO			
	Plano de trabajo de 173 mm en acero inox.			
	Con cárter frontal.			
	Termómetro mecánico.			
	CON RESERVA.			
	Grupo incorporado.			
	Sin laterales/sin accesorios.			
	Temperatura de trabajo: 0°C / +4°C			
	Temperatura ambiente: +25°C.			
	Humedad relativa: 60%			
Dimensiones: 3.125 x 1.110 x h 1.190 mm				
KIT DESESCARCHE ELÉCTRICO	194,00 €			
2 LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM	1.386,00 €			
TERMÓMETRO/TERMOSTATO	196,00 €			
KIT ILUMINACIÓN LED	1.098,00 €			
COMPLEMENTO PARA ALCANAZAR LA MEDIDA DE OBRA (0,27m)	3.641,92	983,32 €		
TOTAL			29.032,03 €	

9	<u>POS. 09 - POLLERÍA</u>	VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE REFRIGERADOS (POLLERIA) INDEPENDIENTE GRUPO INCORPORADO Y CARÁCTER FRONTAL	Refrigeración ventilada.	9.292,00 €
			Desescarche parada simple.	
			Sobre estructura cristal recto, con iluminación.	
			Plano de exposición en BLANCO	
			Plano de trabajo de 173 mm en acero inox.	
			Con cárter frontal.	
			Termómetro mecánico.	
			CON RESERVA.	
			Grupo incorporado.	
			Sin laterales/sin accesorios.	
			Temperatura de trabajo: 0°C / +4°C	
			Temperatura ambiente: +25°C.	
			Humedad relativa: 60%	
		Dimensiones: 2.500 x 1.110 x h 1.190 mm		
		KIT DESESCARCHE ELÉCTRICO	143,00 €	
		2 LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM	1.386,00 €	
		TERMÓMETRO/TERMOSTATO,	196,00 €	
		KIT ILUMINACIÓN LED	731,00 €	
		PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL (0,62m)	720,00 €	
		TOTAL		

13	<u>POS. 13 - POLLERÍA</u>	VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE REFRIGERADOS (POLLERÍA) INDEPENDIENTE. GRUPO INCORPORADO Y CARÁCTER FRONTAL	Refrigeración ventilada.	9.292,00 €
			Desescarche parada simple.	
			Sobre estructura cristal recto, con iluminación.	
			Plano de exposición en BLANCO	
			Plano de trabajo de 173 mm en acero inox.	
			Con cárter frontal.	
			Termómetro mecánico.	
			CON RESERVA.	
			Grupo incorporado.	
			Sin laterales/sin accesorios.	
			Temperatura de trabajo: 0°C / +4°C	
			Temperatura ambiente: +25°C.	
			Humedad relativa: 60%	
		Dimensiones: 2.500 x 1.110 x h 1.190 mm		
		KIT DESESCARCHE ELÉCTRICO	143,00 €	
		LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM	1.386,00 €	
		TERMÓMETRO/TERMOSTATO,	196,00 €	
		KIT ILUMINACIÓN LED	731,00 €	
		PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL (0,62m)	720,00 €	
		COMPLEMENTO PARA ALCANAZAR LA MEDIDA DE OBRA (0,32m)	3.716,80	1.189,38 €
		VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE REFRIGERADOS (POLLERÍA) INDEPENDIENTE. GRUPO INCORPORADO Y CARÁCTER FRONTAL	Refrigeración ventilada.	11.381,00 €
			Desescarche parada simple.	
			Sobre estructura cristal recto, con iluminación.	
			Plano de exposición en BLANCO	
			Plano de trabajo de 173 mm en acero inox.	
			Con cárter frontal.	
			Termómetro mecánico.	
CON RESERVA.				
Grupo incorporado.				
Sin laterales/sin accesorios.				
Temperatura de trabajo: 0°C / +4°C				
Temperatura ambiente: +25°C.				
Humedad relativa: 60%				
Dimensiones: 3.125 x 1.110 x h 1.190 mm				
KIT DESESCARCHE ELÉCTRICO	194,00 €			
2 LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM	1.386,00 €			
TERMÓMETRO/TERMOSTATO,	196,00 €			
KIT ILUMINACIÓN LED	1.098,00 €			
COMPLEMENTO PARA ALCANAZAR LA MEDIDA DE OBRA (0,50m)	3.647,76	1.823,88 €		
TOTAL			29.736,25 €	

