

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO INTEGRAL DE LIMPIEZA DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE VALLADOLID (Exp 02/2011)



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO INTEGRAL DE LIMPIEZA DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE VALLADOLID.

CAPÍTULO I: GENERALIDADES

1º. OBJETO DEL CONCURSO

El objeto del presente Concurso es la contratación de los servicios de limpieza de los pabellones, naves y demás instalaciones que configuran el Polígono Alimentario de la Unidad Alimentaria de Valladolid, así como la totalidad de viales, zonas de aparcamiento, bandas de servicio, oficinas y demás dependencias usadas por el personal que trabaja para Unidad Alimentaria de Valladolid S.A. (en adelante MERCAOLID).

No será responsabilidad del adjudicatario el transporte final de todos los residuos recogidos a las instalaciones que el Ayuntamiento de Valladolid tiene para su tratamiento.

Las empresas licitadoras deberán formalizar propuestas de organización del servicio con arreglo a las necesidades y objetivos contenidos en el presente Pliego.

En las propuestas de los licitadores deberán contemplar necesariamente los siguientes aspectos:

- a) Propuestas diferenciadas y sectorizadas por áreas separadas de actividad detallando la asignación de medios, turnos, horarios y tareas específicas.
- b) Descripción detallada del procedimiento y metodología de limpieza y desinfección para cada una de las áreas o zonas incluidas en el ámbito de actuación (cláusula 2ª) teniendo en consideración el tipo de suelo, materiales, grado de utilización de las zonas...etc.
- c) Exposición detallada de los medios mecánicos y materiales que propongan emplear para sus tareas, indicando en su caso el número de vehículos, máquinas especiales u otros utensilios a emplear para la adecuada prestación del servicio.
Los vehículos, maquinarias especializadas u otros utensilios que el adjudicatario proponga emplear serán los adecuados para los trabajos a realizar en sus diferentes modalidades y de última generación, debiendo cumplir en todo momento la normativa legal vigente, especialmente en materias de seguridad y emisiones de gases y acústicas.
Cada licitador expondrá en su oferta el plan de mantenimiento de los equipos que avale su perfecto funcionamiento a lo largo de la vida del contrato y buen aspecto exterior, tanto en lo referente a su limpieza como a carrocería y pintura. Todos los costes de mantenimiento, conservación y funcionamiento del material móvil y maquinaria correrán a cargo del adjudicatario del servicio.
- d) Presentación de procedimientos normalizados para el adecuado control y auditoria de los trabajos por parte de la Propiedad.

2º. ÁMBITO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El ámbito de prestación del servicio, viene marcado por el área acotada que tiene la Unidad Alimentaria en general (se adjunta como Anexo I Plano General para



mejor identificación de las instalaciones y detalle de espacios cuya limpieza corresponderá a las empresas adjudicatarias) y en particular:

- Limpieza del Mercado Central de Pescados (una nave): zonas comunes, pasillos centrales y laterales, muelles de carga y descarga, halls de acceso a la nave, zonas de eviscerado, techos, rampas y aparcamientos delimitados como de uso común.
- Limpieza del Mercado Central de Frutas y Hortalizas (una nave): zonas comunes, pasillos centrales y laterales, muelles de carga y descarga, halls de acceso a la nave, techos, rampas y zonas de aparcamiento considerados como de uso común.
- Limpieza de la Nave de Productores Agrarios: zonas comunes, pasillos centrales y laterales, accesos, rampas, halls de acceso, muelles de carga y descarga, techos y zonas de aparcamiento considerados como de uso común.
- Limpieza de la Nave de Polivalencia: accesos, zonas comunes, pasillos centrales y laterales, techos y zonas de aparcamiento considerados de uso común.
- Limpieza de todos los viales que componen la Unidad Alimentaria.
- Limpieza de las zonas perimetrales.
- Limpieza de los accesos de la Unidad Alimentaria y básculas existentes a las entradas.
- Limpieza de todos los aparcamientos de uso público de la Unidad Alimentaria.
- La limpieza de los aseos públicos ubicados en los Mercados y Naves de Polivalencia y Hortelanos.
- La limpieza de las oficinas del Área Administrativa de MERCAOLID, incluidos aseos.
- La limpieza de las áreas destinadas a carga y descarga y aparcamientos de las naves particulares ubicadas en las Zonas de Actividades Complementarias (bandas de servicios) ubicados en las subparcelas nº1, nº7 y nº8 de la Unidad Alimentaria.
- La limpieza de exteriores de las zonas donde se ubican los almacenes de envases o usos complementarios (subparcela nº5) y zonas perimetrales del punto limpio o punto de recogida selectiva.
- Limpieza y desinfección y conservación de contenedores.
- Limpieza y vaciado de papeleras existentes.
- Retirada de los residuos producidos en las zonas de uso público y privado y transporte al punto de destino final.
- Retirada de los residuos procedentes de la limpieza viaria así como de las zonas ajardinadas y transporte al punto de destino final.

