

ANEJO 1

BREVE DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CENTRAL

La intervención de Rehabilitación por Modernización en el Mercado "Lanuza", declarado como Bien de Interés Cultural, recuperará la imagen original del histórico Mercado, volviendo al pasillo central y a los dos perimetrales, permitiendo así apreciar toda la magnitud interior del mismo tanto desde el interior del mismo como desde las calles que lo circundan.

PLANTA BAJA

La Planta Baja mantendrá su destino actual comercial, reduciéndose el número de puestos a **78**. Estos puestos se repartirán en **74** para comercio de alimentación y **4** para restauración, situados éstos últimos en la zona central del Mercado, dando servicio al conjunto y con posibilidad de acceso directo desde el exterior a través de las Puertas Este y Oeste.

El área destinada a puestos de venta se reduce, consecuentemente, a unos 1.220 m² (frente a los 1.725 m² actuales). Se reduce la superficie destinada a ventas, en un 30% por lo tanto.

Individualmente los puestos ganarán, en consecuencia, en dimensión, tanto en longitud de mostrador como en profundidad de los mismos, previéndose de diversas dimensiones y con un reparto de actividades según criterios comerciales.

La superficie interior de esta planta para uso público, desde la que se podrá contemplar perfectamente el Mercado, será en consecuencia de unos 1.570 m², libres de todo obstáculo que impida la visión de las estructuras de las cubiertas y de sus ornamentaciones.

En las fachadas se procederá a la colocación de cerramiento de vidrio en naves laterales, sujeto mediante perfilería de aluminio lacado, con aberturas en su parte superior al objeto de regular la ventilación y la climatización, de forma natural. Se procederá a la rehabilitación y limpieza general de las fachadas exteriores del edificio, de piedra y ladrillo, así como de las cerrajerías históricas.

Se realizará una nueva instalación de las redes de saneamiento, para los puestos de venta y los servicios higiénicos, y de pluviales, todo ello hasta los encuentros con la red enterrada existente.

Asimismo una nueva instalación de las redes de fontanería para los puestos de venta y las áreas de servicios higiénicos. Se sustituirán todos los sanitarios y las griferías existentes. Se instalarán contadores para cómputo de consumos individuales y de áreas comunes, todos ellos de telemedida.

La ventilación se realizará de modo natural, al no tratarse de un recinto cerrado. Las cafeterías dispondrán de salidas de humos, convenientemente diseñadas para que no produzcan un impacto desfavorable en la estructura de la cubierta.

Se realizará una climatización de la gran y alta sala mediante suelo radiante, tanto para frío como para calor, discurriendo por las zonas comunes, que no en los puestos de venta. La producción de agua fría o caliente se situará en el sótano, contigua a las actuales máquinas de producción de frío industrial. Cada puesto de venta dispondrá de un equipo autónomo, sobre su techo, para regulación de su propia temperatura y adecuada a los productos que comercialice.

Se ejecutará una nueva instalación eléctrica, tanto para los puestos de venta como para las áreas comunes. Se colocarán todas las luminarias con iluminación tipo led. Se efectuará una iluminación general de la planta baja y una iluminación decorativa del edificio, tanto interior como exterior, a base de lámparas led, para destacar el diseño del mismo. Se instalarán contadores para cómputo de consumos individuales y de áreas comunes, todos ellos de telemedida.

Se realizará una nueva instalación de la red de telecomunicaciones, privativa y común. También se dispondrá de cámaras de circuito cerrado de televisión para control de seguridad, con posibilidad de conexión a central de alarmas.

Se sustituirán las actuales BIEs por unas de 25 mm, recolocándose en lugares adecuados acordes con el edificio. Se instalará un Sistema de Detección de Humos en cada puesto. En las zonas no cubiertas por este sistema, se resolverá mediante sistema de aspiración, disimulado para evitar distorsiones estéticas en cubiertas o estructura.

Se dispondrán de los siguientes medios de transporte vertical:

- Para mercancías: Se realizará la instalación de dos nuevos montacargas y se modernizarán, reacondicionando su espacio, las dos plataformas elevadoras de productos existentes en las puertas Norte y Este, así como la de carnes en la Puerta Norte.
- Para personas: Se instalarán nuevos ascensores, acristalados. Uno en el centro de la Puerta Oeste, con accesos desde la calle a ambas plantas del Mercado. Y otro en el exterior del Mercado, en la fachada Este en la parte más próxima a la Puerta Norte, con acceso desde la calle a la planta baja.

Los puestos de venta se instalarán con un criterio de diseño uniforme, siguiendo un criterio comercial de localización y con las instalaciones básicas que afectan al diseño de la zona de atención al público ya colocadas. Dispondrán de techo por normativa sanitaria. En su fondo dispondrán de espacio para preparaciones y cortes, con fregadero y grifería para agua caliente y fría adecuados a la normativa. Podrán disponer de cámaras posteriores y de zonas de obrador, acristaladas, para perfecta visión de los productos o de las elaboraciones y manipulaciones por los clientes. Seguirán unas normas de diseño también unitarias.

Se dispondrán asientos, mesas altas, papeleras, jardineras, etc., acordes en diseño y calidad con el espacio común en el que se van a situar.

PLANTA SÓTANO

La actuación en la Planta Sótano será puntual, dada su renovación del 2008. La práctica totalidad de la planta seguirá destinándose, por tanto, a servicios, instalaciones, cámaras y zonas comunes, de utilización de los comerciantes y del personal al servicio del Mercado, con el régimen de utilización y reparto de costes por su utilización que se determine reglamentariamente.

No obstante debe destacarse en esta planta la creación de una zona central, accesible para el público desde las comunicaciones verticales situadas en la Puerta Oeste, destinada a área de exposiciones y de formación y comunicación, ambas para actividades relacionadas con el sector alimentario, al objeto de potenciar hábitos de alimentación saludables y ampliar el conocimiento de los productos y sus técnicas de preparación. Así se prevén dos salas, con posibilidad de unión entre ambas mediante tabiquería móvil, de unos 50 m² cada una.

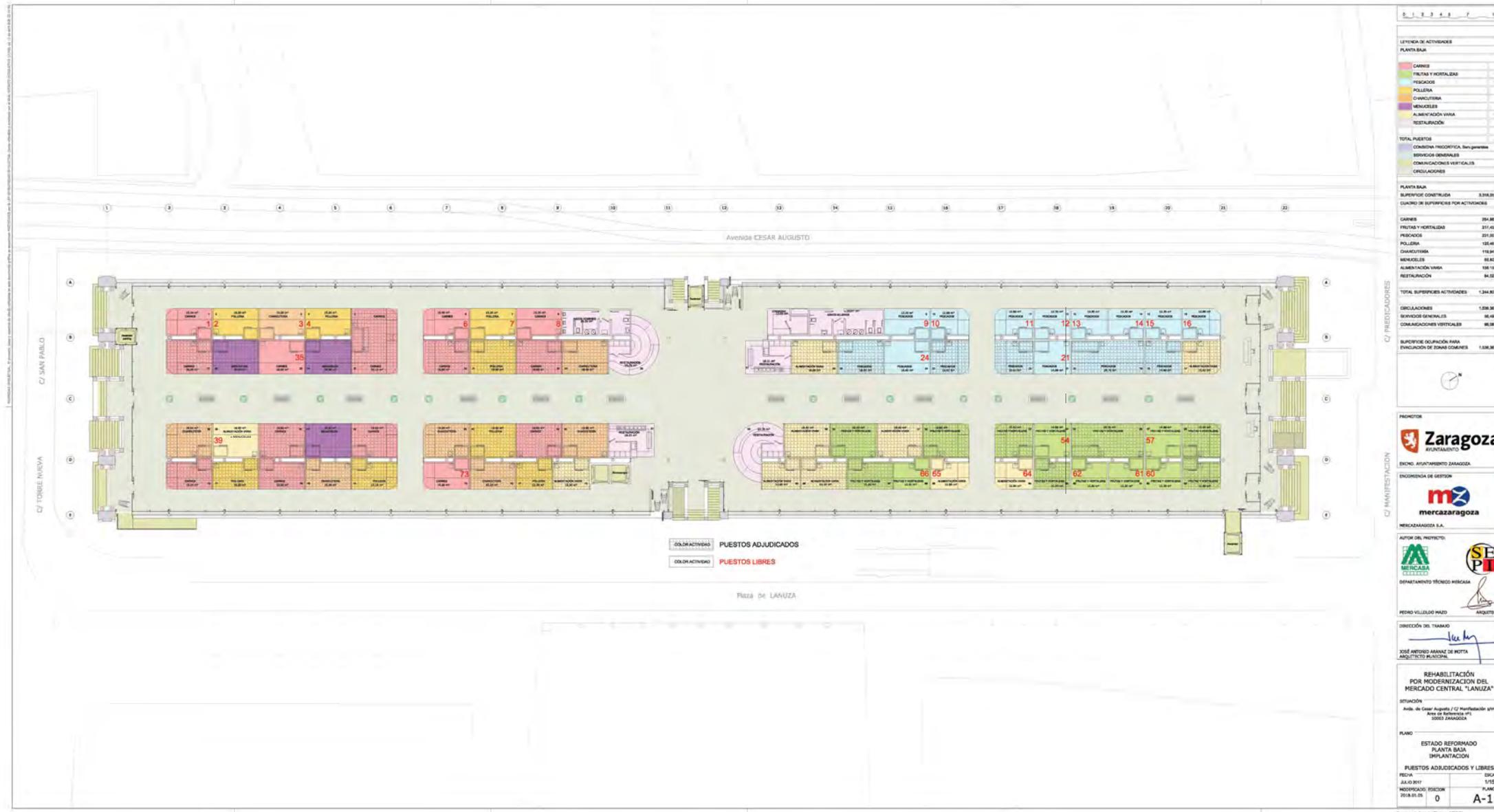
Se reformará la zona de vestuarios para dar cabida, al menos, a una taquilla por puesto y también para el personal al servicio del Mercado.

Se reformarán completamente los obradores, de tal forma que existan uno por cada puesto previsto de carnes y de pollerías. Se dotarán de ventilación, climatización, agua fría y caliente y saneamiento. Los consumos de los distintos servicios se unirá a los correspondientes puestos a los que se asignan.

REQUERIMIENTOS DE UTILIZACIÓN

Al objeto de establecer un orden en el entorno al Mercado, causar las menores molestias ciudadanas y poder utilizar parte de los espacios al Este del Mercado para la instalación de veladores u otra serie de actividades, se establecerá un horario para las grandes y medianas cargas y descargas (camiones y furgones), así como una limitación horaria de estacionamiento en las áreas de carga/descarga a las furgonetas de reparto de pequeños bultos.

Los planos unidos a esta Memoria grafiando los espacios del mercado quedan sujetos a las modificaciones en obra que puedan ser llevadas a cabo por la Dirección Facultativa.



■ COLOR ACTIVIDAD PUESTOS ADJUDICADOS
■ COLOR ACTIVIDAD PUESTOS LIBRES

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

LEYENDA DE ACTIVIDADES

PLANTA BAJA

CARNES	18
FRUTAS Y HORTALIZAS	10
PESCADOS	18
POLSERIA	8
CHARCUTERIA	7
MENJERES	3
ALIMENTACIÓN VARIADA	10
RESTAURACIÓN	4
TOTAL PUESTOS	78
CONSEJO REGULADOR: Sin gestión	
SERVICIOS GENERALES	
COMUNICACIONES VERTICALES	
CIRCULADORES	

PLANTA BAJA SUPERFICIE CONSTRUIDA 3.218,25 m²

CUADRO DE SUPERFICIES POR ACTIVIDADES

CARNES	254,96 m ²
FRUTAS Y HORTALIZAS	217,45 m ²
PESCADOS	231,20 m ²
POLSERIA	122,46 m ²
CHARCUTERIA	119,34 m ²
MENJERES	83,42 m ²
ALIMENTACIÓN VARIADA	158,13 m ²
RESTAURACIÓN	84,28 m ²
TOTAL SUPERFICIES ACTIVIDADES	1.348,83 m²
CIRCULADORES	1.208,28 m ²
SERVICIOS GENERALES	58,48 m ²
COMUNICACIONES VERTICALES	98,28 m ²
SUPERFICIE DOTACIÓN MESA EVALUACIÓN DE ZONAS COMERCIALES	1.508,36 m²

PROYECTOR

Zaragoza
ARAGONÉS

EXICHO: AYUNTAMIENTO ZARAGOZA

ENCUENADORA DE GESTIÓN

m2
mercazaragoza

MERCARAZAROGA S.A.

AUTOR DEL PROYECTO:

MERCASA
C/ ALFARO 10
50001 ZARAGOZA

DEPARTAMENTO TÉCNICO MERCASA

PERDÓ VILLALBA MAZÓ ARQUITECTO

DIRECCIÓN DEL TRABAJO

[Firma]

JOSE ANTONIO ARANZ DE HOTA
ARQUITECTO MUNICIPAL

REHABILITACIÓN POR MODERNIZACIÓN DEL MERCADO CENTRAL "LANUZA"

ESTACIÓN

Avda. de César Augusto / C/ Puenteblanca s/n
Paseo de San Pablo s/n
50003 ZARAGOZA

PLANO

ESTADO REFORMADO
PLANTA BAJA
EMPLANTACIÓN

PUESTOS ADJUDICADOS Y LIBRES

FECHA: JUNIO 2017 ESCALA: 1/1500

INDICADOR: PROYECTO PLANO Nº

0 A-12

Mapa de España - Proyecto Técnico - 10/2016

ANEJO 2

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO PROVISIONAL

El presente Proyecto de Mercado Provisional se encuentra incluido dentro del Proyecto de Rehabilitación por Modernización del Mercado Central "LANUZA", promovido por el Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza.

Para la ejecución de estas obras de Rehabilitación será necesario el desalojo del actual Mercado Central, por lo que con el objeto de asegurar la continuidad de la actividad comercial y del servicio público, surge la necesidad de construir un Mercado Provisional que albergue la actividad de mercado de abastos, durante un período de tiempo no superior a dos años.

1. LOCALIZACIÓN

Este Mercado Provisional se encuentra en el casco histórico de la ciudad de Zaragoza, en el espacio existente entre las Murallas Romanas, junto a la Plaza César Augusto, y circundado por las calles Manifestación, al Sur, y Salduba al Noreste, buscando la mayor cercanía posible al Mercado Central. El espacio previsto para la ubicación del Provisional se trata, por tanto, de vial público.

2. DESCRIPCIÓN GENERAL

El edificio del Mercado Provisional lo componen dos naves de forma rectangular, siguiendo las formas de las calles, configurándose por esta causa, en forma de L. Al no ser completamente ortogonal la intersección de los dos viales, una de las naves se gira siguiendo la directriz de la calle, por lo que la intersección de las dos naves se realiza con una pieza de transición, con forma trapezoidal con cubierta plana, diferenciándose de los dos volúmenes principales.