14	<u>POS. 14 - CARNICERÍA</u>	VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE REFRIGERADOS (CARNICERIA) INDEPENDIENTE GRUPO INCORPORADO Y CARÁCTER FRONTAL	Refrigeración ventilada.	9.292,00 €
			Desescarche parada simple.	
			Sobre estructura cristal recto, con iluminación.	
			Plano de exposición en BLANCO	
			Plano de trabajo de 173 mm en acero inox.	
			Con cárter frontal.	
			Termómetro mecánico.	
			CON RESERVA.	
			Grupo incorporado.	
			Sin laterales/sin accesorios.	
			Temperatura de trabajo: 0°C / +4°C	
		Temperatura ambiente: +25°C.		
		Humedad relativa: 60%		
		Dimensiones: 2.500 x 1.110 x h 1.190 mm		
KIT DESESCARCHE ELÉCTRICO	147,00 €			
LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM	1.386,00 €			
TERMÓMETRO/TERMOSTATO	196,00 €			
KIT ILUMINACIÓN LED	789,00 €			
PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL (0,62m)	720,00 €			
COMPLEMENTO PARA ALCANAZAR LA MEDIDA DE OBRA (0,23m)	3.716,80	854,86 €		
TOTAL			13.384,86 €	

16	POS. 16 - CHARCUTERÍA	VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE REFRIGERADOS (CHARCUTERÍA) INDEPENDIENTE. GRUPO INCORPORADO Y CARÁCTER FRONTAL. (2UDS)	Refrigeración ventilada.	9292 * 2 = 18.584€
			Desescarche parada simple.	
			Sobre estructura cristal recto, con iluminación.	
			Plano de exposición en BLANCO	
			Plano de trabajo de 173 mm en acero inox.	
			Con cárter frontal.	
			Termómetro mecánico.	
			CON RESERVA.	
			Grupo incorporado.	
			Sin laterales/sin accesorios.	
			Temperatura de trabajo: 0°C / +4°C	
			Temperatura ambiente: +25°C.	
			Humedad relativa: 60%	
	Dimensiones: 2.500 x 1.110 x h 1.190 mm			
	2 LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM	693 * 4 = 2,772€		
	TERMÓMETRO/TERMOSTATO, KIT ILUMINACIÓN LED	138 * 2= 276€		
	PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL (0,62m)	789 * 2 = 1,578€		
	720,00 €			
	COMPLEMENTO PARA ALCANAZAR LA MEDIDA DE OBRA (0,58m)	3.716,80	2.155,74 €	
	COMPLEMENTO PARA ALCANAZAR LA MEDIDA DE OBRA (0,29m)	3.716,80	1.077,87 €	
	VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE REFRIGERADOS (CHARCUTERÍA) INDEPENDIENTE. GRUPO INCORPORADO Y CARÁCTER FRONTAL.	Refrigeración ventilada.	11.381,00 €	
		Desescarche parada simple.		
		Sobre estructura cristal recto, con iluminación.		
Plano de exposición en BLANCO				
Plano de trabajo de 173 mm en acero inox.				
Con cárter frontal.				
Termómetro mecánico.				
CON RESERVA.				
Grupo incorporado.				
Sin laterales/sin accesorios.				
Temperatura de trabajo: 0°C / +4°C				
Temperatura ambiente: +25°C.				
Humedad relativa: 60%				
Dimensiones: 3.125 x 1.110 x h 1.190 mm				
2 LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM	1.386,00 €			
TERMÓMETRO/TERMOSTATO, KIT ILUMINACIÓN LED	138,00 €			
1.098,00 €				
COMPLEMENTO PARA ALCANAZAR LA MEDIDA DE OBRA (0,45m)	3.647,76	1.641,49 €		
TOTAL			42.808,11 €	