- La limpieza de locales destinados a diversos servicios propiedad de MERCAOLID así como de los locales utilizados por los servicios de seguridad de MERCAOLID o posibles servicios subcontratados.
- Limpieza interior de las cámaras de decomiso.
- Desbrozado de zonas de acerado, viales, aparcamientos u otras zonas comunes excepción hecha de las zonas ajardinadas.
- Limpieza de las cabinas de control y vigilancia de los accesos.
- Con carácter extraordinario la limpieza de la parte superior de los pórticos de entrada de los locales privados ubicados en los mercados cuando así lo requiera MERCAOLID.

No será obligación de la empresa concesionaria y por tanto queda excluido de la prestación del servicio:

- El transporte de los residuos a los lugares de tratamiento que posee el Ayuntamiento de Valladolid.
- El mantenimiento y vaciado de contenedores destinados a la recogida selectiva de residuos inorgánicos incluidos en el "Punto Limpio" de MERCAOLID.
- Las tareas propias del mantenimiento de jardinería excepto la retirada de residuos existentes en esas zonas.
- La limpieza interior de los puestos o locales privados de los diversos Mercados así como el interior de las naves privadas asentadas en el recinto de la Unidad Alimentaria de Valladolid.

3º. HORARIOS DE ACTIVIDAD EN LA UNIDAD ALIMENTARIA

Los horarios en que se desarrollan las ventas o actividades de manipulación comienzan de madrugada y suelen terminar a distintas horas. A título orientativo se pueden indicar los siguientes en la actualidad:

- Mercado Central de Pescados: De 5:30h a 9:00h
(De martes a sábado incluidos).
- Mercado Central de Frutas y Hortalizas: De 5:30h a 13:00h
(De lunes a viernes inclusive).
- Nave de Productores Agrarios: De 5:30h a 10:00h
(De lunes a viernes inclusive).
- Nave de Polivalencia: De 6:30h a 20:00h
(De lunes a sábados inclusive).
- Naves y Almacenes de la Zona de Actividades Complementarias (subparcelas nº1, nº7 y nº8): 24 horas

A la vista de estas premisas, la empresa adjudicataria deberá actuar prioritariamente fuera de los horarios de actividad vigentes en cada momento, no obstante propiciarán la realización de la limpieza en base a criterios de rendimiento y eficacia. Dependiendo de los sistemas de gestión, incluso podrán proponer horarios que se solapen con los de actividad de la Unidad Alimentaria.

No obstante lo anterior, la empresa adjudicataria acomodará la prestación del servicio de limpieza a cualquier posible cambio de horarios de los diversos Mercados o sectores incluidos en la Unidad Alimentaria o en función de circunstancias de naturaleza especial previo requerimiento de MERCAOLID.

CAPÍTULO II: LIMPIEZA DE LA UNIDAD ALIMENTARIA

4º. OBJETIVOS ESPECIFICOS

Los objetivos específicos del servicio de limpieza, objeto del presente pliego, son los siguientes:

- Consecución del mejor grado de limpieza posible de las instalaciones según las características concretas de cada zona o área.
Para ello se buscará en todo momento la utilización más racional de los recursos, en función de los niveles de suciedad y de los niveles de exigencia específicos de cada zona.
- Incorporación del uso de tecnologías eficaces y limpias en los vehículos o materiales de limpieza.
- Dotar a los servicios de limpieza de una imagen tal que este servicio sea ejemplo a seguir por el resto de usuarios de la Unidad Alimentaria.