Por tanto el Mercado Provisional, lo componen una nave principal que acoge la ubicación de los puestos y por lo tanto la actividad comercial, y una segunda nave que acoge los usos de almacenamiento, cámaras y servicios generales.

Las naves se adaptan al tamaño de las calles; así la nave principal tiene unas dimensiones de 87,20 x 11,90 m, predominando el eje longitudinal, siendo estrecha y alargada, mientras que la otra nave tiene unas dimensiones de 25,97 x 17,95 metros. El cuerpo de unión de las dos naves principales, con forma trapezoidal, tiene unas dimensiones aproximadas de 13,75 m en su lado mayor y de 3,34 m en el menor.

Este Mercado Provisional está concebido con un carácter de máxima austeridad y para su posible reutilización de materiales, desde los que conforman la estructura portante, los propios puestos de venta y hasta la maquinaria empleada.

Desde el punto de vista comercial, el edificio pretende ejercer el suficiente reclamo para asegurar la continuidad de las actividades comerciales que alberga; la composición de fachadas, la decoración exterior, prevista mediante vinilos serigrafiados, la amplitud de la sala de venta, su iluminación, la climatización, etc, quieren contribuir a asegurar el éxito comercial.

3. AREA DE VENTAS

La nave de Mercado dispone de tres accesos al público. Uno en la fachada que vierte hacia el Mercado Central, un segundo en el centro de la nave longitudinal y un tercero en la unión con la otra nave de servicios complementarios. Dos de los accesos están dotados con rampas adaptadas para personas con movilidad reducida.

En el interior de la nave se dispone de los puestos que conforman el mercado provisional, con un total de 75 puestos.

En el acceso principal se prevé un espacio diáfano para poder realizar promociones de productos alimenticios, además de disponer de una pequeña oficina de información al consumidor que acuda al mercado.

La distribución de los puestos se configura creando dos pasillos centrales por donde circula y se distribuye el público. Para ello se adosa una hilera de puestos a cada una de las fachadas

longitudinales y se dispone de una hilera de puestos en el centro de la nave, creando de esta forma los dos pasillos de distribución. Enfrentados con las puertas de acceso, se crea un pasillo transversal que interrumpe los puestos y distribuye las circulaciones.

Los puestos se agrupan por especialidades, ubicando los de pescadería al fondo de la nave, al ser funcionalmente un punto de atracción para los visitantes, además de ser la zona más húmeda del mercado y necesitar una especial atención en el mantenimiento.

Esta nave de puestos de venta tiene una cubierta a un agua hacia la calle Murallas Romanas.

4. AREA DE SERVICIOS

Desde la zona de pescados se conecta, por medio de dos accesos privados, con la zona de oficinas y con la de cámaras y servicios.

La zona de oficinas la componen dos espacios, una oficina para sanidad y otro despacho para la gerencia del mercado.

El acceso a la zona de servicios se realiza por una puerta doble, que vierte a un pasillo longitudinal que va distribuyendo a las diferentes estancias de servicios y comunica con el otro testero del edificio, donde se producen las operaciones de carga y descarga.

En primer lugar se disponen de unos vestuarios para los trabajadores del mercado, así como un pequeño cuarto de limpieza.

A continuación se van distribuyendo los espacios para cámaras, dotándole de cámaras de pescados, pollería, congelados, alimentación varia y frutas y hortalizas, todos ellos agrupados y dotados de antecámaras.

En el lado simétrico del pasillo distribuidor se ubican los obradores de carnes y pollerías, con un total de 10 obradores independientes y climatizados que para poder usarse, según establecen las normas sanitarias, habrá de disponerse de turnos de trabajo y utilización.

A continuación se ubican las cámaras de carnes y menuceles, también con su correspondiente antecámara. El interior de la cámara de carnes se divide en 15 jaulas independiente, una para cada puesto de carnes.

Adosado a la fachada del testero, junto al acceso, se ubica los espacios reservados para el circuito de almacenamiento de residuos, encontrándose, también refrigerados. En su interior se desarrolla el circuito de almacenamiento de residuos, lavado de contenedores y almacén de contenedores limpios.

En este acceso del edificio se dispone de un pequeño muelle, para facilitarlas tareas de carga y descarga.

Esta nave de servicios tiene una cubierta a dos aguas.

5. CENTRALIZACION DE INSTALACIONES

Entre las dos naves se establece un cuerpo más bajo, como ya se ha comentado anteriormente, en donde se ubican en su cubierta, las máquinas de climatización.

En el espacio residual que queda en la parte trasera de la unión de las dos naves se dispone de un espacio para ubicar las máquinas de producción de frio industrial para las cámaras, al ser la zona más alejada de las viviendas y encontrarse protegida por la propia edificación.

Dada la escasez de espacio y con la idea de hacer la menor obra posible, para la dotación de aseos públicos se utilizará la existente bajo la Fuente de la Hispanidad, que dispone de 8 cabinas de mujeres y siete de hombres, además de dos aseos adaptados.

6. CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS DE LAS NAVES DESMONTABLES

El Mercado Provisional está concebido como una instalación de carácter temporal que cumpla todas las exigencias funcionales y técnicas sanitarias propias de la actividad que alberga.

Constructivamente se trata de una estructura ligera en una sólo planta de altura, buscando criterios de máxima espacialidad y mínima interferencia funcional, a la vez que un rápido montaje y reutilizaciones futuras.

Es por esto que se han empleado perfiles metálicos de acero laminado, con uniones atornilladas, y paneles frigoríficos autoportantes, como principales materiales de estructura y cerramiento, todo ello al objeto de que una vez finalizado su cometido, sean fácilmente desmontables y reutilizables por el Excmo. Ayuntamiento para otras finalidades.

La estructura de la sala de venta está realizada a base de pilares y cerchas metálicas trianguladas, arriostradas con tirantes.

La nave que contiene los servicios generales, se sustenta por pilares metálicos y vigas de perfilera laminada de acero.

La intersección entre ambas naves se resuelve con pilares metálicos y vigas de perfilera laminada de acero, y el forjado con chapa colaborante, formando junta de dilatación.

Dada la ubicación en el entorno del casco histórico y con el fin de hacer la menor intervención de obra civil posible, se ha diseñado la cimentación para que apoye directamente en la superficie del vial, adaptándose al desnivel del solar y elevando la solera de apoyo sobre unos casetones huecos apoyados directamente también en el vial. De esta forma pueden diseñarse las redes de saneamiento, que en un mercado son muy importantes y cuantiosas, sin tener que enterrarlas, discurriendo entre los huecos de los casetones y acometiendo a los pozos existentes de alcantarillado. De este modo se protegerá el entorno del impacto que supondría una cimentación enterrada, facilitando asimismo la recuperación posterior del espacio público, una vez desmontada las naves.

Los cerramientos de fachada se realizan con panel frigorífico de 100 mm autoportantes, dando ya el acabado exterior e interior del Mercado.

La cubierta se realiza con panel sándwich de 50 mm.

7. LOS PUESTOS DE VENTA

Los puestos de este Mercado Provisional se realizan también de forma prefabricada, de tal forma que se puedan preparar en taller y montar fácilmente, así como para facilitar su posterior desmontaje y posible reutilización. Se componen de una estructura de tubo metálico, que sirve de soporte y apoyo de los cerramientos y techos, así como de las instalaciones y el rotulo del puesto.

Los cerramientos se realizan con panel de madera fenólica compacta, totalmente lisos, anclados sobre guías perimetrales metálicas.

El puesto se encuentra elevado 15 cm sobre el nivel de los pasillos distribuidores. Todo el pavimento, tanto de zonas comunes como el interior del puesto, se resuelve con una pintura al clorocaucho. Las paredes de puesto en contacto con el suelo, dispondrán de una media caña de unión, para facilitar su limpieza.

Se dispondrá de un falso techo lavable y registrable, donde se empotrará la iluminación del interior del puesto.

Los puestos se entregaran a sus adjudicatarios completamente terminados a nivel de acabados, disponiendo de lavamanos con dotación de agua fría y caliente. Cada puesto tendrá su cuadro eléctrico y tomas eléctricas para usos varios, con toma de teléfono y datos.

Se dispondrá de barra de colgar, rotulo identificativo y un cierre del puesto.

Los puestos de carnes, charcutería, pollerías y menuceles, dispondrán de mostrador frigorífico, mientras que los de pescados y los de frutas y hortalizas tendrán mesas expositores. Los puestos de alimentación varia, dependiendo de su actividad, se les dotará de vitrinas frigoríficas o mesas.

El mercado cuenta con un sistema de climatización sencillo, por medio de una producción de frio o calor y una distribución lineal, a lo largo de toda la nave, para producir un atemperamiento del espacio general tanto en invierno como en verano.

8. REQUERIMIENTOS DE UTILIZACIÓN

Dado el carácter del emplazamiento, la superficie disponible y la provisionalidad de la construcción, se hace necesario que en su utilización se cumplan los siguientes requerimientos:

- Control exhaustivo por parte de los detallistas de que los desperdicios que se generen no sean desechados por la red de saneamiento.
- Limpieza mensual, o cuando ello sea necesario si se requiriera una menor periodicidad, de la red de vertido del Mercado.
- Señalamiento de horario limitado de carga y descarga, así como de turnos por tipo de productos.

9. UTILIZACIÓN DE LAS DEPENDENCIAS AL SERVICIO DE LOS DETALLISTAS

- Cámara de pescados: en esta cámara pueden conservarse todo tipo de pescados, mariscos frescos y productos de la pesca extractiva o de cultivo
- Cámara de aves: su utilización es exclusiva para la conservación de todo tipo de aves.
- Cámara de alimentación varia: en ella se conservarán productos que necesiten de frío no recogidos en todas las anteriores cámaras. Su uso podría ser compartido por varios gremios.
- Cámara de frutas y hortalizas: se podrán conservar todo tipo de frutas, verduras, hortalizas frescas y setas silvestres o de cultivo.
- Cámara de carnes: está compartimentada en 15 espacios, uno para cada uno de los carniceros. En ella se pueden conservar carnes de todo tipo, vacuno, porcino equino y lanar. Excepto aves
- Cámara de menuceles: Es la cámara donde se pueden almacenar las vísceras de las anteriores especies, hígados, riñones, madejas ...
- Cámara de congelados: cámara de utilización indistinta por los concesionarios para todo tipo de productos de alimentación congelados.
- Obradores de carnes y pollería: Se utilizarán por turnos quedando todo ello bien documentado para el control de la inspección sanitaria.
- Los horarios de limpieza y de carga y descarga serán determinados por el Ayuntamiento en razón a las circunstancias concurrentes una vez acabada la instalación provisional. Serán comunicadas a la Entidad Gestora de encontrarse constituida.
- Los planos unidos a esta Memoria grafiando los espacios del mercado provisional quedan sujetos a las modificaciones en obra que puedan ser llevadas a cabo por la Dirección Facultativa.

CORRELACIÓN DE LOS PUESTOS DEL MERCADO CENTRAL CON LOS DEL MERCADO PROVISIONAL

SEGUNDA LICITACIÓN

CENTRAL LANUZA	ACTIVIDAD	SUPERFICIE	OBRADOR	PROVISIONAL	SUPERFICIE
PUESTO 1	CARNICERÍA	14,43	1	40	7,40
PUESTO 2	POLLERÍA	14,48	14	3	7,40
PUESTO 3	CHARCUTERIA	14,48		13	7,40
PUESTO 4	POLLERÍA	14,48	15	4	7,40
PUESTO 6	CARNICERÍA	14,46	7	38	7,40
PUESTO 7	POLLERÍA	14,48	16	5	7,40
PUESTO 8	CARNICERÍA	14,48	9	48	7,40
PUESTO 9	PESCADOS	14,48		63	7,49
PUESTO 10	PESCADOS	12,14		28	7,40
PUESTO 11	PESCADOS	12,14		30	7,40
PUESTO 12	PESCADOS	11,58		31	7,40
PUESTO 13	PESCADOS	11,58		23	7,24
PUESTO 14	PESCADOS	11,58		25	7,40
PUESTO 15	PESCADOS	11,58		24	7,40
PUESTO 16	PESCADOS	12,14		64	7,49
PUESTO 21	PESCADOS	14,86		22	8,08
PUESTO 24	PESCADOS	18,58		21	8,08
PUESTO 27	RESTAURACION	18,21		-	-
PUESTO 28	RESTAURACION	23,78		-	-
PUESTO 35	CARNICERÍA	18,58	2	45	7,40
PUESTO 39	ALIM. VARIA / MENUCELES	18,58		33	7,40
PUESTO 47	RESTAURACION	18,21		-	-
PUESTO 48	RESTAURACION	23,78		-	-
PUESTO 54	FRUTAS Y HORTALIZAS	14,86		67	7,40
PUESTO 57	FRUTAS Y HORTALIZAS	14,86		57	7,40
PUESTO 60	FRUTAS Y HORTALIZAS	11,58		55	7,40
PUESTO 61	FRUTAS Y HORTALIZAS	11,58		54	7,40
PUESTO 62	FRUTAS Y HORTALIZAS	11,58		73	7,40
PUESTO 64	ALIMENTACION VARIA	12,14		9	7,40
PUESTO 65	ALIMENTACION VARIA	12,14		52	7,40
PUESTO 66	FRUTAS Y HORTALIZAS	11,58		58	7,40
PUESTO 73	CARNICERÍA	14,46	4	39	7,40
	TOTAL	467,87		TOTAL	208,58

ANEJO 3

FAMILIA GENÉRICA	PRODUCTOS QUE LA COMPONEN
POLLERÍA (AVES Y HUEVOS)	Aves, conejos, caza, huevos y productos derivados de los mismos ya sean elaborados, precocinados o refrigerados. (Refª indicativa IAE 642.5)
CASQUERÍA (MENUCELES)	Vísceras, despojos y minucias procedentes de animales de abasto, frescos o precocinados así como sus elaborados (Refª indicativa IAE 642.6). AGRUPA ALIMENTACIÓN VARIA
CARNICERÍA (CARNES)	Carnes, frescas o refrigeradas y productos elaborados cuyo ingrediente principal sea la carne. Morcillas y adobos frescos. Se excluyen los productos lácteos y de charcutería, excepto los embutidos frescos, así como los productos propios de pollería y casquería o menuceles (Refª indicativa IAE 642.1 A 4)
CHARCUTERÍA	Embutidos, adobos secos, quesos y derivados así como alimentación seca en general, fresca o enlatada, chorizo fresco y picadillo envasados. Se excluye expresamente la venta de congelados, carnes frescas y sus derivados así como los productos de pollería (Refª indicativa IAE 647.1)
FRUTAS Y VERDURAS	Toda clase de frutas y verduras frescas, hortalizas y setas. Caracol vivo. Dichos productos podrán ser semielaborados, refrigerados o precocinados, envasados (Refª indicativa IAE 641) o no.
PESCADOS/CONGELADOS	Pescado y marisco fresco, así como toda clase de productos semielaborados, refrigerados o precocinados en los que los ingredientes provengan del pescado o marisco. (Refª indicativa IAE 643.1 y 2)
ALIMENTACIÓN VARIA (incluye también menuceles: puesto 39)	Salazones de pescado, conservas, ahumados, encurtidos, aceitunas, aceites, bebidas, y frutos secos. Pan, leche, pastelería y bollería.