18	<u>POS. 18-PANADERÍA</u>	VITRINA PARA LA EXPOSICIÓN Y VENTA DE REFRIGERADOS (PANADERÍA/ PASTELERÍA) INDEPENDIENTE GRUPO INCORPORADO Y CARÁCTER FRONTAL	Refrigeración ventilada.	12.738,00 €
			Desescarche parada simple.	
			Sobre estructura cristal recto, con iluminación.	
			Plano de exposición en BLANCO	
			Plano de trabajo de 173 mm en acero inox. Con bandeja intermedias de exposición	
			Con cárter frontal.	
			Termómetro mecánico.	
			CON RESERVA.	
			Grupo incorporado.	
			Sin laterales/sin accesorios.	
			Temperatura de trabajo: 0°C / +4°C	
			Temperatura ambiente: +25°C.	
			Humedad relativa: 60%	
Dimensiones: 3.125 x 1.110 x h 1.190 mm				
	KIT DESESCARCHE ELÉCTRICO		194,00 €	
	2 LATERAL VDA (CÁRTER FRONTAL) ESPESOR 40MM		1.386,00 €	
	TERMÓMETRO/TERMOSTATO,		196,00 €	
	KIT ILUMINACIÓN LED		1.098,00 €	
	PUERTA/BARRA INOX CON CIERRE VERTICAL Y HORIZONTAL (0,62m)		720,00 €	
	COMPLEMENTO PARA ALCANAZAR LA MEDIDA DE OBRA (0,11m)	4.076,16	448,38 €	
		TOTAL	16.780,38 €	
		TOTAL LOTE 3	179.116,34 €	

RESUMEN LICITACIÓN

Nº LOTE	EQUIPAMIENTO	VALOR €
1	CÁMARAS	88.747,00
2	MOSTRADORES	77.649,10
3	VITRINAS	179.116,34
TOTAL LICITACIÓN		345.512,43 €

D.- PLAZOS DE FACTURACIÓN

La facturación se realizará una vez ejecutada y recepcionada la prestación objeto del contrato por parte municipal.

E.- PLAZO DE GARANTÍA

Los equipos tendrán un mínimo de **3 años** de garantía y características técnicas de alta eficiencia energéticas. El suministrador entregará junto a la instalación de los equipos un Certificado de garantías, así como la documentación legal de la maquinaria.

F.- SEGURIDAD

F.1.- Seguro:

El adjudicatario se responsabilizará de todos los daños que ocasione durante la ejecución de las operaciones objeto de este Pliego, y deberá contar con un seguro de responsabilidad civil que dé cobertura a las incidencias que pudieran surgir durante la ejecución del contrato.

F.2.- Seguridad y prevención de riesgos laborales:

El adjudicatario de la puesta en servicio, deberá elaborar el Plan de Seguridad y salud y se hará cargo de la Coordinación en su caso y se comprometerá a cumplir y hacer cumplir las normas de seguridad y prevención de riesgos que pudieran establecerse por parte del Ayuntamiento de Valladolid y que pudiera exigírsele para el desarrollo del presente contrato, suspendiendo las tareas, si ello fuera necesario en el caso de observarse cualquier incumplimiento de las mismas.

El contenido del Plan de Seguridad se elaborará dando estricto cumplimiento al condicionado de la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales, aplicándose las disposiciones que específicamente sean de aplicación al mismo, tales como:

- Normas de Seguridad y Salud aplicables al servicio.
- Identificación de riesgos laborales que puedan ser evitados, con indicación de las medidas correctoras necesarias.
- Relación de riesgos que no puedan ser eliminados con respecto a lo señalado en el punto anterior, valorando su eficacia cuando se propongan medidas alternativas.

F.2.1.- Seguridad del edificio y sus usuarios:

El adjudicatario se comprometerá a mantener los distintos elementos que componen el edificio dentro de las normas y reglamentos aplicable, minimizando la afección, tanto a la seguridad del personal como a la seguridad del funcionamiento.

F.2.2.- Seguridad del personal:

El personal empleado en los trabajos de puesta en servicio, se considerará exclusivamente perteneciente a la plantilla de la empresa adjudicataria, quedando eximido el Ayuntamiento de Valladolid de toda responsabilidad derivada de dichos trabajos.

El personal de la empresa adjudicataria estará debidamente asegurada de acuerdo con la Legislación Laboral vigente, entregando el contratista adjudicatario la oportuna certificación en el mismo momento de la formalización del contrato.

F.2.3.- Seguridad del emplazamiento:

Será de estricta observancia por parte del personal de la empresa adjudicataria las normas de seguridad y vigilancia del edificio en el que se efectúen los trabajos.