5º. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS SERVICIOS

El servicio integral de limpieza de la Unidad, objeto del presente pliego se compone, desde el punto de vista operacional, de los siguientes tipos de tratamiento o planes de actuación:

- Unos tratamientos básicos (PLAN BÁSICO) programados por sectores que conforman la estructura fundamental del servicio de limpieza y recogida. Este tipo de tratamientos tendrán unos niveles de exigencia prefijados por los licitadores y serán inamovibles en tiempo y espacio.
- Unos tratamientos complementarios (Plan Complementario) que por su grado de especialización y por las limitaciones zonales de actuación que en algunos casos tienen, constituyen el apoyo indispensable a los tratamientos básicos.

PLAN BÁSICO

Este plan se basa en la combinación de las prestaciones sistemáticas del barrido, fregado y baldeo, ya sean de forma manual, mecánica o mixta. La frecuencia será en este caso diaria, no obstante las empresas licitadoras podrán proponer soluciones diferentes.

Estos tratamientos básicos se repetirán sistemáticamente, no siendo posible la modificación de la frecuencia ni del lugar de actuación excepto por variaciones acordadas durante las reuniones que se mantendrán periódicamente para revisar las posibles desviaciones del servicio que pudieran surgir por causas excepcionales.

Con objeto de verificar las desviaciones de calidad que a lo largo del contrato se puedan producir, los adjudicatarios realizarán un balance semestral durante la duración del contrato, con el fin de analizar la evolución de la limpieza de toda la Unidad Alimentaria.



Los tratamientos que se combinarán para obtener el PLAN BÁSICO de limpieza de cada sector alimentario o de los viales serán los siguientes:

Nave de Pescados

- Recogida de residuos de pasillos y muelles.
- Barrido y baldeo interior de la nave.
- Barrido y baldeo de muelles.
- Barrido y baldeo de zonas de carga.
- Barrido y baldeo de zonas de influencia de la nave de pescados.
- Limpieza de la red de saneamiento de la nave de pescados.
- Fregado de las zonas comunes situadas en las cabeceras de la Nave (Halls de entrada).
- Limpieza y desinfección de aseos públicos.
- Reposición (sin suministro) de jabón, celulosa,..etc en baños.
- Limpieza y fregado de la zona de eviscerado.

Nave de Frutas y Hortalizas

- Recogida de residuos de pasillos y muelles.
- Barrido y fregado del interior de la Nave.
- Limpieza de la red de saneamiento.
- Barrido, baldeo y fregado de muelles.
- Baldeo de interior de nave.
- Barrido y baldeo de zonas de influencia de las naves de frutas y hortalizas.
- Limpieza y desinfección de aseos públicos.
- Reposición (sin suministro) de jabón, celulosa ...etc, en baños.
- Limpieza de rejillas interiores y exteriores.

Nave de Polivalencia

- Barrido interior de la nave incluido sus accesos y escalera interiores.
- Fregado interior de la nave.
- Limpieza de rejillas interiores.
- Barrido y baldeo de la zona de influencia de la nave.
- Limpieza y fregado de aseos públicos.
- Reposición (sin suministro) de jabón, celulosa ...etc, en baños.

Zona de Actividades Complementarias (Subparcelas 1, 5, 7 y 8)

- Recogida de residuos de muelles, zonas externas y bandas de servicios.
- Baldeo manual o mecánico de exteriores según necesidades

Área Administrativa

- Limpieza diaria integral de oficinas y mobiliario.
- Limpieza y desinfección de aseos.
- Reposición (sin suministro) de jabón, celulosa ...etc, en baños.

Viales y Aparcamientos Generales de la Unidad Alimentaria

- Barrido de aceras y calzadas.
- Baldeo de aceras y calzadas según necesidad.
- Limpieza del vallado interior de la Unidad Alimentaria.
- Vaciado de papeleras y contenedores.

Zonas de Accesos y básculas

- Barrido y baldeo de las vías de acceso
- Limpieza de las cabinas de control y vigilancia de los accesos.
- Limpieza de aseo empleado por el cuerpo de vigilancia.

Cada uno de estos tratamientos de barrido y baldeo se utilizarán en cada zona en función de las características específicas de la misma.

PLAN COMPLEMENTARIO

El Plan Complementario de limpiezas está compuesto por una serie de actuaciones, las cuales, no tienen por que tener un carácter repetitivo en tiempo y lugar, pudiendo tener una carga de trabajo variable en cada momento.

No obstante, son programables genéricamente y pueden tener días o frecuencias concretas de actuación.