De acuerdo con lo dispuesto en la cláusula 14 del pliego concesional, la relación de productos incluidos en cada genérico o familia tiene carácter orientativo y flexible.

Pueden solicitarse otro tipo de productos diferentes (cláusulas 9 y 14)

ANEJO 4

Puesto	Familia	Canon periódico total año 1 (€/mes)	Canon periódico total año 2 (€/mes)	Canon periódico total año 3 (€/mes)	Canon periódico total año 4 (€/mes)	Canon periódico total año 5 (€/mes)	Canon periódico total año 6 (€/mes)	Canon periódico total año 7 (€/mes)	Canon periódico total año 8 (€/mes)	Canon periódico total año 9 (€/mes)
1	Carnes	116,60 €	119,73 €	122,95 €	126,25 €	129,65 €	133,13 €	136,71 €	140,38 €	144,16 €
2	Pollería	86,24 €	88,56 €	90,94 €	93,39 €	95,90 €	98,47 €	101,12 €	103,84 €	106,63 €
3	Charcutería	79,67 €	81,81 €	84,01 €	86,27 €	88,59 €	90,97 €	93,42 €	95,93 €	98,50 €
4	Pollería	86,68 €	89,01 €	91,40 €	93,86 €	96,38 €	98,97 €	101,63 €	104,36 €	107,17 €
6	Carnes	116,98 €	120,12 €	123,35 €	126,67 €	130,07 €	133,57 €	137,16 €	140,85 €	144,63 €
7	Pollería	86,24 €	88,56 €	90,94 €	93,39 €	95,90 €	98,47 €	101,12 €	103,84 €	106,63 €
8	Carnes	98,08 €	100,71 €	103,42 €	106,20 €	109,05 €	111,99 €	115,00 €	118,09 €	121,26 €
9	Pescados	81,30 €	83,48 €	85,73 €	88,03 €	90,40 €	92,83 €	95,32 €	97,88 €	100,51 €
10	Pescados	87,32 €	89,67 €	92,08 €	94,55 €	97,09 €	99,70 €	102,38 €	105,13 €	107,96 €
11	Pescados	87,32 €	89,67 €	92,08 €	94,55 €	97,09 €	99,70 €	102,38 €	105,13 €	107,96 €
12	Pescados	76,05 €	78,09 €	80,19 €	82,35 €	84,56 €	86,84 €	89,17 €	91,57 €	94,03 €
13	Pescados	76,05 €	78,09 €	80,19 €	82,35 €	84,56 €	86,84 €	89,17 €	91,57 €	94,03 €
14	Pescados	76,05 €	78,09 €	80,19 €	82,35 €	84,56 €	86,84 €	89,17 €	91,57 €	94,03 €
15	Pescados	76,05 €	78,09 €	80,19 €	82,35 €	84,56 €	86,84 €	89,17 €	91,57 €	94,03 €
16	Pescados	87,32 €	89,67 €	92,08 €	94,55 €	97,09 €	99,70 €	102,38 €	105,13 €	107,96 €
21	Pescados	89,62 €	92,03 €	94,51 €	97,05 €	99,66 €	102,34 €	105,09 €	107,91 €	110,81 €
24	Pescados	98,04 €	100,67 €	103,38 €	106,16 €	109,01 €	111,94 €	114,95 €	118,04 €	121,21 €
35	Carnes	120,44 €	123,68 €	127,00 €	130,41 €	133,92 €	137,52 €	141,22 €	145,01 €	148,91 €
39	Menueces/Alimentación varia	103,90 €	106,69 €	109,56 €	112,51 €	115,53 €	118,64 €	121,83 €	125,10 €	128,46 €
54	Frutas y Hortalizas	84,53 €	86,81 €	89,14 €	91,53 €	94,00 €	96,52 €	99,12 €	101,78 €	104,52 €
57	Frutas y Hortalizas	84,53 €	86,81 €	89,14 €	91,53 €	94,00 €	96,52 €	99,12 €	101,78 €	104,52 €
60	Frutas y Hortalizas	72,97 €	74,93 €	76,94 €	79,01 €	81,13 €	83,31 €	85,55 €	87,85 €	90,22 €
61	Frutas y Hortalizas	72,97 €	74,93 €	76,94 €	79,01 €	81,13 €	83,31 €	85,55 €	87,85 €	90,22 €
62	Frutas y Hortalizas	72,97 €	74,93 €	76,94 €	79,01 €	81,13 €	83,31 €	85,55 €	87,85 €	90,22 €
64	Alimentación varia	80,79 €	82,96 €	85,19 €	87,48 €	89,83 €	92,25 €	94,73 €	97,28 €	99,89 €
65	Alimentación varia	80,79 €	82,96 €	85,19 €	87,48 €	89,83 €	92,25 €	94,73 €	97,28 €	99,89 €
66	Frutas y Hortalizas	72,97 €	74,93 €	76,94 €	79,01 €	81,13 €	83,31 €	85,55 €	87,85 €	90,22 €
73	Carnes	116,68 €	119,82 €	123,04 €	126,35 €	129,74 €	133,23 €	136,81 €	140,49 €	144,26 €
		8.022,11	8.237,75	8.459,18	8.686,56	8.920,05	9.159,82	9.406,04	9.658,87	9.918,51

ANEJO 4

Canon periódico total año 10 (€/mes)	Canon periódico total año 11 (€/mes)	Canon periódico total año 12 (€/mes)	Canon periódico total año 13 (€/mes)	Canon periódico total año 14 (€/mes)	Canon periódico total año 15 (€/mes)	Canon periódico total año 16 (€/mes)	Canon periódico total año 17 (€/mes)	Canon periódico total año 18 (€/mes)	Canon periódico total año 19 (€/mes)	Canon periódico total año 20 (€/mes)
148,03 €	152,01 €	156,10 €	160,29 €	164,60 €	169,03 €	173,57 €	178,24 €	183,03 €	187,95 €	193,00 €
109,50 €	112,44 €	115,46 €	118,57 €	121,75 €	125,03 €	128,39 €	131,84 €	135,38 €	139,02 €	142,76 €
101,15 €	103,87 €	106,66 €	109,53 €	112,48 €	115,50 €	118,60 €	121,79 €	125,06 €	128,43 €	131,88 €
110,05 €	113,01 €	116,04 €	119,16 €	122,37 €	125,66 €	129,03 €	132,50 €	136,06 €	139,72 €	143,48 €
148,52 €	152,51 €	156,61 €	160,82 €	165,15 €	169,59 €	174,14 €	178,82 €	183,63 €	188,57 €	193,64 €
109,50 €	112,44 €	115,46 €	118,57 €	121,75 €	125,03 €	128,39 €	131,84 €	135,38 €	139,02 €	142,76 €
124,52 €	127,87 €	131,31 €	134,84 €	138,46 €	142,18 €	146,00 €	149,93 €	153,96 €	158,10 €	162,35 €
103,22 €	105,99 €	108,84 €	111,77 €	114,77 €	117,86 €	121,02 €	124,28 €	127,62 €	131,05 €	134,57 €
110,86 €	113,84 €	116,90 €	120,05 €	123,27 €	126,59 €	129,99 €	133,48 €	137,07 €	140,75 €	144,54 €
110,86 €	113,84 €	116,90 €	120,05 €	123,27 €	126,59 €	129,99 €	133,48 €	137,07 €	140,75 €	144,54 €
96,56 €	99,15 €	101,82 €	104,55 €	107,36 €	110,25 €	113,21 €	116,26 €	119,38 €	122,59 €	125,89 €
96,56 €	99,15 €	101,82 €	104,55 €	107,36 €	110,25 €	113,21 €	116,26 €	119,38 €	122,59 €	125,89 €
96,56 €	99,15 €	101,82 €	104,55 €	107,36 €	110,25 €	113,21 €	116,26 €	119,38 €	122,59 €	125,89 €
96,56 €	99,15 €	101,82 €	104,55 €	107,36 €	110,25 €	113,21 €	116,26 €	119,38 €	122,59 €	125,89 €
110,86 €	113,84 €	116,90 €	120,05 €	123,27 €	126,59 €	129,99 €	133,48 €	137,07 €	140,75 €	144,54 €
113,79 €	116,85 €	119,99 €	123,21 €	126,53 €	129,93 €	133,42 €	137,01 €	140,69 €	144,47 €	148,35 €
124,47 €	127,82 €	131,25 €	134,78 €	138,40 €	142,12 €	145,94 €	149,87 €	153,90 €	158,03 €	162,28 €
152,91 €	157,02 €	161,24 €	165,58 €	170,03 €	174,60 €	179,29 €	184,11 €	189,06 €	194,14 €	199,36 €
131,92 €	135,46 €	139,10 €	142,84 €	146,68 €	150,62 €	154,67 €	158,83 €	163,10 €	167,48 €	171,99 €
107,33 €	110,21 €	113,17 €	116,22 €	119,34 €	122,55 €	125,84 €	129,22 €	132,70 €	136,26 €	139,93 €
107,33 €	110,21 €	113,17 €	116,22 €	119,34 €	122,55 €	125,84 €	129,22 €	132,70 €	136,26 €	139,93 €
92,64 €	95,13 €	97,69 €	100,31 €	103,01 €	105,78 €	108,62 €	111,54 €	114,54 €	117,62 €	120,78 €
92,64 €	95,13 €	97,69 €	100,31 €	103,01 €	105,78 €	108,62 €	111,54 €	114,54 €	117,62 €	120,78 €
92,64 €	95,13 €	97,69 €	100,31 €	103,01 €	105,78 €	108,62 €	111,54 €	114,54 €	117,62 €	120,78 €
102,58 €	105,33 €	108,16 €	111,07 €	114,06 €	117,12 €	120,27 €	123,50 €	126,82 €	130,23 €	133,73 €
102,58 €	105,33 €	108,16 €	111,07 €	114,06 €	117,12 €	120,27 €	123,50 €	126,82 €	130,23 €	133,73 €
92,64 €	95,13 €	97,69 €	100,31 €	103,01 €	105,78 €	108,62 €	111,54 €	114,54 €	117,62 €	120,78 €
148,14 €	152,12 €	156,21 €	160,41 €	164,72 €	169,15 €	173,70 €	178,37 €	183,16 €	188,09 €	193,14 €
10.185,11	10.458,89	10.740,03	11.028,72	11.325,17	11.629,59	11.942,19	12.263,20	12.592,83	12.931,33	13.278,92

ANEJO 4

Canon periódico total año 21 (€/mes)	Canon periódico total año 22 (€/mes)	Canon periódico total año 23 (€/mes)	Canon periódico total año 24 (€/mes)	Canon periódico total año 25 (€/mes)	Canon periódico total año 26 (€/mes)	Canon periódico total año 27 (€/mes)	Canon periódico total año 28 (€/mes)	Canon periódico total año 29 (€/mes)	Canon periódico total año 30 (€/mes)	Canon periódico total año 31 (€/mes)
198,19 €	203,51 €	208,99 €	214,60 €	220,37 €	226,29 €	232,38 €	238,62 €	245,04 €	251,62 €	258,39 €
146,59 €	150,53 €	154,58 €	158,74 €	163,00 €	167,38 €	171,88 €	176,50 €	181,25 €	186,12 €	191,12 €
135,42 €	139,06 €	142,80 €	146,64 €	150,58 €	154,63 €	158,79 €	163,05 €	167,44 €	171,94 €	176,56 €
147,33 €	151,29 €	155,36 €	159,54 €	163,83 €	168,23 €	172,75 €	177,39 €	182,16 €	187,06 €	192,09 €
198,84 €	204,19 €	209,67 €	215,31 €	221,10 €	227,04 €	233,14 €	239,41 €	245,85 €	252,45 €	259,24 €
146,59 €	150,53 €	154,58 €	158,74 €	163,00 €	167,38 €	171,88 €	176,50 €	181,25 €	186,12 €	191,12 €
166,71 €	171,19 €	175,79 €	180,52 €	185,37 €	190,35 €	195,47 €	200,72 €	206,12 €	211,66 €	217,35 €
138,19 €	141,90 €	145,72 €	149,63 €	153,65 €	157,78 €	162,03 €	166,38 €	170,85 €	175,45 €	180,16 €
148,42 €	152,41 €	156,51 €	160,72 €	165,04 €	169,47 €	174,03 €	178,71 €	183,51 €	188,44 €	193,51 €
148,42 €	152,41 €	156,51 €	160,72 €	165,04 €	169,47 €	174,03 €	178,71 €	183,51 €	188,44 €	193,51 €
129,27 €	132,74 €	136,31 €	139,98 €	143,74 €	147,60 €	151,57 €	155,64 €	159,83 €	164,12 €	168,54 €
129,27 €	132,74 €	136,31 €	139,98 €	143,74 €	147,60 €	151,57 €	155,64 €	159,83 €	164,12 €	168,54 €
129,27 €	132,74 €	136,31 €	139,98 €	143,74 €	147,60 €	151,57 €	155,64 €	159,83 €	164,12 €	168,54 €
148,42 €	152,41 €	156,51 €	160,72 €	165,04 €	169,47 €	174,03 €	178,71 €	183,51 €	188,44 €	193,51 €
152,34 €	156,44 €	160,64 €	164,96 €	169,39 €	173,95 €	178,62 €	183,42 €	188,36 €	193,42 €	198,62 €
166,64 €	171,12 €	175,72 €	180,44 €	185,29 €	190,28 €	195,39 €	200,64 €	206,04 €	211,57 €	217,26 €
204,72 €	210,22 €	215,87 €	221,68 €	227,63 €	233,75 €	240,04 €	246,49 €	253,11 €	259,92 €	266,90 €
176,61 €	181,36 €	186,23 €	191,24 €	196,38 €	201,66 €	207,08 €	212,64 €	218,36 €	224,23 €	230,26 €
143,69 €	147,55 €	151,52 €	155,59 €	159,77 €	164,07 €	168,48 €	173,00 €	177,66 €	182,43 €	187,33 €
143,69 €	147,55 €	151,52 €	155,59 €	159,77 €	164,07 €	168,48 €	173,00 €	177,66 €	182,43 €	187,33 €
124,03 €	127,36 €	130,78 €	134,30 €	137,91 €	141,62 €	145,42 €	149,33 €	153,35 €	157,47 €	161,70 €
124,03 €	127,36 €	130,78 €	134,30 €	137,91 €	141,62 €	145,42 €	149,33 €	153,35 €	157,47 €	161,70 €
124,03 €	127,36 €	130,78 €	134,30 €	137,91 €	141,62 €	145,42 €	149,33 €	153,35 €	157,47 €	161,70 €
137,33 €	141,02 €	144,81 €	148,70 €	152,70 €	156,80 €	161,02 €	165,35 €	169,79 €	174,36 €	179,04 €
137,33 €	141,02 €	144,81 €	148,70 €	152,70 €	156,80 €	161,02 €	165,35 €	169,79 €	174,36 €	179,04 €
124,03 €	127,36 €	130,78 €	134,30 €	137,91 €	141,62 €	145,42 €	149,33 €	153,35 €	157,47 €	161,70 €
198,33 €	203,66 €	209,14 €	214,76 €	220,53 €	226,46 €	232,55 €	238,80 €	245,22 €	251,81 €	258,58 €
13.635,86	14.002,39	14.378,78	14.765,28	15.162,17	15.569,73	15.988,24	16.418,01	16.859,32	17.312,50	17.777,86