G.- PENALIZACIONES

En el caso de incumplimiento de las obligaciones derivadas retrasos en la ejecución por parte del adjudicatario, se impondrá una penalización entre el 5 – 10 % en función de la gravedad o reincidencia del incumplimiento. Dicha penalización es independiente de la posible indemnización por daños y perjuicios que el incumplimiento haya podido causar al Ayuntamiento.

Las multas coercitivas se impondrán mediante un procedimiento sumario, con un plazo de audiencia al adjudicatario de tres días naturales. El importe de las mismas se detraerá de la facturación pendiente, de la garantía definitiva que en su caso se haya exigido, o se reclamará por el procedimiento recaudatorio de apremio como ingreso de derecho público.

Con la notificación del acuerdo del adjudicatario, se entiende que el contratista conoce y asume las condiciones concretas de ejecución del contrato.

H.- PERSONAL

La totalidad del personal dedicado dedique a la ejecución de las prestaciones objeto de este contrato deberá estar integrado en la plantilla del adjudicatario y no tendrá vinculación laboral con el Ayuntamiento de Valladolid, ejerciendo el adjudicatario de modo real, efectivo y continuo la condición de empleador, sin intervención en ningún momento del personal municipal.

El contratista designará un interlocutor único con el Ayuntamiento.

I.- PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Se ofertará por la totalidad de las actividades del concepto descritos en el presente pliego y cualquier otra que el licitante considere conveniente incorporar en su propuesta. El criterio de adjudicación es el precio más bajo, garantizando las condiciones técnicas establecidas.

La forma y plazo de presentación de las ofertas será la establecida en el pliego de cláusulas administrativas.

J.- PROTECCIÓN AMBIENTAL

El adjudicatario estará obligado a adoptar las medidas necesarias para minimizar el impacto ambiental que puedan ocasionar los trabajos de puesta en servicio, tales como el

control de las emisiones de polvo y ruido a la atmósfera, controlando que estén por debajo de los umbrales permitidos.

Los residuos generados, tales como elementos de desecho que pudieran producirse a lo largo de la ejecución del trabajo de puesta en marcha, serán gestionados por cuenta del adjudicatario y en ningún momento se acumularán elementos que pudieran ser contaminantes, siendo el adjudicatario responsable de los mismo y de su traslado a vertedero o en su caso a centro de valorización.

K.- REGLAMENTACIÓN Y NORMATIVA DE APLICACIÓN

Con carácter general se observará la normativa vigente de aplicación a todas las actuaciones que se lleven a cabo en el marco del presente pliego.

1.- Normativa Nacional:

Ley 32/2006 reguladora de la subcontratación.
Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos laborales

2.- Normativa Autonómica:

Decreto Legislativo 1/2015 de 12 de noviembre por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Prevención Ambiental de Castilla y León.

Ley 12/2012 de 26 de diciembre de medidas urgentes de liberalización del comercio y de determinados servicios.

Real Decreto Legislativo 1/2016 de 16 de diciembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Prevención y Control integrados de la atmósfera.

3.- Normativa Local:

Ordenanza Municipal de Ruidos y vibraciones.

Reglamento Municipal sobre protección del Medio Ambiente contra la emisión de ruidos y vibraciones.

3.- Normativa Sectorial:

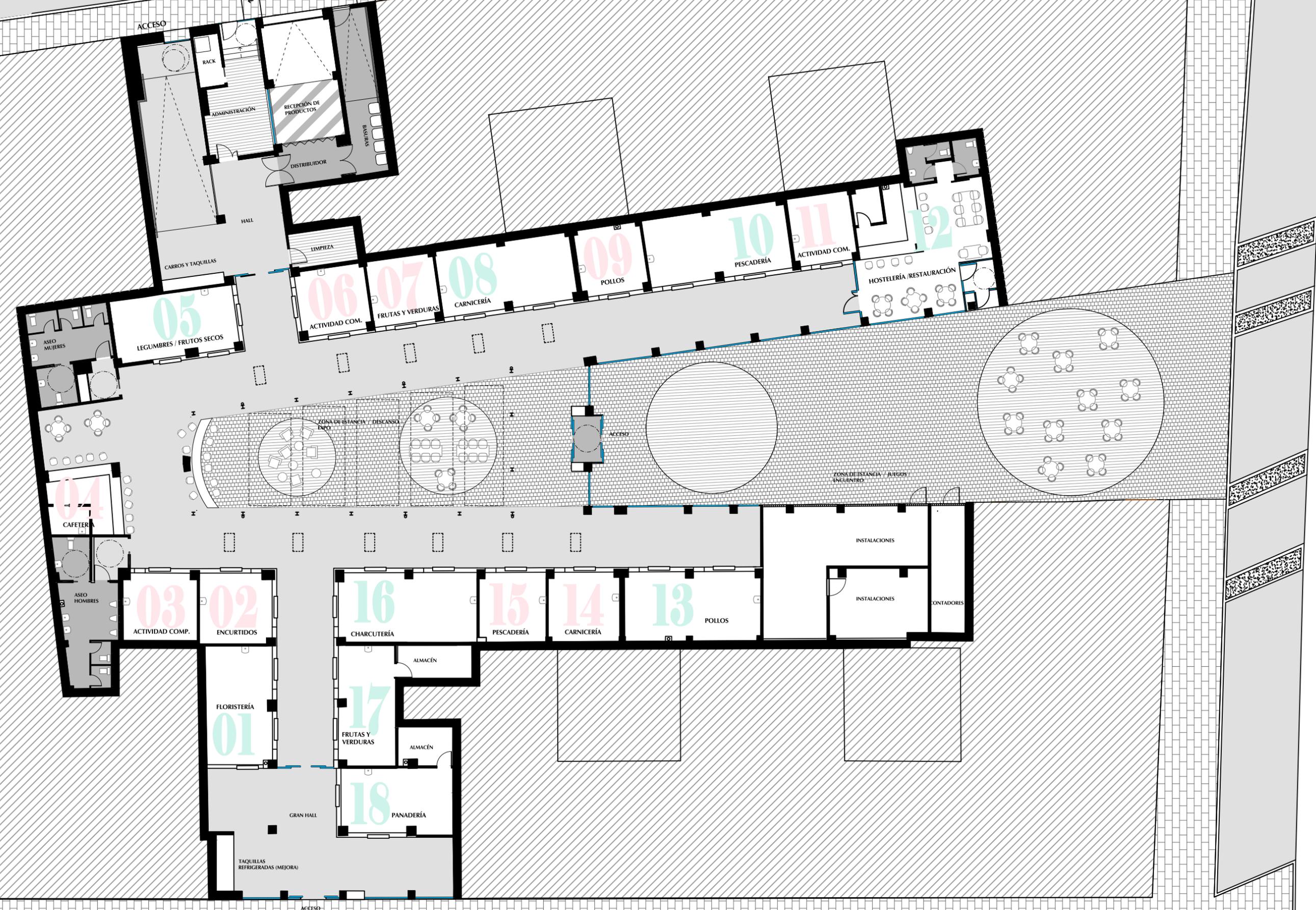
Real Decreto 552/2019, de 27 de septiembre, por el que se aprueba el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instalaciones técnicas complementarias.

Normas UNE de obligado cumplimiento.

Será de obligado cumplimiento cualquier otra normativa exigible y no mencionada en el presente pliego.

PLANO DE DISTRIBUCIÓN DE LOS LOCALES

CALLE LOPE DE RUEDA



CALLE MORADAS

1. 23,97 m2
2. 15,55 m2
3. 15,16 m2
4. 10,66 m2
5. 23,74 m2
6. 13,95 m2
7. 13,58 m2
8. 27,53 m2
9. 13,50 m2
10. 29,67 m2
11. 13,04 m2
12. 56,56 m2
13. 28,30 m2
14. 15,04 m2
15. 14,11 m2
16. 29,35 m2
17. 28,48 m2
18. 28,54 m2

BOBILLO Y ASOCIADOS ARQUITECTOS

M. Alarcón, J.D. Peña
47014 Valladolid
T. 983 151 224
F. 983 140 630
M. 639 256 656
www.byo.com.es

GONZALO BOBILLO DE LAMO, ARQUITECTO


Ayuntamiento de
Valladolid


GALERIAS
S.TA TERESA
LA RONDILLA

PROYECTO TÉCNICO PARA LA REHABILITACIÓN DE LAS
GALERÍAS MUNICIPALES DE ALIMENTACIÓN LA
RONDILLA SANTA TERESA (VALLADOLID)

DOCUMENTO MODIFICADO

PROUESTA
PLANTA GENERAL