Para realizar este tipo de tratamientos se contará con recursos específicos independientes de los asignados para la realización del Plan Básico.

Los tratamientos a que hace referencia el presente artículo serán los siguientes:

Nave de Pescados

- Limpieza de cristales interiores y exteriores según necesidad (mínimo semestral)
- Limpieza de techos.
- Limpieza de suelos de naves y muelles con hidrolimpiadoras según necesidad.
- Desengrasante o productos alternativos y posterior baldeo una vez a la semana.

Nave de Frutas y Hortalizas

- Limpieza de cristales interiores y exteriores según necesidad (mínimo semestral)
- Limpieza de techos.
- Limpieza de suelos de naves y muelles con hidrolimpiadoras según necesidad.
- Desengrasante o productos alternativos y posterior baldeo una vez a la semana.

Nave de Polivalencia

- Limpieza de cristales interiores y exteriores según necesidad (mínimo semestral)
- Limpieza de techos.
- Limpieza de suelos de naves con hidrolimpiadoras según necesidad.
- Desengrasante o productos alternativos y posterior baldeo una vez a la semana.

Viales y Aparcamientos Generales de la Unidad Alimentaria

- Limpieza del vallado perimetral de la Unidad Alimentaria según necesidad.



Zonas sin edificar ni ajardinar

- Limpieza y desbroce de la zona.

Zona ajardinada

- Recogida de residuos según necesidad.

Zona de accesos y básculas

- Limpieza de los fosos de básculas según necesidad.

Oficinas

- Fregado de suelos de oficinas 3 veces a la semana.
- Limpieza mensual de cristales.

Otras limpiezas

- Limpieza de paredes de naves según necesidad.
- Limpieza y desbroce de hierbas de aceras y viales.
- Limpieza y adecuación diaria del entorno de contenedores del punto limpio.
- Cuando sea necesario, campaña de refuerzo en época estival y Navidad, con el fin de paliar la mayor generación de suciedad que la Unidad produce.
- Limpieza de las escaleras interiores y exteriores de las naves (una vez a la semana).
- Limpieza de cámara de decomisos y otros locales propiedad de MERCAOLID según necesidad.
- Limpieza a fondo de aseos de la Unidad Alimentaria bimensual.
- Limpieza y desinfección de contenedores según necesidad.
- Limpiezas como consecuencia de fenómenos meteorológicos excepcionales (nevadas y heladas), así como el esparcimiento de sal cuando se produzcan estos fenómenos meteorológicos.

6º. PERSONAL

Las empresas licitadoras indicarán en sus ofertas, el personal que dispondrán en la gestión de la limpieza de la Unidad Alimentaria, para realizar cada una de las siguientes funciones:

- o Dirección, Administración y mando.
- o Mantenimiento y conservación de maquinaria.
- o Personal en puestos de trabajo de prestación directa del servicio.

La empresa concesionaria contará con el personal de dirección (responsable del servicio), de mando necesario para controlar y dirigir los trabajos de limpieza objeto del Concurso.

Unidad Alimentaria de Valladolid S.A. no tendrá relación laboral, jurídica ni de otra índole con el personal de la empresa adjudicataria, ni durante el plazo vigente del contrato, ni al término del mismo.

El adjudicatario vendrá obligado a cumplir con la legislación laboral vigente y en particular en materia de Seguridad Social y Prevención de Riesgos Laborales.

En todo caso, MERCAOLID se reserva el derecho a exigir al adjudicatario, en cualquier momento de la vigencia del contrato la sustitución de personal asignado al



servicio cuando, a criterio razonado y justificado de MERCAOLID o por actitud incorrecta de los trabajadores así lo estime conveniente.

En caso de enfermedad, vacaciones u otras ausencias el adjudicatario se compromete a realizar las sustituciones de forma inmediata con personal que desarrolle el trabajo en las mismas condiciones que la persona ausente, debiendo comunicar a los responsables de MERCAOLID con antelación los datos del nuevo trabajador.

En el ANEXO II, se incluye la relación del personal que actualmente presta servicio en la Unidad Alimentaria y que deberá ser subrogado por el licitador que resulte adjudicatario del servicio. En dicho listado figuran todos los datos necesarios para poder confeccionar la oferta de forma correcta.

Responsabilidades generales de los adjudicatarios en relación con la plantilla.