ANEJO 4

Canon periódico total año 32 (€/mes)	Canon periódico total año 33 (€/mes)	Canon periódico total año 34 (€/mes)	Canon periódico total año 35 (€/mes)	Canon periódico total año 36 (€/mes)	Canon periódico total año 37 (€/mes)	Canon periódico total año 38 (€/mes)	Canon periódico total año 39 (€/mes)	Canon periódico total año 40 (€/mes)	Canon periódico total año 41 (€/mes)	Canon periódico total año 42 (€/mes)
265,33 €	272,47 €	279,79 €	287,31 €	295,03 €	302,96 €	311,11 €	319,47 €	328,06 €	336,88 €	345,93 €
196,26 €	201,54 €	206,95 €	212,52 €	218,23 €	224,09 €	230,12 €	236,30 €	242,66 €	249,18 €	255,88 €
181,31 €	186,18 €	191,18 €	196,32 €	201,60 €	207,02 €	212,58 €	218,30 €	224,17 €	230,19 €	236,38 €
197,25 €	202,55 €	208,00 €	213,59 €	219,33 €	225,23 €	231,28 €	237,50 €	243,88 €	250,44 €	257,17 €
266,21 €	273,36 €	280,71 €	288,26 €	296,01 €	303,96 €	312,13 €	320,52 €	329,14 €	337,99 €	347,07 €
196,26 €	201,54 €	206,95 €	212,52 €	218,23 €	224,09 €	230,12 €	236,30 €	242,66 €	249,18 €	255,88 €
223,19 €	229,19 €	235,35 €	241,68 €	248,17 €	254,84 €	261,69 €	268,73 €	275,95 €	283,37 €	290,99 €
185,01 €	189,98 €	195,08 €	200,33 €	205,71 €	211,24 €	216,92 €	222,75 €	228,74 €	234,89 €	241,20 €
198,71 €	204,05 €	209,54 €	215,17 €	220,95 €	226,89 €	232,99 €	239,25 €	245,68 €	252,29 €	259,07 €
198,71 €	204,05 €	209,54 €	215,17 €	220,95 €	226,89 €	232,99 €	239,25 €	245,68 €	252,29 €	259,07 €
173,07 €	177,72 €	182,49 €	187,40 €	192,44 €	197,61 €	202,92 €	208,38 €	213,98 €	219,73 €	225,64 €
173,07 €	177,72 €	182,49 €	187,40 €	192,44 €	197,61 €	202,92 €	208,38 €	213,98 €	219,73 €	225,64 €
173,07 €	177,72 €	182,49 €	187,40 €	192,44 €	197,61 €	202,92 €	208,38 €	213,98 €	219,73 €	225,64 €
198,71 €	204,05 €	209,54 €	215,17 €	220,95 €	226,89 €	232,99 €	239,25 €	245,68 €	252,29 €	259,07 €
203,96 €	209,44 €	215,07 €	220,85 €	226,79 €	232,88 €	239,14 €	245,57 €	252,17 €	258,95 €	265,91 €
223,10 €	229,10 €	235,26 €	241,58 €	248,07 €	254,74 €	261,59 €	268,62 €	275,84 €	283,26 €	290,87 €
274,08 €	281,45 €	289,01 €	296,78 €	304,76 €	312,95 €	321,36 €	330,00 €	338,87 €	347,98 €	357,33 €
236,44 €	242,80 €	249,33 €	256,03 €	262,91 €	269,98 €	277,23 €	284,69 €	292,34 €	300,20 €	308,27 €
192,37 €	197,54 €	202,85 €	208,30 €	213,90 €	219,65 €	225,56 €	231,62 €	237,85 €	244,24 €	250,80 €
192,37 €	197,54 €	202,85 €	208,30 €	213,90 €	219,65 €	225,56 €	231,62 €	237,85 €	244,24 €	250,80 €
166,05 €	170,51 €	175,09 €	179,80 €	184,63 €	189,60 €	194,69 €	199,93 €	205,30 €	210,82 €	216,49 €
166,05 €	170,51 €	175,09 €	179,80 €	184,63 €	189,60 €	194,69 €	199,93 €	205,30 €	210,82 €	216,49 €
166,05 €	170,51 €	175,09 €	179,80 €	184,63 €	189,60 €	194,69 €	199,93 €	205,30 €	210,82 €	216,49 €
183,86 €	188,80 €	193,87 €	199,08 €	204,43 €	209,93 €	215,57 €	221,37 €	227,32 €	233,43 €	239,70 €
183,86 €	188,80 €	193,87 €	199,08 €	204,43 €	209,93 €	215,57 €	221,37 €	227,32 €	233,43 €	239,70 €
166,05 €	170,51 €	175,09 €	179,80 €	184,63 €	189,60 €	194,69 €	199,93 €	205,30 €	210,82 €	216,49 €
265,53 €	272,67 €	279,99 €	287,52 €	295,25 €	303,19 €	311,34 €	319,70 €	328,30 €	337,12 €	346,18 €
18.255,73	18.746,44	19.250,35	19.767,80	20.299,16	20.844,80	21.405,11	21.980,48	22.571,31	23.178,03	23.801,05

ANEJO 4

Canon periódico total año 43 (€/mes)	Canon periódico total año 44 (€/mes)	Canon periódico total año 45 (€/mes)	Canon periódico total año 46 (€/mes)	Canon periódico total año 47 (€/mes)	Canon periódico total año 48 (€/mes)	Canon periódico total año 49 (€/mes)	Canon periódico total año 50 (€/mes)
355,23 €	364,78 €	374,58 €	384,65 €	394,99 €	405,61 €	416,51 €	427,71 €
262,75 €	269,82 €	277,07 €	284,52 €	292,16 €	300,02 €	308,08 €	316,36 €
242,73 €	249,26 €	255,96 €	262,84 €	269,90 €	277,16 €	284,61 €	292,26 €
264,08 €	271,18 €	278,47 €	285,95 €	293,64 €	301,53 €	309,64 €	317,96 €
356,40 €	365,98 €	375,82 €	385,92 €	396,29 €	406,95 €	417,89 €	429,12 €
262,75 €	269,82 €	277,07 €	284,52 €	292,16 €	300,02 €	308,08 €	316,36 €
298,81 €	306,84 €	315,09 €	323,56 €	332,26 €	341,19 €	350,36 €	359,78 €
247,69 €	254,34 €	261,18 €	268,20 €	275,41 €	282,81 €	290,41 €	298,22 €
266,03 €	273,18 €	280,53 €	288,07 €	295,81 €	303,76 €	311,93 €	320,31 €
266,03 €	273,18 €	280,53 €	288,07 €	295,81 €	303,76 €	311,93 €	320,31 €
231,70 €	237,93 €	244,32 €	250,89 €	257,64 €	264,56 €	271,67 €	278,97 €
231,70 €	237,93 €	244,32 €	250,89 €	257,64 €	264,56 €	271,67 €	278,97 €
231,70 €	237,93 €	244,32 €	250,89 €	257,64 €	264,56 €	271,67 €	278,97 €
231,70 €	237,93 €	244,32 €	250,89 €	257,64 €	264,56 €	271,67 €	278,97 €
266,03 €	273,18 €	280,53 €	288,07 €	295,81 €	303,76 €	311,93 €	320,31 €
273,06 €	280,40 €	287,93 €	295,67 €	303,62 €	311,78 €	320,16 €	328,77 €
298,69 €	306,72 €	314,96 €	323,43 €	332,12 €	341,05 €	350,22 €	359,63 €
366,94 €	376,80 €	386,93 €	397,33 €	408,01 €	418,98 €	430,24 €	441,80 €
316,55 €	325,06 €	333,80 €	342,77 €	351,99 €	361,45 €	371,16 €	381,14 €
257,55 €	264,47 €	271,58 €	278,88 €	286,37 €	294,07 €	301,98 €	310,09 €
257,55 €	264,47 €	271,58 €	278,88 €	286,37 €	294,07 €	301,98 €	310,09 €
222,30 €	228,28 €	234,42 €	240,72 €	247,19 €	253,83 €	260,66 €	267,66 €
222,30 €	228,28 €	234,42 €	240,72 €	247,19 €	253,83 €	260,66 €	267,66 €
222,30 €	228,28 €	234,42 €	240,72 €	247,19 €	253,83 €	260,66 €	267,66 €
246,15 €	252,76 €	259,56 €	266,53 €	273,70 €	281,05 €	288,61 €	296,37 €
246,15 €	252,76 €	259,56 €	266,53 €	273,70 €	281,05 €	288,61 €	296,37 €
222,30 €	228,28 €	234,42 €	240,72 €	247,19 €	253,83 €	260,66 €	267,66 €
355,49 €	365,05 €	374,86 €	384,93 €	395,28 €	405,91 €	416,82 €	428,02 €
24.440,83	25.097,79	25.772,42	26.465,19	27.176,57	27.907,08	28.657,22	29.427,53

ANEJO 5

DECLARACIÓN RESPONSABLE DE NO ESTAR INCURSO EN PROHIBICIÓN DE CONTRATAR, ENCONTRARSE AL CORRIENTE DE OBLIGACIONES TRIBUTARIAS Y DE SEGURIDAD SOCIAL Y CUMPLIMIENTO DE COMPROMISOS DE ORDEN SOCIAL, RIESGOS LABORALES Y CRITERIOS MEDIOAMBIENTALES

D. _____ con DNI número _____
con domicilio en _____, en nombre de (1)
_____, con domicilio fiscal en
_____ enterado del anuncio publicado en el Boletín _____
del día _____-y de las condiciones y requisitos que se exigen para la participación en el
procedimiento concurrente y público relativo a : CONCESIONES PUESTOS DEL MERCADO
CENTRAL, 2ª LICITACIÓN

DECLARO RESPONSABLEMENTE,

- 1) No estar incurso en prohibición de contratar con las Administraciones Públicas por ninguna de las causas que fija el texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.
- 2) Encontrarse al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.
- 3) Que, en el caso de ser invitado a la fase de presentación de ofertas, se tendrán en cuenta las obligaciones relativas a las disposiciones sobre protección del empleo, condiciones de trabajo, prevención de riesgos laboral es y protección del medio ambiente.

En _____, a _____ de _____ de

FIRMA

(1) indicar si la declaración se realiza en nombre propio o de la mercantil que representa

ANEJO 6

MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA

D. , con DNI y domicilio social en , domiciliado en c/ manifiesta que enterado del anuncio publicado en el BOA nº de fecha , referente al procedimiento para la adjudicación de concesiones de puestos de venta en el Mercado Central 2ª licitación y teniendo capacidad legal suficiente, con sujeción en un todo a las cláusulas del pliego que conoce y acepta expresamente, formula oferta con las siguientes características

GAMA CARNES					
ORDEN DE PREFERENCIA (1)	PUESTO	APORTACION ECONOMICA UNICA	CANON BASE PRIMER AÑO	ANTICIPO CANON SOBRE CANON BASE (2)	
				PERIODO	EUROS
	1	69.957 €	116,60 €		
	6	70.188 €	116,98 €		
	8	58.846 €	98,08 €		
	35	72.262 €	120,44 €		
	73	70.008 €	116,68 €		

GAMA FRUTAS Y VERDURAS					
ORDEN DE PREFERENCIA (1)	PUESTO	APORTACION ECONOMICA UNICA	CANON BASE PRIMER AÑO	ANTICIPO CANON SOBRE CANON BASE (2)	
				PERIODO	EUROS
	54	50.719 €	84,53 €		
	57	50.719 €	84,53 €		
	60	43.779 €	72,97 €		
	61	43.779 €	72,97 €		
	62	43.779 €	72,97 €		
	66	43.779 €	72,97 €		

GAMA ALIMENTACIÓN VARIA/MENUCES					
ORDEN DE PREFERENCIA (1)	PUESTO	APORTACION ECONOMICA UNICA	CANON BASE PRIMER AÑO	ANTICIPO CANON SOBRE CANON BASE (2)	
				PERIODO	EUROS
	39	62.340 €	103,90 €		
	64	48.474 €	80,79 €		
	65	48.474 €	80,79 €		

GAMA CHARCUTERIA					
ORDEN DE PREFERENCIA (1)	PUESTO	APORTACION ECONOMICA UNICA	CANON BASE PRIMER AÑO	ANTICIPO CANON SOBRE CANON BASE (2)	
				PERIODO	EUROS
	3	47.802 €	79,67 €		

GAMA POLLERÍA					
ORDEN DE PREFERENCIA (1)	PUESTO	APORTACION ECONOMICA UNICA	CANON BASE PRIMER AÑO	ANTICIPO CANON SOBRE CANON BASE (2)	
				PERIODO	EUROS
	2	51.745 €	86,24 €		
	4	52.006 €	86,68 €		
	7	51.745 €	86,24 €		

GAMA PESCADOS/CONGELADOS					
ORDEN DE PREFERENCIA (1)	PUESTO	APORTACION ECONOMICA UNICA	CANON BASE PRIMER AÑO	ANTICIPO CANON SOBRE CANON BASE (2)	
				PERIODO	EUROS
	9	48.778 €	81,30 €		
	10	52.391 €	87,32 €		
	11	52.391 €	87,32 €		
	12	45.630 €	76,05 €		
	13	45.630 €	76,05 €		
	14	45.630 €	76,05 €		
	15	45.630 €	76,05 €		
	16	52.391 €	87,32 €		
	21	53.774 €	89,62 €		
	24	58.822 €	98,04 €		

FECHA Y FIRMA DEL PROPONENTE

(1) MARCAR CLARAMENTE 1º, 2º, 3º, 4º ó 1, 2, 3, 4, ETC. EN EL SUPUESTO DE APARECER SÓLO X, SIN CARDINAL NI ORDINAL, SE VALORARÁ POR DETRÁS DE LAS DEMÁS OFERTAS QUE SÍ LO HAYAN REMARCADO CLARAMENTE.