El adjudicatario tendrá las siguientes obligaciones con su plantilla:

- La afiliación y cotización de la seguridad social del conjunto del personal adscrito a la contrata. El adjudicatario presentará mensualmente, junto con las relaciones valoradas de los trabajos realmente ejecutados, la siguiente información, relativa y concreta de cada uno de los contratos adjudicados:
 - o Los Tc2 confeccionados exclusivamente con el personal asignado a los distritos de cada contrato.
 - o Los certificados acreditativos de estar al corriente de los pagos a la seguridad social de toda la plantilla de la contrata.
- El adjudicatario será responsable de que todos los trabajadores afectos a los servicios vayan en todo momento perfectamente uniformados y en óptimas condiciones de aseo y decoro.

Para ello, la empresa facilitará a sus trabajadores el tipo de uniforme adecuado a cada tipo de servicio y época del año (verano o invierno), el cual, cumplirá con lo establecido en la legislación vigente en materia de Seguridad y Prevención de Riesgos Laborales.

Así mismo, la empresa adjudicataria deberá dotar adecuadamente a todo su personal de los equipos de protección individual y colectivos necesarios en cada momento para el correcto desarrollo de los trabajos.

7º. MAQUINARIA Y EQUIPOS

7.1. Descripción del material móvil.

Los licitadores deberán hacer constar expresa y detalladamente el material que propongan adscribir, indicando el número de vehículos y máquinas especiales en función de los diferentes tipos de servicios que han de efectuar. También indicarán el número de unidades que quedan adscritas en cada momento como material de reserva.

No podrá entorpecerse el desarrollo del servicio por averías u otros factores, debiéndose mantener en todo momento la calidad y horarios de los servicios fijados en la oferta.

El número de vehículos que el adjudicatario proponga adquirir en su oferta se entiende a riesgo y ventura, viéndose obligado a incrementar el número de los mismos en caso de no ser suficientes para alcanzar el nivel de servicio propuesto en su oferta,



sin ningún tipo de contraprestación económica por parte de Unidad Alimentaria de Valladolid S.A.

El material ofertado por los licitadores será minuciosamente descrito, con aportación de planos, croquis, fotografías y cualquier otro elemento que pueda aportar un mejor conocimiento del mismo.

7.2. Características de los vehículos.

Los vehículos que aporte el o los adjudicatarios serán de primer uso, y adecuados para la limpieza de las áreas de la Unidad Alimentaria y de la recogida de los residuos en sus diferentes modalidades. Se adaptarán perfectamente a la estructura de las vías que componen el área objeto del presente Concurso.

Todos los vehículos deberán disponer de los medios más modernos de seguridad de cara a los trabajadores y al público, tanto en el proceso limpieza y recogida como en el transporte hasta los puntos de destino final.

Los vehículos, sean cual sea el sistema de carga, serán de la tecnología más avanzada y estarán considerados de última generación.

Los vehículos propuestos deberán cumplir en todo momento la normativa vigente, en materia de carga máxima por eje, tara, peso máximo autorizado y demás contenidos sobre vehículos de tracción mecánica.

7.3. Mantenimiento de los vehículos.

Cada licitador aportará en su oferta el plan de mantenimiento de la maquinaria que avale su perfecto funcionamiento a lo largo de la vida del contrato.

En todo momento los vehículos deberán tener un buen aspecto exterior, tanto en lo referente a limpieza como a carrocería y pintura.

Todos los costes de mantenimiento, conservación y funcionamiento del material móvil correrán a cargo del adjudicatario del servicio.

7.4. Características medioambientales.

Toda la maquinaria y vehículos deberán ir dotados de los dispositivos apropiados basados en tecnologías modernas y adecuadas, de manera que cumplan la normativa vigente en cada momento en materia de emisión de humos y ruidos a lo largo de toda la vigencia del contrato.

Se valorarán especialmente aquellas ofertas en las que los vehículos utilicen motores adecuadamente diseñados y ajustados para la utilización de combustibles no contaminantes.

CAPÍTULO III: PRESTACIONES Y SUPERVISIÓN

8º. PRESTACIONES DEL ADJUDICATARIO

Por parte del contratante se pondrá a disposición de la empresa adjudicataria, si ésta así lo requiere, un local o espacio para almacén de equipos y herramientas empleadas en la prestación del servicio.



MERCAOLID facilitará y se hará cargo de los gastos correspondientes, del suministro de agua y energía eléctrica necesaria para el desarrollo de las actividades objeto de este pliego.