(2) PERIODO MINIMO: IGUAL O SUPERIOR A 3 AÑOS Y PERIODO MÁXIMO: IGUAL O INFERIOR A 35 AÑOS

ANEJO 7

MODELO DE GARANTÍA MEDIANTE VALORES ANOTADOS (con inscripción).

D. (nombre y apellidos).....
en representación de....., NIF.....
con domicilio en, en la calle/pza./avda.
código postal.....

PIGNORA

a favor del Excmo Ayuntamiento de Zaragoza los siguientes valores representados mediante anotaciones en cuenta, de los cuales es titular el pignorante y que se identifican como sigue:

Número valores	Emisión (entidad emisora, clase del valor y fecha emisión)	Código valor	Referencia del Registro	Valor nominal unitario	Valor de realización de los valores a fecha de inscripción

En virtud de lo dispuesto por el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público para responder de las obligaciones siguientes: **garantía concesiones MERCADO CENTRAL, 2ª licitación.**

contraídas por (persona física o jurídica garantizada).....
.....NIF.....
con domicilio (a efectos de notificaciones y requerimientos) en.....
calle/pza./avda.....
por la cantidad de:*

La Entidad Gestora del Fondo se compromete a mantener la prenda sobre las participaciones señaladas, no reembolsando, en ningún caso, al participe el valor de las participaciones mientras subsista la prenda, así como a proceder al reembolso de las participaciones a favor del Excmo Ayuntamiento de Zaragoza al primer requerimiento de éste.

.....(nombre o razón social del pignorante)
.....(firma/s)

Con mi intervención, el Corredor de Comercio
(firma).....

D.....
con DNI..... en representación de (entidad adherida encargada del Registro contable)..... certifica la inscripción de la prenda.
(fecha).....
(firma).....

*Los importes se escribirán en letra y en número

ANEJO 8

MODELO DE GARANTÍA MEDIANTE PIGNORACIÓN DE PARTICIPACIONES EN FONDOS DE INVERSIÓN

D. (nombre y apellidos).....
en representación de....., NIF.....
con domicilio en , en la calle/pza./avda.
código postal.....

PIGNORA

a favor del AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA las siguientes participaciones , de las cuales es titular el pignorante y que identifica como sigue:

Número particip.	Identificación del fondo de inversión (nombre y número de registro administrativo de la CNMV)	Entidad gestora	Entidad depositaria	Valor liquidativo a la fecha de inscripción	Valor total

En virtud de lo dispuesto por el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público para responder de las obligaciones siguientes: **garantía concesiones MERCADO CENTRAL, 2ª licitación.**

contraídas por (persona física o jurídica garantizada).....
.....NIF.....
con domicilio (a efectos de notificaciones y requerimientos) en.....
calle/pza./avda.....
por la cantidad de: *

La Entidad Gestora del Fondo se compromete a mantener la prenda sobre las participaciones señaladas, no reembolsando, en ningún caso, al partícipe el valor de las participaciones mientras subsista la prenda, así como a proceder al reembolso de las participaciones a favor de del Excmo Ayuntamiento de Zaragoza al primer requerimiento de éste.

.....(nombre o razón social del pignorante)
.....(firma/s)

Con mi intervención, el Corredor de Comercio
(firma).....

D.....
con DNI..... en representación de (entidad adherida
encargada del Registro contable)..... certifica la
inscripción de la prenda.
(fecha).....
(firma).....

*Los importes se escribirán en letra y en número

ANEJO 9

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA

INTERVENCION GENERAL Sello de Fiscalización del documento
Fecha y firma

MODELO DE AVAL

La entidad (razón social de la entidad de crédito o sociedad de garantía
recíproca)....., NIF.....
..... con domicilio (a efectos de notificaciones y requerimientos) en
..... en la calle/plaza/avenida
C.P..... y en su nombre (nombre y apellido de los
Apoderados).....
.....
con poderes suficientes para obligarse en este acto, que resultan
de.....

AVALA

a:(nombre y apellidos o razón social del avalado).....
.....,NIF/CIF.....
en virtud de lo dispuesto por el Texto Refundido de La Ley de Contratos del Sector Público
3/2011, de 14 de noviembre , para responder de las obligaciones derivadas del procedimiento
para la adjudicación de las **concesiones del Mercado Central 2ª licitación** ante (EL EXCMO.
AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA) por importe de**
en concepto de garantía.

La Entidad avalista declara bajo su responsabilidad, que cumple los requisitos previstos en
el artículo 56.2 del Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones
Públicas.

Este aval se otorga solidariamente respecto al obligado principal, con renuncia expresa al
beneficio de excusión y con compromiso de pago al primer requerimiento del Excmo
Ayuntamiento de Zaragoza, con sujeción a los términos previstos en la Texto Refundido de la
Ley 3/2011, de 14 de noviembre, de Contratos del Sector Público y en sus normas de desarrollo.

El presente aval estará en vigor hasta que el Excmo Ayuntamiento de Zaragoza autorice su
cancelación o devolución de acuerdo con lo establecido en la Legislación de Contratos del
Sector Público.

.....(lugar y fecha)
.....(razón social de la entidad)
.....(firma de los Apoderados)

*Este documento se presentará por triplicado
(original y dos copias)

**Los importes se escribirán en letra y en número

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA

INTERVENCIÓN GENERAL

ANEJO 10

MODELO DE CERTIFICADO DE SEGURO DE CAUCIÓN

Certificado número

La Entidad ⁽¹⁾.....(en adelante, asegurador) con domicilio en, calle/avda./plaza.....y CIF..... debidamente representado por D./Dña. ⁽²⁾.....con poderes suficientes para obligarle en este acto, según resulta de ⁽³⁾.....

ASEGURA

a D./D^a. ⁽⁴⁾.....NIF/CIF....., en concepto de tomador del seguro, ante el Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza, en adelante asegurado, hasta el importe de* -----, en los términos y condiciones establecidos en **Texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público**, normativa de desarrollo y pliego de cláusulas por la que se rige las concesiones del Mercado Central 2ª licitación, en concepto de garantía para responder de las obligaciones, penalidades y demás gastos que se puedan derivar conforme a las normas y demás condiciones administrativas precitadas frente al asegurado.

El asegurado declara, bajo su responsabilidad, que cumple los requisitos exigidos en el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

La falta de pago de la prima, sea única, primera o siguientes, no dará derecho al asegurador a resolver el contrato, ni éste quedará extinguido, ni la cobertura del asegurador suspendida, ni éste liberado de su obligación, caso de que el asegurador deba hacer efectiva la garantía.

El asegurador no podrá oponer al asegurado las excepciones que puedan corresponderle contra el tomador del seguro.

El asegurador asume el compromiso de indemnizar al asegurado al primer requerimiento de la Unidad Central de Tesorería del Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza, en los términos establecidos en **en el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público** y normas de desarrollo.

El presente seguro de caución estará en vigor hasta que el Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza autorice expresamente su cancelación o devolución.

En, a dede.....

Firma:
Asegurador

*Los importes se escribirán en letra y en número

¹) Se expresará la razón social completa de la entidad aseguradora.

²) Nombre y apellidos del Apoderado o Apoderados.

³) Indicar bastanteo de poderes.

⁴) Nombre de la persona asegurada.

ANEJO 11

ESTATUTOS TIPO DE LA ENTIDAD GESTORA DE INTERESES COMUNES DEL MERCADO CENTRAL

I.- CONSTITUCIÓN, CAPACIDAD JURÍDICA

Artículo 1º.- Con el fin de cooperar en la gestión y mantenimiento del Mercado Central de Zaragoza se constituye la “Entidad Gestora de intereses comunes del Mercado Central”, formada inicialmente por todos los concesionarios del Mercado Central, y que se registrará por las presentes reglas y por los acuerdos que al respecto adopte el Ayuntamiento de Zaragoza como titular del bien y del servicio, por la normativa administrativa aplicable en materia de concesiones y autorizaciones del dominio público, particularmente las disposiciones del pliego administrativo de concesión, y residualmente en lo que resulte aplicable, por los artículos 396 a 406 del Código Civil.

Artículo 2º.- Para el cumplimiento de sus fines, la Entidad Gestora Mercado Central tendrá plena capacidad jurídica y de obrar en el ámbito comercial pudiendo realizar todas aquellas actividades que, de acuerdo con la normativa vigente, le permita dar cumplimiento a sus finalidades.

La Entidad Gestora podrá adoptar la denominación y forma societaria o comunitaria que considere adecuada.

Artículo 3º.- El domicilio de la Entidad Gestora Mercado Central se establece en el edificio del propio Mercado.

II.- OBJETO DE LA ENTIDAD GESTORA MERCADO CENTRAL

Artículo 4º.- La Entidad Gestora tiene por objeto:

- a) cooperar con el Ayuntamiento de Zaragoza en la prestación de un servicio de abastos ágil, barato, completo y eficaz, así como la representación y defensa de los intereses profesionales y comerciales comunes de sus miembros ante la Administración y terceros.
- b) organizar y sufragar inicialmente, bajo supervisión municipal, los servicios de limpieza, control y mantenimiento ordinario preventivo y correctivo de los servicios del mercado, así como cualesquiera otros que considerara oportuno.
- c) proponer medidas para la recogida, extracción y eliminación de basuras del Mercado, así como para las funciones de carga y descarga de mercancías.
- d) actuar en los demás cometidos de interés general o del colectivo de concesionarios y de usuarios en general.

En particular proponer al Ayuntamiento candidatos para ocupar puestos vacantes.

- e) formular propuestas y sugerencias al Ayuntamiento respecto de cualquier mejora en la forma de prestación del servicio a través de acciones individuales o conjuntas.

Artículo 5º.-

1.- los servicios de limpieza se prestarán en relación con:

- las instalaciones y superficies anexas de cada puesto
- los pasillos de separación entre los distintos puestos, así como los destinados al tránsito interior del público
- las zonas de utilización común por los concesionarios o usuarios de ambas plantas del mercado

2.- Los servicios mínimos iniciales de limpieza de estos espacios vendrán cubiertos por el siguiente personal:

Lunes a viernes	<u>nº personas</u>	<u>horarios</u>
	1 responsable	6 a 14 h. (8 h.)
	1 limpiador/a	6 a 13 h. (7 h.)
	1 limpiador/a	14 a 21 h. (7 h.)
	3 limpiadores/as	14 a 17h. (9 h.)
	3 limpiadores/as	20 a 22h. (6 h.)
Sábados	1 limpiador/a	6 a 11 h. (5 h.)
	1 limpiador/a	11 a 16 h. (5 h.)
	3 limpiadores	15 a 18 h. (9 h.)

NOTA.- A nivel informativo, se mencionan los siguientes datos:

El contrato actual (2017) lo mantiene Mercazaragoza S.A. con la empresa LINCANAR S.A.

Vencimiento: 4 de Noviembre de 2017 (prorrogable por un año)

Coste en 2016: 114.000 € (sin IVA)

Convenio colectivo de aplicación: Convenio colectivo del sector limpieza de edificios y locales de la Provincia de Zaragoza (BOP nº 88 de 19 -4-16)

Total plantilla equivalente 2017: 6 a 33 h. de media.

3.-En función de las necesidades y del desarrollo del servicio, la Entidad Gestora podrá proponer al Ayuntamiento la rebaja de los mínimos descritos que, en todo, caso, requerirá autorización y acuerdo municipal para, en su caso, el nuevo reequilibrio de cuotas y cánones

Artículo 6º.-

1.- El servicio de control de las instalaciones que prestará la Entidad gestora comprenderá la superficie total, tanto de los elementos comunes de Dominio Público como de los que sean de uso exclusivo de los titulares de puestos

2.- Los servicios mínimos de control de estos espacios vendrán cubiertos por el siguiente personal

PLANTA SÓTANO: Lunes a Domingo, 1 controlador con presencia física durante 24 h. al día, los 365/366 días al año

PLANTA CALLE: Lunes a Viernes: - 1 controlador de 8,30 a 14 h. y de 17 a 20 h.
Sábados: - 1 controlador de 8,30 a 14,30 h.

Nota: A nivel informativo, se mencionan los siguientes datos:

El contrato actual de “servicios auxiliares” (2017) viene mantenido por Mercazaragoza.S.A. con la empresa CLECE S.A.

Vencimiento: 4 -11-17 (prorrogable por un año)

Coste en 2016: 90.690 € (sin IVA)

Convenio Colectivo de aplicación: Servicios Auxiliares de Control (BOA 30-7-15)

Total plantilla equivalente: 8 al 100%

3.- En función de las necesidades y del desarrollo del servicio la Entidad gestora podrá proponer al Ayuntamiento la rebaja de los mínimos descritos que, en todo caso, requerirá autorización municipal para, en su caso, el nuevo reequilibrio de cuotas y cánones

Artículo 7º.-

1.- Los servicios de mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones y elementos del Mercado Central comprenden todas aquellas actuaciones de mantenimiento de las instalaciones que no formando parte de la infraestructura general y del edificio sean necesarias para una adecuado prestación de servicio al público.

2.- Los servicios mínimos de mantenimiento de estos espacios vendrán cubiertos por el personal necesario.

Nota: A nivel informativo, se mencionan los siguientes datos:

El contrato actual (2017) viene mantenido por Mercazaragoza.S.A. con la empresa GEDESEL S.A.

Coste en 2016: 131.982 € (sin IVA)

Desglose coste: el personal necesario a razón de 18,5 €/h. x 884 h. en 2016 = 28.035 €

Resto importe: materiales empleados

Al tratarse de un contrato mantenido por Mercazaragoza que integra los mercados Central, San Vicente de Paúl y Valdespartera, se acompaña número de intervenciones imputables al mercado Central con la tipología y número de las intervenciones.

3.- En función de las necesidades y del desarrollo del servicio, la Entidad gestora podrá proponer al Ayuntamiento la rebaja de los mínimos descritos que, en todo caso, requerirá autorización municipal.

Nota informativa, a los efectos del posible coste de otros servicios y suministros (a refª de 2017): estudio económico de MERCASA, PÁG. 33):

- electricidad: 112.500 €
- gas: 2.000 €
- agua y saneamiento: 15.000 €

Artículo 8º.- Las obligaciones referidas en los tres artículos anteriores, deberán cumplirse en la forma que determine la Junta de Gobierno de la Entidad Gestora, cuyo acuerdo será obligatorio para todos los integrantes.

Artículo 9º.- La limpieza, mantenimiento y conservación de los puestos individuales y sus instalaciones se efectuará por sus titulares

III.- INTEGRANDES DE LA ENTIDAD GESTORA

Artículo 10º.- Los titulares de los puestos del Mercado central quedarán integrados obligatoriamente, por su condición de concesionarios, en la Entidad gestora y a tal efecto se consignarán en el libro registro de

integrantes que deberá mantener actualizado la propia Entidad Gestora

Asimismo la Entidad Gestora consignará en libros independientes los expectantes a ocupar puestos en el Mercado central a los que se refiere la cláusula 21 “bolsa de ocupantes expectantes”), al objeto de proponer al Ayuntamiento la ocupación de puestos vacantes de acuerdo con su orden de preferencia.

Artículo 11º.- los integrantes de la Entidad Gestora tienen, como tales, los derechos y obligaciones que resultan de estas normas gestoras y de su desarrollo de los acuerdos de la misma, los establecidos en el Reglamento del Mercado Central o de los acuerdos municipales que se adopten al respecto, y especialmente deberán:

- a) aceptar y cumplir los acuerdos, circulares e instrucciones de los órganos de gobierno de la Entidad Gestora
- b) respetar y mantener en buen estado, tanto las instalaciones generales como las privativas del Mercado.
- c) contribuir, con arreglo a la cuota de participación fijada por la Junta de Gobierno y la Asamblea, en su caso, a los gastos generales para el adecuado sostenimiento de los servicios que mantenga la Entidad Gestora.
- d) observar la diligencia debida en el uso de las instalaciones del Mercado

Artículo 12º.- El coste de los servicios y suministros gestionados por la Entidad Gestora será sufragado, en su totalidad, por la misma, distribuyéndolo entre sus integrantes a través de las fórmulas que considere adecuadas, en particular ateniéndose a la cuota de participación de cada puesto en el Mercado que podrá ser corregida con coeficientes correctores por productos o por otras características, partiendo del planteamiento y diseño inicial marcado por el pliego concesional.

A tal efecto, y a nivel de equilibrio inicial, se acompaña como anexo 4 del pliego la fijación de unas cuotas comunitarias iniciales configuradas según los costes iniciales asumidos (particularmente arts. 5, 6, 7 más, en su caso, contratación de una figura gerencial), con un relación directa con la cuantía del canon mensual, estableciéndose entre ellos un equilibrio inicial cuya variación requerirá acuerdo municipal en el supuesto de reducción sustancial de los servicios iniciales.

El Ayuntamiento facilitará la relación de cuotas individuales de cada puesto en razón a la superficie, según resulte de ocupación de los mismos dentro del Mercado.

En todo caso, cualquier variación de la distribución de costes que venga referida a reparto diferente de la ratio de superficie, deberá ser aprobada municipalmente.

Artículo 13º.- El Ayuntamiento no procederá al cambio de la titularidad de un puesto, sin que figure en el oportuno expediente el informe de la Entidad Gestora sobre el extremo de que el cedente está al corriente de pago de las cuotas y demás exigencias económicas de la Entidad Gestora, así como del ofrecimiento realizado para el derecho de tanteo fijado en el pliego concesional.

Artículo 14º.- La falta de pago de las cuotas fijadas por la Entidad Gestora dará lugar, previo requerimiento en forma a los deudores, a su reclamación por la Entidad Gestora por la vía judicial ordinaria, sin perjuicio de la sanción correspondiente.

IV.- DE LOS ÓRGANOS DE LA ENTIDAD GESTORA

Artículo 15º .- La Asociación se regirá por:

- a) La Asamblea General
- b) La Junta de Gobierno

Artículo 16° .- Integrarán la Asamblea general todos los titulares de autorización administrativa vigente.

Artículo 17°.- 1. La Asamblea general podrá reunirse en convocatorias ordinarias ó extraordinarias.
2. Unas y otras serán convocadas por el Presidente.

Artículo 18°.- La Asamblea General Ordinaria , se reunirá obligatoriamente , dentro del primer trimestre de cada año y tendrá por objeto:

- a) examinar la gestión de la Junta de Gobierno en el ejercicio precedente;
- b) censurar las cuentas del ejercicio anterior y aprobarlas en su caso;
- c) aprobar el presupuesto que habrá de regir para el ejercicio del año en curso;
- d) aprobar la distribución de cuotas ese ejercicio entre los integrantes;
- e) aprobar la propuesta a elevar al Ayuntamiento de rebajar las prestaciones mínimas de los contratos de limpieza, control y mantenimiento ó cualquier otro que gestione , y en su caso aprobar la nueva distribución de costes.
- f) Aprobar derramas extraordinarias

La competencia establecida en el apartado e) anterior podrá ser delegada a la Junta de Gobierno.

Artículo 19°.- 1.- Las Asambleas generales extraordinarias podrán ser convocadas a iniciativa del Presidente ó a requerimiento de dos miembros de la Junta de Gobierno ó de un diez por ciento del número total de integrantes de la Asamblea.

2.- Dichas Asambleas Generales Extraordinarias , tendrán por objeto el examen de cuantas cuestiones figuren en el Orden del día de su convocatoria que se hayan considerado de urgencia.

Artículo 20°.- 1.- El orden del día de las Asambleas Generales, tanto ordinarias como extraordinarias, lo señalará el Presidente y deberá expresarse en la Convocatoria. En él se incluirán los asuntos que incluyan los proponentes cuando se trate de una Asamblea general extraordinaria convocada a solicitud de éstos.

2.- Las convocatorias se cursarán individualmente a los integrantes y se harán públicas, además mediante exposición en el tablón de anuncios del Mercado, todo ello al menos con cinco días de antelación.

Artículo 21°.- 1.- Las Asambleas generales serán presididas por el Presidente de la Junta de Gobierno y en ellas actuará de Secretario el que lo sea de dicha Junta.

2.- Las Asambleas se entenderán válidamente constituidas cuando asistan el Presidente, el Secretario ó quienes le sustituyan y en primera convocatoria la mitad más uno de sus integrantes, o en segunda convocatoria , 10 minutos más tarde de la señalada para la primera , cualquiera que sea el número de asistentes, siempre que en uno u otro caso todos los miembros de la Entidad Gestora hayan sido debidamente convocados.

3.- El Presidente dirigirá las deliberaciones y y votaciones de la Asamblea general y de su resultado se extenderá acta por el Secretario que la inscribirá en el libro correspondiente autorizándola con su firma y el visto bueno del Presidente.

Artículo 22°.- 1. La Junta de Gobierno estará integrada por un mínimo de tres miembros, elegidos por sufragio secreto, individual y directo, de entre los comparecientes de la Asamblea, ó por persona que le represente siempre que tenga la condición de cónyuge ó de pariente de primer grado.

2.- En segunda votación y por el mismo procedimiento se elegirán en la Asamblea por los titulares de puestos y de entre los miembros electos de la Junta de Gobierno, un Presidente, un

Vicepresidente , un Tesorero-Contador y un Secretario.

3.- En la adopción de acuerdos , en caso de empate, el voto de Presidente será de calidad.

4.- El mandato de los miembros de la Junta de Gobierno, tendrá una duración renovable de cuatro años.

Artículo 23°.- 1.- El Presidente será sustituido en caso de ausencia, vacante ó enfermedad por el Vicepresidente.

2.- En los mismos casos, el Secretario será sustituido por el Tesorero.

Artículo 24°.- 1.- La Junta de Gobierno se reunirá por lo menos una vez cada trimestre y además cuando la convoque su Presidente, bien por su propia iniciativa, ó bien obligatoriamente a petición de dos de sus miembros.

2.- Las convocatorias se notificarán individualmente a cada uno de los componentes de la Junta con una antelación mínima de tres días. En ellas figurará el Orden del día señalado por el Presidente y en aquélla se incluirán los asuntos propuestos por los miembros que hayan solicitado la reunión, cuando ésta tenga lugar a petición de los mismos de acuerdo con el número anterior.

3.- De las reuniones que celebre la Junta de Gobierno se levantará acta por el Secretario, que la inscribirá en el libro correspondiente, autorizándola con su firma y el visto bueno del Presidente.

Artículo 25°.- 1. Corresponde a la Junta de Gobierno de la Entidad Gestora la ejecución de los servicios propios de ésta y aquellas otras funciones que relacionadas con los mismos le delegue el Ayuntamiento, actuando en nombre de la Entidad en cuanto sea preciso para el mejor logro de dicha gestión y pudiendo, en consecuencia, contratar, obligarse, comparecer en juicio, adquirir y enajenar bienes, efectuar pagos y cobros , y en general, cuantos actos corresponden a la capacidad jurídica que ostente.

2. De modo especial deberá:

- a) promover y examinar los proyectos y otorgar los contratos que se refieran a la ejecución de los servicios de conservación, reparación, mantenimiento, limpieza y vigilancia, cuando dichos servicios se realicen directamente por la Entidad Gestora;
- b) estudiar e informar todos cuantos proyectos referentes al Mercado les someta a informe el Ayuntamiento;
- c) inspeccionar y velar por el buen régimen de los servicios propios de la Entidad Gestora;
- d) señalar la forma de prestación de dichos servicios;
- e) vigilar el cumplimiento de los servicios y la obligación de limpieza por parte de los asociados cuando les corresponda;
- f) preparar con la debida antelación un presupuesto de ingresos y sus gastos correspondientes;
- g) atender los servicios ordinarios de su competencia y adoptar las medidas urgentes respecto de los extraordinarios;
- h) informar al Ayuntamiento, de las propuestas que afectan a los servicios gestionados, y custodiar a disposición de los titulares la documentación de ésta;
- i) presentar anualmente a la Asamblea general, para su aprobación, una Memoria de las actividades desarrolladas y la cuenta general de la gestión económica, así como el Presupuesto anual

Artículo 26°.-

1. La Junta de Gobierno podrá designar un Gerente, con las funciones siguientes:

- a) promover medidas para la fijación de las cuotas que se derramen entre los asociados;
- b) vigilar el cumplimiento por parte de los asociados, en su caso, de las empresa contratistas de los servicios y de las obligaciones que a unos y a otros corresponden, dando cuenta a la Junta de las anomalías o deficiencias observadas.
- c) llevar la contabilidad de la asociación;

- d) auxiliar al Presidente y a la Junta de Gobierno en las funciones que tienen asignadas, de acuerdo con las instrucciones que al efecto reciba.
- e) proponer a la junta medidas y acciones de dinamización del mercado.
- f) elevar a la Junta las coberturas de vacantes.

2.- el Administrador tendrá la retribución que acuerde la Junta

3.- El Administrador no podrá ser en ningún caso funcionario del Ayuntamiento de Zaragoza.

4.- La Junta de Gobierno está facultada para crear cuantas comisiones crea necesarias para la mejor promoción de los Mercados

Artículo 27º.- Recursos económicos de la Entidad Gestora

1.- Los ingresos de la Entidad Gestora estarán compuestos por:

- a) Las cuotas distribuidas entre sus integrantes y las derramas aprobadas por la Asamblea General
- b) las subvenciones obtenidas
- c) los donativos o aportaciones de tercero

2.- Cuando sea necesario el establecimiento de una derrama, el importe correspondiente será propuesto por la Junta de Gobierno a la Asamblea General para su aprobación. En su acuerdo se fijará la forma y términos de hacerla efectiva

Artículo 28º.- Intervención Municipal

Los acuerdos relativos a los servicios inicialmente asumidos por la Entidad Gestora serán comunicados, en todo caso, al ayuntamiento, a quien le corresponde la función general de supervisión de los mismos.

Artículo 29º.- Infracciones y sanciones

Se considera falta grave el impago de la cuota comunitaria durante dos meses seguidos o tres alternos, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones previstas en el Reglamento municipal.

INFORME

Reforma del Mercado Central Lanuza de Zaragoza



M A Y O 2 0 1 7

ÍNDICE

1.ANTECEDENTES	2
2.OBJETO	6
3.CONSIDERACIONES GENERALES	6
4.DISTRIBUCIÓN DE PUESTOS EN PLANTA BAJA PROPUESTA EN EL MERCADO REFORMADO	8
5.DISTRIBUCIÓN DE PUESTOS EN PLANTA SEMISÓTANO PROPUESTA EN EL MERCADO REFORMADO	10
6.GRADO DE TERMINACIÓN INTERIOR DE LOS PUESTOS. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL EQUIPAMIENTO.	11
7.ESTIMACIÓN DEL PRESUPUESTO DE LA ACTUACIÓN.....	12
8.ESTIMACIÓN DEL PRESUPUESTO DE EXPLOTACIÓN DEL MERCADO REFORMADO.....	15
9.ESQUEMA DE FINANCIACIÓN PROPUESTO DE LA INVERSIÓN Y LOS GASTOS DE EXPLOTACIÓN.....	21
10. CUANTIFICACIÓN DEL CANON PERIÓDICO POR PUESTO Y AÑO PARA TODO EL PLAZO DE LA CONCESIÓN.	35
11. CRITERIOS DE SOLVENCIA TÉCNICA Y ECONÓMICA.	56
12. CUANTIFICACIÓN DE CRITERIOS PARA VALORACIÓN SUBJETIVA DE LAS OFERTAS.....	58
13. TRANSMISIBILIDAD DE LAS CONCESIONES.	59
14. PROPUESTA DE HORARIO COMERCIAL.....	61
ANEXOS I, II Y III.	



1. ANTECEDENTES

MERCASA (Sociedad Estatal Mercados Centrales de Abastecimiento, S.A., S.M.E., M.P.), es una empresa pública de la Administración del Estado, integrada en el Grupo SEPI.

Entre los objetivos principales de MERCASA se encuentra potenciar el canal de distribución minorista, contribuyendo a la modernización de los Mercados Minoristas existentes, no solo desde el aspecto físico, a través de la remodelación y actualización de los edificios que los albergan, incluso, si así lo requiriese la actuación del entorno directo, apoyando la actualización del tejido empresarial a las exigencias y demandas del cliente actual.

El sector de la distribución comercial, y más concretamente el de la distribución minorista, vive uno de los momentos de mayor transformación que se ven reflejados especialmente de algunas de las recientes rehabilitaciones y construcciones de mercados minoristas. En la última década se ha asistido a la aparición de formatos comerciales muy diferentes, unidos todos por un objetivo común como es la búsqueda del éxito.

Se ha generado una competencia que concentra cada vez una mayor cuota de mercado, sobre todo en el sector de la distribución alimentaria, que se ha adaptado a las necesidades del cliente, mejorando aspectos físicos (accesos especiales, ascensores, seguridad, climatización...), organizativos (horario, reparto a domicilio...) o estéticos (limpieza, luminosidad...)

En este contexto, los mercados municipales que surgieron como equipamientos necesarios para garantizar el abastecimiento de la población en productos de alimentación básicos y altamente perecederos, asisten casi inmutables a la evolución del entorno del que depende su futuro.

La importancia de los mercados considerando sus aspectos culturales, sociales o incluso nostálgicos, está fuera de toda duda; sin embargo su



continuidad en el tiempo está cada vez más ligada al atractivo comercial del formato y por lo tanto a su viabilidad comercial; por eso se hace indispensable pensar a futuro y actuar no por sobrevivir, actuar para obtener éxito, ser un referente.