9º. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

El servicio de limpieza será supervisado por el personal designado por MERCAOLID a tal efecto.

Para ello se presentará un parte diario de limpieza en el que se recojan todas las actividades realizadas y cualquier incidencia que afecte al servicio, maquinaria empleada o de personal.

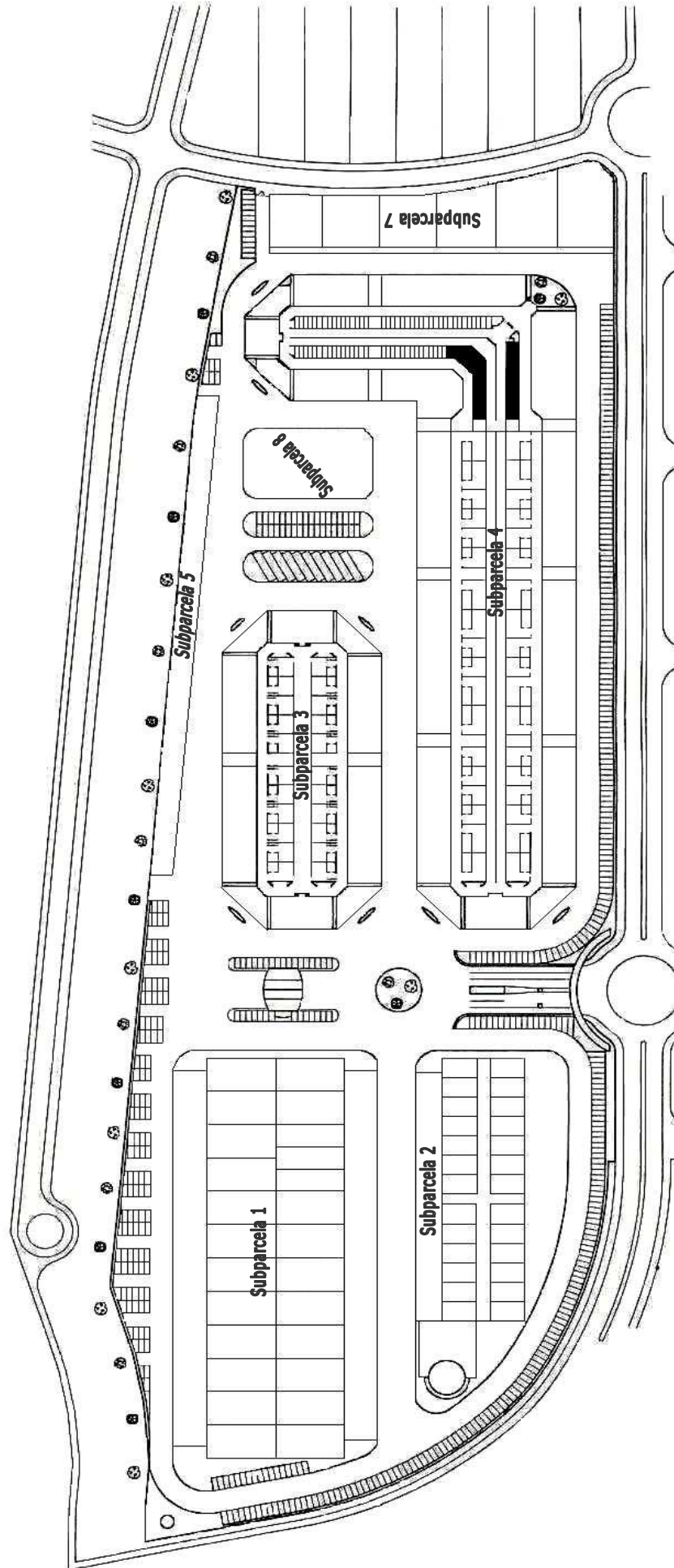
Asimismo se presentará una planificación trimestral en la que se expresen los días concretos en que se ejecutarán los distintos servicios de frecuencia no diaria.

Mensualmente se presentará a la persona que designe MERCAOLID el estadillo adecuado el que se refleje la ejecución o no de los servicios diarios requeridos y en qué día se ejecutarán los servicios de periodicidad no diaria, con expresión de porcentaje efectuado en caso de que no se haya hecho la totalidad.

En caso de deficiencias o incidencias detectadas por los responsables de MERCAOLID y previa consulta con los responsables de la empresa adjudicataria se adoptarán las pertinentes acciones correctoras de obligado cumplimiento para la empresa adjudicataria.

Anualmente el adjudicatario deberá aportar las fichas técnicas de todos los productos utilizados para la limpieza, y en todo caso con ocasión de la introducción de cualquier otro nuevo producto. Dichos productos serán de cuenta del contratista.

Unidad Alimentaria de Valladolid



DETALLE DE SUPERFICIES OBJETO DE CONTRATO

SUPERFICIE DE LA PARCELA: 116.543 m²

- Mercados Centrales: 74.470 m²
- Zona de Actividades Complementarias (Z.A.C.): 42.073 m²

DIVISION EN SUBPARCELAS

- SUBPARCELA N° 1 17.799 m²
 - SUBPARCELA N° 2 9.369 m²
 - SUBPARCELA N° 3 9.985 m²
 - SUBPARCELA N° 4 25.275 m²
 - SUBPARCELA N° 5 2.022 m²
 - SUBPARCELA N° 6 770 m²
 - SUBPARCELA N° 7 4.514 m²
 - SUBPARCELA N° 8 2.017,5 m²
 - VIARIO 32.943 m²
 - ZONAS VERDES 3.096 m²
 - APARCAMIENTOS 8.752,5 m²
- TOTAL PARCELA116.543 m²**

Correspondería a la empresa adjudicataria la limpieza de los siguientes espacios comunes:

– **SUBPARCELA 1 (MICROPOLIGONO ALIMENTARIO)**

- Zona de Carga - Descarga 5.557 m²
 - Zona de Aparcamiento 259,75 m²
 - Zona de Acerado 798,25 m²
- SUBTOTAL 6.615 m²**

– **SUBPARCELA 2 (NAVE DE POLIVALENCIA)**

- Zona de Carga - Descarga 3.294 m²
 - Zona de Acerado 876 m²
 - Superficie de pasillos 490 m²
- SUBTOTAL 4.660 m²**

– **SUBPARCELA 3 (NAVE DE PESCADOS)**

- Zona de Carga - Descarga 4.718 m²
 - Superficie ocupada por muelles 1.550,5 m²
 - Zona de pasillos 964 m²
- SUBTOTAL 7.232,5 m²**

– **SUBPARCELA 4 (NAVE DE FRUTAS Y HORTALIZAS)**

- Zona de Carga - Descarga 11.904 m²



- Superficie de muelles 3.732 m²
- Zona de pasillos 3.154 m²
- Edificio Administrativo (Oficinas y pasillos)550 m²

SUBTOTAL 19.340 m²

- **LAS SUBPARCELAS N° 5 (Edificios de Envases y Embalajes) y N° 6 (Estación de Servicio)**

La limpieza de estas zonas corresponderá a las empresas usuarias.

- **SUBPARCELA 7**

- Zona de Carga – Descarga y acerado **1.243 m²**

- **SUBPARCELA 8**

- Zona de Carga – Descarga **792 m²**

- **VIARIO (32.943 m²)**

- **ZONAS VERDES (3.096 m²)**

- **APARCAMIENTOS (8.752,5 m²)**

RESULTADO FINAL

SUBPARCELA	SUPERFICIE TOTAL	SUPERFICIE CUYA LIMPIEZA CORRESPONDE A LA EMPRESA ADJUDICATARIA
SUBPARCELA 1	17.799 m ²	6.615 m ²
SUBPARCELA 2	9.369 m ²	4.660 m ²
SUBPARCELA 3	9.985 m ²	7.232,5 m ²
SUBPARCELA 4	25.275 m ²	19.340 m ²
SUBPARCELA 5	2.022 m ²	-----
SUBPARCELA 6	770 m ²	-----
SUBPARCELA 7	4.514 m ²	1.243 m ²
SUBPARCELA 8	2.017,5 m ²	792 m ²
VIARIO	32.943 m ²	32.943 m ²
ZONAS VERDES	3.096 m ²	3.096 m ²
APARCAMIENTOS	8.752,5 m ²	8.752,5 m ²
TOTAL	116.543 m²	84.674,5 m²

ESTUDIO DETALLADO DE ASEOS EN LA UNIDAD ALIMENTARIA

1. NAVE DE PESCADOS:

* **Aseos comunes:**

• Caballeros:

– Superficie: 30,12 m² (baño) + 3,75 m² (vestíbulo)

– Aparatos:

Inodoros: 6 Uds.