Uno de los instrumentos clave que garantizará el éxito de los Mercados Minoristas Municipales es la adecuada gestión de los recursos tangibles e intangibles disponibles, teniéndose en cuenta la idiosincrasia de cada Mercado a la hora de ponerlos en valor.

Cualquier inversión que se realice requiere siempre un buen diseño para lograr la eficiencia y el éxito. En el momento de plantear la construcción o remodelación de un Mercado Municipal se valoran, inicialmente, los aspectos tangibles de la operación (valor económico).



Debemos tener en cuenta que más de la mitad del valor real de un Mercado Minorista lo componen sus activos intangibles: Capital Humano que le rodea, la potencialidad de Clientes que tiene, la Reputación Corporativa que ostenta, la Imagen que transmite o la Marca que ha creado.

Todo es importante a la hora de acometer una intervención sobre un Mercado y nada debería quedar sujeto a la improvisación o dar por supuesto que se dispone de los elementos necesarios para que despierte y responda al interés de los consumidores; la



proximidad, la atención personalizada, la calidad de los productos, el precio, son “necesarios” pero pueden no ser “suficientes”.



En resumen: es esencial la correcta conceptualización del Mercado en todos sus aspectos, porque permitirá disponer de un “modelo de negocio” como equipamiento comercial colectivo que permitirá orientar la actividad y servicios, en base a un público al que se pretende atraer y fidelizar. Y ello hará que el diseño del edificio y de sus instalaciones resulte sencillo para que todo el Proyecto (tangible e intangible) sea sostenible y coherente. El “nuevo” mercado deberá ser:



Con ese fin de mejora se realizan por parte de MERCASA Estudios Técnicos Comerciales, consultoría y asesoramientos que ayudan a adquirir una imagen clara de las condiciones de cada mercado.

Mercazaragoza, responsable de la gestión de los Mercados Municipales de la Ciudad de Zaragoza a través de una encomienda, encargó a MERCASA a finales de 2015 la realización de un Estudio Técnico Comercial sobre la situación del Mercado Central de Lanuza.

Posteriormente, el Ayuntamiento de Zaragoza, al objeto de establecer las líneas fundamentales que deberían regir la Reforma del Mercado Central Lanuza de Zaragoza, encargó la redacción del Plan Director para la Renovación Integral del Mercado Central de Zaragoza al equipo formado por Ingennus Urban Consulting y Baika Gestión.

En dicho Plan, a partir del estudio pormenorizado de los contenidos de la prospección comercial realizada, el Estudio Técnico Comercial realizado por MERCASA, las conclusiones de las "Jornadas de participación sobre el futuro del Mercado Central de Zaragoza", las aportaciones de diferentes Áreas Municipales del Ayuntamiento de Zaragoza y las consideraciones reflejadas en el documento "Criterios Generales para la redacción de Planes Directores Relativos a Edificios Sometidos a autorización Cultural", se establecieron como objetivos fundamentales:

- Impulsar la regeneración urbana de una zona clave para la ciudad.
- Mantener el carácter y uso tradicional del mercado.
- Recuperar y mostrar el espacio arquitectónico original.
- Introducir nuevos usos complementarios, actividades y servicios.
- Atraer más usuarios.
- Ampliar la franja horaria de apertura del edificio.
- Plantear opciones de financiación y modelos de gestión que hagan viable la reforma.

Como siguiente fase del proceso, el Ayuntamiento ha decidido llevar a cabo paralelamente la redacción del Proyecto y la licitación de las concesiones de los puestos del Mercado Reformado, estando prevista la ocupación de los puestos del mercado provisional por los operadores que hayan resultado adjudicatarios en la citada licitación.



La redacción del Proyecto Básico y de Ejecución, así como la dirección de las obras, será responsabilidad de la Sociedad Municipal Mercazaragoza a través de una encomienda de gestión, encargando esta a su vez la realización de los citados trabajos a MERCASA.

Por su parte, la preparación del pliego de condiciones que de soporte a las nuevas adjudicaciones del futuro mercado, tomando como referencia el Plan Director, ha sido encargada al Servicio Jurídico de Mercados del Ayuntamiento, habiendo este solicitado el asesoramiento de los expertos de Mercazaragoza y MERCASA para concretar determinados aspectos recogidos en el Plan Director, en el marco de la citada encomienda de gestión relativa al *"apoyo al periodo transitorio del Mercado Central..."*

2. OBJETO

El objeto del presente informe es ampliar y concretar parte de la información recogida en el Plan Director para la Renovación Integral del Mercado Central de Zaragoza necesaria para la elaboración del pliego de condiciones que ha de regir las nuevas adjudicaciones del futuro mercado.

Se pretende dar respuesta al requerimiento de asesoramiento realizado por los Servicios Jurídicos del Ayuntamiento de Zaragoza, tanto en su escrito de 20 de febrero como verbalmente en la reunión mantenida el 23 de marzo en las oficinas de MERCASA en Paseo de la Habana 180 de Madrid.

3. CONSIDERACIONES GENERALES

Como punto de partida se tiene, tanto las consideraciones generales realizadas en el Plan Director, como determinados aspectos decididos por el equipo de gobierno municipal previamente a la redacción del presente informe, que pueden resumirse en:

- Establecimiento de concesiones individuales a cada puesto
- División del procedimiento de adjudicación en dos fases:



- La primera de ellas excluyente mediante criterios de solvencia técnica y económica:
 - ✓ Solvencia técnica: en base a la experiencia.
 - ✓ Solvencia económica: en base al volumen de negocio de ejercicios anteriores.
 - La segunda mediante invitación una vez superada la primera, con valoración de las ofertas según los siguientes criterios:
 - ✓ Sujetos a valoración mediante un juicio de valor: Plan de Negocio con Memoria Comercial.
 - ✓ Valorables mediante la aplicación de fórmulas: mejora en la fórmula de pago (anticipación) del canon periódico.
- Procedimiento de licitación abierto a personas físicas y jurídicas
 - Adjudicación de los puestos del mercado reformado a los concesionarios con carácter previo al inicio de las obras, implicando a su vez la necesidad de coincidencia en el número de puestos disponibles en el mercado reformado y en el provisional a montar durante la ejecución de las obras, excepción hecha de los puestos de restauración
 - Establecimiento del plazo de duración de las concesiones en 50 años, excepto los puestos de restauración
 - Mix comercial, distribución y superficie de puestos
 - Establecimiento de vinculaciones para uso exclusivo entre los puestos de carnes y las pollerías, con los 23 nuevos obradores
 - Establecimiento de un coeficiente actualización anual del canon periódico fijo durante toda la vida de las concesiones



4. DISTRIBUCIÓN DE PUESTOS EN PLANTA BAJA PROPUESTA EN EL MERCADO REFORMADO

En base a las indicaciones recogidas en el Estudio Técnico Comercial del Mercado realizado en 2016 por MERCASA, el Plan Director y el avance en los trabajos de diseño arquitectónico del nuevo mercado según las indicaciones de los servicios técnicos del Ayuntamiento, se propone la ubicación en planta baja de un total de 78 puestos, de los cuales 4 serán de restauración.

El mix comercial propuesto para esos 78 puestos estará compuesto por:

Familia de productos	Nº de puestos
Carnes	15
Frutas, verduras y hortaliza	15
Pescados	14
Pollerías	8
Charcuterías	7
Congelados	2
Menuceles	4
Alimentación varia	9
Restauración	4
Total puestos ...	78

La distribución espacial propuesta de estos puestos se refleja en el plano reproducido en el Anexo 1, siendo la superficie y tipo de producto comercializado de cada uno de ellos la recogida en la siguiente tabla:



Puesto	Producto	Superf. (m2)	Puesto	Producto	Superf. (m2)
1	Carnes	14,43	40	Carnes	18,58
2	Pollería	14,48	41	Menuceles	18,58
3	Charcutería	14,48	42	Carnes	18,56
4	Pollería	14,48	43	Charcutería	18,56
5	Carnes	14,46	44	Pollería	18,58
6	Carnes	14,46	45	Carnes	18,58
7	Pollería	14,48	46	Charcutería	18,58
8	Carnes	14,48	47	Restauración	18,21
9	Pescados	14,48	48	Restauración	23,78
10	Pescados	12,14	49	Alimentación varia	18,58
11	Pescados	12,14	50	Frutas y Hortalizas	18,58
12	Pescados	11,58	51	Alimentación varia	18,58
13	Pescados	11,58	52	Frutas y Hortalizas	18,56
14	Pescados	11,58	53	Frutas y Hortalizas	15,59
15	Pescados	11,58	54	Frutas y Hortalizas	14,86
16	Pescados	12,14	55	Frutas y Hortalizas	14,86
17	Alimentación varia	15,59	56	Frutas y Hortalizas	14,86
18	Pescados	14,86	57	Frutas y Hortalizas	14,86
19	Pescados	14,86	58	Frutas y Hortalizas	15,59
20	Congelados	14,86	59	Frutas y Hortalizas	12,14
21	Pescados	14,86	60	Frutas y Hortalizas	11,58
22	Pescados	15,59	61	Frutas y Hortalizas	11,58
23	Pescados	15,59	62	Frutas y Hortalizas	11,58
24	Pescados	18,58	63	Frutas y Hortalizas	11,58
25	Congelados	18,58	64	Alimentación varia	12,14
26	Alimentación varia	18,58	65	Alimentación varia	12,14
27	Restauración	18,21	66	Frutas y Hortalizas	11,58
28	Restauración	23,78	67	Frutas y Hortalizas	14,48
29	Charcutería	18,58	68	Alimentación varia	14,48
30	Carnes	18,58	69	Alimentación varia	12,25
31	Pollería	18,58	70	Alimentación varia	11,58
32	Carnes	18,56	71	Pollería	11,58
33	Carnes	18,56	72	Charcutería	14,48
34	Menuceles	18,58	73	Carnes	14,46
35	Carnes	18,58	74	Pollería	14,46
36	Menuceles	18,58	75	Charcutería	14,48
37	Carnes	18,53	76	Carnes	14,48
38	Charcutería	18,53	77	Alimentación varia	14,48
39	Menuceles	18,58	78	Carnes	14,43

TABLA 1.- PRODUCTO Y SUPERFICIES DE LOS PUESTOS



5. DISTRIBUCIÓN DE PUESTOS EN PLANTA SEMISÓTANO PROPUESTA EN EL MERCADO REFORMADO

En la planta semisótano se ubica los espacios logísticos necesarios para el buen funcionamiento del mercado.

Se pueden distinguir espacios de uso común, con una superficie de 3.174,15 m² construidos, y espacios de uso particular de algunos operadores, con una superficie de 233,28 m². A su vez, dentro de los espacios de uso común, hay que distinguir los espacios de uso común de todos los operadores, con una superficie de 2.265,92 m², y los espacios de uso común de los operadores de determinadas familias de producto, con una superficie de 908,23 m². En base a dicho criterio, el cuadro de superficie construida de la planta sótano es:

CUADRO SUPERFICIES

PLANTA SEMISÓTANO

Estancia	Tipo de adscripción	Supf. (m2)	Subtotal (m2)
Cámara maduración hortofrutícolas	Común Frutas y Hortalizas	32,19	203,15
Cámara verduras	Común Frutas y Hortalizas	20,81	
Cámara pescado fresco refrigerado	Común Pescado	76,31	142,23
Cámara pescado congelado	Común Pescado	65,92	
Sala troceado carnes	Común carnes	92,58	398,67
Cámara conservación carnes	Común carnes	211,47	
Cámara oreo carnes	Común carnes	61,89	
Sala utillaje limpio carnes	Común carnes	15,88	
Sala limpieza utillaje carnes	Común carnes	16,85	
Obradores de carnes	Particular por detallista carnes	158,40	
Cámara menuleces	Común menuleces	29,54	73,93
Sala manipulación menuleces	Común menuleces	44,39	
Cámara carnes de aves	Común pollerías	49,55	49,55
Obradores de Aves	Particular por detallista de pollería	74,88	74,88
Cámara refrigeración varios	Común alimentación varios y charcuterías	22,72	40,70
Cámara quesos y lácteos	Común alimentación varios y charcuterías	17,98	
Cámara polivalente congelados I	Común general	31,58	2.265,92
Cámara polivalente congelados II	Común general	37,07	
Sala multiusos exposiciones	Común general	50,26	
Sala multiusos formación	Común general	55,23	
Resto de espacios comunes y circulaciones	Común general	2.091,78	

TABLA 2.- CUADRO DE SUPERFICIE DE PLANTA SEMISÓTANO

La distribución de estos espacios en la planta semisótano queda recogida en el Anexo 2.



6. GRADO DE TERMINACIÓN INTERIOR DE LOS PUESTOS. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL EQUIPAMIENTO.

En el momento de redacción del presente informe, no se han terminado los trabajos de redacción de los Proyectos Básico y de Ejecución de Rehabilitación del Mercado, por lo que no están definidos con precisión los grados de acabado y equipamiento de los puestos.

No obstante, si se pueden describir las líneas generales que definirán el grado de acabado y equipamiento de los puestos:

- Todos los puestos se entregarán a sus adjudicatarios completamente terminados a nivel de acabados.
- Los paramentos verticales se revestirán con material cerámico de primera calidad a elegir por la dirección facultativa, rematándose las uniones con el pavimento mediante la realización de medias cañas.
- Los techos de los puestos se resolverán mediante la instalación de falso techo registrable y lavable.
- Los cierres de los puestos se realizarán mediante sistema de persianas.
- Todos los puestos dispondrán de lavamanos con dotación de agua fría y caliente.
- Se instalará un sumidero individual en cada puesto.
- La instalación eléctrica será independiente para cada puesto, contando con cuadro general eléctrico diferenciado por puesto y tomas eléctricas para usos varios.
- En cuanto a las telecomunicaciones, la instalación será independiente para cada puesto, con tomas de teléfono y datos.
- Los puestos se entregarán con la iluminación general resuelta, sin incluirse la iluminación específica del tipo de producto a comercializar.
- Respecto a la climatización, los puestos incluirán instalación individual de atemperamiento.



- En los casos que se considere necesario, se instalará una barra de colgar en el puesto.
- Todos los puestos estarán dotados del correspondiente rótulo identificador.
- Todos los puestos estarán dotados de mobiliario expositor, el cuál será diferente en función de la familia de productos a comercializar:
 - Los puestos de carnes, pollerías, charcuterías y menúceles estarán dotados de vitrinas frigoríficas.
 - Los puestos de frutas, verduras y hortalizas, estarán dotados de mesas expositoras de acero inoxidable sin refrigerar.
 - Los puestos de pescado, se dotarán de mesas expositoras refrigeradas, especiales para ese tipo de producto, con desagüe incorporado.