Lavabos: 9 Uds.

Urinarios: 8 Uds.

• Señoras:

– Superficie: 11,13 m² (baño) + 6,70 m² (vestíbulo)

– Aparatos:

Inodoros: 3 Uds.

Lavabos: 3 Uds.

• Aseo con ducha:

– Superficie: 6,57 m²

– Aparatos:

Lavabos: 1 Ud.

Platos de ducha: 1 Ud.

2. NAVE DE FRUTAS:

* **Aseos comunes:**

• Caballeros:

– Superficie: 30,12 m² (baño) x 2 = 60,24 m²

3,75 m² (vestíbulo) x 2 = 7,50 m²

– Aparatos:

Inodoros: 12 Uds.

Lavabos: 18 Uds.

Urinarios: 16 Uds.

• Señoras:

– Superficie: 11,13 m² (baño) x 2 = 22,26 m²

6,70 m² (vestíbulo) x 2 = 13,40 m²

– Aparatos:

Inodoros: 6 Uds.

Lavabos: 6 Uds.

• Aseo con ducha:

– Superficie: 6,57 x 2 = 13,14 m²

– Aparatos:

Lavabos: 2 Uds.

Platos de ducha: 2 Uds.



3. NAVE DE HORTELANOS:

* **Aseos comunes:**

• Caballeros:

- Superficie: 30,12 m² (baño)
3,75 m² (vestíbulo)

- Aparatos:

Inodoros: 6 Uds.

Lavabos: 9 Uds.

Urinarios: 8 Uds.

• Señoras:

- Superficie: 11,13 m² (baño)
6,70 m² (vestíbulo)

- Aparatos:

Inodoros: 3 Uds.

Lavabos: 3 Uds.

• Aseo con ducha:

- Superficie: 6,57

- Aparatos:

Lavabos: 1 Ud.

Platos de ducha: Ud.

4. SERVICIOS ADMINISTRATIVOS:

* **Aseos comunes:**

• Caballeros:

- Superficie: 18,44 m²

- Aparatos:

Inodoros: 4 Uds.

Lavabos: 3 Uds.

Urinarios: 4 Uds.

• Señoras:

- Superficie: 19,50 m²

- Aparatos:

Inodoros: 3 Uds.

Lavabos: 5 Uds.

• Aseo minusválidos:

- Superficie: 3,95 m²

- Aparatos:

Lavabos: 1 Ud.

Inodoros: 1 Ud.

5. EDIFICIOS DE ESQUINA

- Superficie: 15,90 m²
- Aparatos:
 - Inodoros: 3 Uds.
 - Lavabos: 3 Uds.

6. NAVE DE POLIVALENCIA:

- Aseo junto a escalera:
 - Superficie: 8,58 m²
 - Aparatos:
 - Inodoros: 1 Ud.
 - Lavabos: 1 Ud.
 - Platos de ducha: 1 Ud.
- Aseo de Señoras:
 - Superficie: 11,10 m²
 - Aparatos:
 - Inodoros: 2 Uds.
 - Lavabos: 3 Uds.
- Aseo caballeros:
 - Superficie: 33,86 m²
 - Aparatos:
 - Lavabos: 5 Uds.
 - Inodoros: 5 Uds.
 - Urinarios: 5 Uds.

7. ASEO DE VIGILANCIA

- Superficie: 10 m²
- Aparatos:
 - Inodoros: 1 Ud.
 - Lavabos: 1 Ud.
 - Ducha: 1 Ud.

ANEXO II: LISTADO DE PERSONAL SUBROGABLE

NOMBRE Y APELLIDOS	CATEGORÍA	ANTIGÜEDAD	SALARIO BRUTO ANUAL	% JORNADA
DETUJ	ENCARGAGADO GENERAL	21/01/1998	26.621,04	100%
VEPEM	LIMPIADORA	21/03/2001	6.846,70	40%
SAROA	LIMPIADORA	25/06/1999	16.234,95	100%
DETUV	LIMPIADORA	16/01/1998	16.234,95	100%
TUBAF	ESPECIALISTA	18/08/1998	18.235,20	100%
PEALJ	ESPECIALISTA	25/12/1997	20.578,04	100%