7. ESTIMACIÓN DEL PRESUPUESTO DE LA ACTUACIÓN.

Según se recoge en el Plan Director, la inversión total a realizar se preveía alcanzase los NUEVE MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS TRES EUROS, con el desglose:

ESTIMACIÓN INVERSIÓN PLAN DIRECTOR	
Actuaciones previas y rehabilitación	1.843.913 €
Habilitación del mercado	2.879.191 €
Equipamiento	2.800.000 €
Urbanización	670.806 €
Plan de transición	925.000 €
Gastos técnicos	458.993 €
Total Coste Inversión Plan Director	9.577.903 €

TABLA 3.- ESTIMACIÓN DE LA INVERSIÓN (PLAN DIRECTOR)

Este importe es sin IVA, considerándose en el Plan Director que respecto a dicho impuesto sería de aplicación el supuesto de inversión del sujeto pasivo, por lo que no se contemplaba como un mayor coste.



Sin embargo, dado que la actuación será llevada a cabo directamente por el Ayuntamiento, se considera que las cifras anteriores habrían de incrementarse con el correspondiente IVA, por entenderse que en ningún caso será de aplicación el supuesto de inversión en el sujeto pasivo del IVA, siendo este un mayor coste al no poder el Ayuntamiento compensarlo ni repercutirlo.

Por otra parte, la anterior estimación realizada en el Plan Director, lo es a precios de 2016, por lo que teniendo en cuenta que con los plazos que se manejan actualmente se prevé la ejecución de la inversión fundamentalmente en 2018, parece justificado actualizar el valor de dicha estimación incrementándola con el correspondiente IPC del año 2016 (1,6%) y el esperado para el año 2017 (1,5%).

Por tanto el cuadro de inversión previsto en el Plan Director actualizado a precios de 2017 quedaría:

ESTIMACIÓN INVERSIÓN	
Actuaciones previas y rehabilitación	2.300.835 €
Habilitación del mercado	3.592.656 €
Equipamiento	3.493.841 €
Urbanización	837.032 €
Plan de transición	1.154.215 €
Gastos técnicos	572.732 €
Total Coste Inversión IVA incluido	11.951.311 €

TABLA 4.- ESTIMACIÓN INVERSIÓN (PLAN DIREC. ACTUALIZADA)

Es decir, la inversión a realizar en base a las previsiones del Plan Director se puede cuantificar en ONCE MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y UN MIL TRESCIENTOS ONCE EUROS, realizándose la misma a cabo en cinco ámbitos de actuación, cada uno de ellos a su vez con su parte de gestión técnica asociada:

- 1. Actuaciones previas y rehabilitación:** hacen referencia principalmente a las obras de rehabilitación de la envolvente y estructura del edificio (fachadas, cubiertas y estructura) que por el hecho de tratarse de un edificio catalogado como Bien de Interés Cultural (BIC) deberán llevarse a cabo con especiales medidas de precaución y respeto al diseño original, con el consiguiente sobrecoste.



2. **Urbanización:** se trata de las obras de acondicionamiento de los espacios exteriores y accesos.
3. **Habilitación del mercado:** consisten en las obras de reforma de la sala de venta en planta baja y pequeñas actuaciones en la planta semisótano.
4. **Equipamiento:** complementaria a la anterior, se refiere a la renovación del equipamiento de los puestos del mercado y las zonas comunes. Junto a la habilitación del mercado, son los aspectos que verdaderamente afectan a la actuación de renovación del mercado propiamente dicha.
5. **Plan de transición:** imprescindible para poder llevar a cabo las anteriores, consiste en las diferentes acciones y actuaciones a realizar para conseguir mantener la actividad comercial del mercado durante el periodo que duren las actuaciones anteriormente descritas. Fundamentalmente, aunque no exclusivamente, consistirá en la instalación de un mercado provisional.

En base al avance de los trabajos de diseño del nuevo mercado, se puede realizar una nueva estimación del coste de inversión, que si bien sigue sin ser un presupuesto exacto, si tiene un mayor grado de certeza.

Considerando el desglose en las mismas áreas de actuación, se tiene:

ESTIMACIÓN INVERSIÓN	
Actuaciones previas y rehabilitación	3.025.000 €
Habilitación del mercado	3.811.500 €
Equipamiento	3.630.000 €
Urbanización	423.500 €
Plan de transición	1.694.000 €
Gastos técnicos	676.390 €
Total Coste Inversión IVA INCLUIDO	13.260.390 €

TABLA 4BIS.- ESTIMACIÓN INVERSIÓN (ACTUALIZADA)

8. ESTIMACIÓN DEL PRESUPUESTO DE EXPLOTACIÓN DEL MERCADO REFORMADO.

Se redacta el presente apartado al objeto de aportar información razonable, dentro del grado de avance de los trabajos de redacción del proyecto a esta fecha, sobre cuáles serán los gastos comunes que tendrán que soportarse para la explotación del mercado una vez reformado.

Esta información, si bien es cierto que puede diferir de los gastos que finalmente se produzcan en el funcionamiento del mercado, servirá de base común a todos los operadores interesados en presentarse al concurso licitación para las concesiones de los puestos a la hora de realizar sus correspondientes estudios de viabilidad.

Cabe reseñar que, según el modelo de gestión elegido, Indirecto a través de una Entidad Gestora, será esta última quien deba gestionar todos los contratos de suministros y servicios necesarios para el buen funcionamiento del mercado, pudiendo con ello obtener mejoras en las condiciones de los mismos.

No obstante, es fundamental que se definan claramente, y se reflejen en los contratos de concesión y en las Normas o Estatutos de la Entidad Gestora, las condiciones y alcance mínimos exigibles a los diferentes servicios a prestar en el mercado, para lo cual será conveniente la introducción de la necesidad de autorización por parte del Ayuntamiento de los mismos, quedando siempre abierta la posibilidad de asunción de determinados servicios o suministros por el Ayuntamiento y la repercusión de su coste a los concesionarios a través de la modificación del canon periódico.

Hay que hacer notar que los gastos comunes de funcionamiento del mercado provisional serán soportados por el Ayuntamiento.

Dada la falta de definición del proyecto de ejecución, y con ello de las instalaciones, a la fecha de redacción del presente informe, no es posible realizar un presupuesto de explotación del mercado basado en cálculos de consumos reales.

Analizando el desglose de Gastos de Explotación recogidos en el Plan Director, se concluye que existen partidas de gasto que aparentemente no se han tenido en cuenta y en las contempladas se desconoce cuál ha sido la base de cálculo.



Por todo ello, se opta por realizar una estimación de los gastos de explotación en base a los datos históricos del propio mercado, facilitados por el Ayuntamiento y Mercazaragoza, y la experiencia acumulada en otras actuaciones de reforma similares.

Los gastos de explotación soportados en el ejercicio 2016, según los datos facilitados por el Ayuntamiento y Mercazaragoza, suponen un importe anual de 687.628 €, distribuidos según el siguiente desglose:

GASTOS EXPLOTACIÓN 2016	
Suministro Electricidad	130.318 €
Suministro Gas	31.704 €
Abastecimiento de agua y Saneamiento	10.230 €
Canon concesión CHE	500 €
Limpieza	145.522 €
Vigilancia y Seguridad	105.254 €
Reposiciones, Conservación y Mantenimientos	159.001 €
Gastos de Gestión (Gerencia, Asesorías, etc)	94.249 €
Gastos Varios	2.490 €
Marketing	8.360 €
TOTAL GASTOS EXPLOTACIÓN 2016	687.628 €

TABLA 5.- GASTOS DE EXPLOTACIÓN AÑO 2016

De cara a estimar cuál debe ser el presupuesto de gastos comunes en los primeros años de funcionamiento del mercado una vez reformado, es necesario tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- **Suministro de Electricidad.**

- Las actuaciones a llevar acabo en el mercado, lo serán fundamentalmente, en la envolvente del edificio (fachadas y estructura) y en la planta baja (sala de ventas), siendo poco significativas las mismas en la planta semisótano, por lo que las maquinarias e instalaciones ubicadas en esta última, seguirán siendo en general

las actuales, manteniéndose por tanto su consumo eléctrico. Sí se prevé ampliar el número de ascensores.

- Se prevé la mejora sustancial de la iluminación natural de la sala de venta, así como la sustitución de la instalación de iluminación por sistemas más eficientes. No obstante, la instalación de iluminación se incrementará notablemente por la incorporación tanto de alumbrado exterior como interior de decoración para aumentar su visibilidad externa, con el consiguiente consumo asociado que actualmente no existe. El consumo de dicho alumbrado decorativo se contempla en un capítulo independiente.
- Se pretende sustituir el actual sistema de climatización por uno de atemperamiento climático.
- Se considera necesaria la ampliación del horario de apertura, fundamentalmente por las tardes, con el consiguiente aumento de horas de uso de iluminación artificial y atemperamiento climático.
- El Anexo 3 contiene el informe de ingeniería, realizado a solicitud del Ayuntamiento de Zaragoza por la empresa JG Ingenieros S.A., con los consumos y facturaciones de electricidad previstos.
- **Suministro de gas.**
 - Se prevé la eliminación de la instalación de convectores radiantes a gas natural.
 - El Anexo 3 contiene el informe de ingeniería, realizado a solicitud del Ayuntamiento de Zaragoza por la empresa JG Ingenieros S.A., con los consumos y facturaciones de gas previstos.
- **Abastecimiento de Agua y Saneamiento.**
 - El Anexo 3 contiene el informe de ingeniería, realizado a solicitud del Ayuntamiento de Zaragoza por la empresa JG Ingenieros S.A., con los consumos y facturaciones de agua previstos.
- **Servicio de Limpieza.**
 - Si bien es cierto que la reforma que se pretende realizar implica el aumento de superficie de las zonas comunes en planta baja, y la incorporación de cuatro



puestos de restauración con sus correspondientes zonas de mesas en el espacio común, es de prever que los gastos de limpieza no se vean afectados, pues de una parte la renovación de materiales de revestimientos facilitarán la labor, y de otra, deberán ser los operadores de esos puestos de restauración quienes se encarguen directamente de la limpieza de los espacios comunes ocupados por sus mesas.

- Se ha estimado que es posible obtener una reducción del coste por las mejoras derivadas de al realizarse la contratación directa de este servicio por la Entidad Gestora (siempre respetando los estándares de servicios mínimos establecidos por el Ayuntamiento), cuantificándolo en un 15%.
- En sentido contrario, se producirá la necesidad de un nuevo servicio consistente en la limpieza de los nuevos cerramientos de vidrio a instalar en las fachadas. El coste de este servicio se contempla en un capítulo independiente.

- **Servicio de Vigilancia y Seguridad.**

- Se estima que se podrá obtener un importante ahorro con la combinación de vigilancia con presencia física de vigilante/s a las horas de actividad del edificio, con vigilancia mediante circuito cerrado de cámaras de seguridad a las horas que no exista actividad (siempre respetando los estándares de servicios mínimos establecidos por el Ayuntamiento), cuantificándose en una reducción del gasto del 30%.

- **Servicio de Mantenimiento, Conservación y Reposiciones.**

- Dentro de este capítulo, cabe distinguir entre aquellos gastos relacionados con los equipos y maquinarias situados en planta semisótano, que continuarán de forma similar a la actualidad, de los relacionados con la planta baja, que deberán disminuir considerablemente al tratarse de equipos, instalaciones y obras nuevas. Se estima que se producirá una disminución del 30% de los trabajos a realizar.
- Además, de la gestión directa por la Entidad Gestora cabe esperar una mejora en las condiciones de contratación que puede estimarse en una disminución de los precios unitarios del 10%.

- **Gastos de Gestión.**

- En el nuevo modelo de gestión propuesta, estos gastos serán los propios de funcionamiento de la Entidad Gestora, siendo entre otros, los gastos de contratación de un gerente a tiempo completo, un administrativo a media jornada, asesorías fiscal, laboral y jurídica, así como otros gastos varios (telefonía, material de oficina, etc.).

- **Marketing.**

- Se trata de una partida fundamental para el buen funcionamiento comercial del mercado. Deberá establecerse un Plan de Marketing anual que contemple las diferentes actuaciones a realizar: campañas específicas, publicidad, web, eventos, etc.

En base a las anteriores consideraciones, contemplando la actualización de precios para los años 2017 y 2018 del 1,5% interanual en base al IPC previsto para esos años, y previendo una forma jurídica de la Entidad Gestora que le permita la deducción del IVA (su repercusión a los concesionarios y la deducción por parte de estos), se establece un presupuesto de Gastos de Explotación del Mercado a precios de 2019 según el siguiente cuadro:



PRESUPUESTO GASTOS EXPLOTACIÓN

Suministro Electricidad	112.500 €
Suministro Electricidad Alumbrado Decorativo	12.000 €
Suministro Gas	2.000 €
Abastecimiento de agua y Saneamiento	15.000 €
Seguros	5.000 €
Limpieza	127.500 €
Limpieza vidrios fachadas	24.000 €
Vigilancia y Seguridad	75.000 €
Reposiciones, Conservación y Mantenimientos	103.500 €
Reposiciones, Conservación y Mantenimientos de fachadas y estructura	16.000 €
Señalización y Acondicionamiento	3.000 €
Vestuario	1.000 €
Gastos de Gestión (Gerencia, Asesorías, etc)	91.500 €
Gastos Varios	6.000 €
Marketing	36.000 €
TOTAL PRESUPUESTO GASTOS EXPLOTACIÓN	630.000 €

TABLA 6.- PRESUPUESTO GASTOS DE EXPLOTACIÓN

Al presupuesto de Gastos de Explotación Anual anterior, habría que añadirle en el caso del primer año de actividad del nuevo mercado, un presupuesto de Gastos Extraordinarios de Puesta en Marcha del mercado, cuya componente principal serán las acciones de marketing (publicidad, campañas específicas, acciones comerciales, creación de web, etc.) a llevar a cabo para el relanzamiento comercial del mercado. Dicho presupuesto se estima en 120.000 €.

9. ESQUEMA DE FINANCIACIÓN PROPUESTO DE LA INVERSIÓN Y LOS GASTOS DE EXPLOTACIÓN.

Según se ha establecido, el presupuesto de inversión de la intervención completa asciende a 13.260.390 €, diferenciándose cinco ámbitos de actuación diferentes, cada uno de ellos con su parte proporcional de gastos técnicos y de gestión de construcción:

- Actuaciones previas y rehabilitación.
- Urbanización.
- Habilitación del mercado.
- Equipamiento.
- Plan de transición.

Como se ha comentado, los dos primeros ámbitos hacen mayor referencia a las actuaciones de rehabilitación del edificio BIC y su entorno urbano, mientras los tres últimos están más directamente relacionados con la reforma propiamente del mercado como actividad comercial.

Por tanto, el coste de la intervención puede desglosarse según la tabla:

ESTIMACIÓN INVERSIÓN			
Actuaciones complementarias y reforma del Edificio BIC	Actuaciones previas y rehabilitación	3.187.594 €	3.633.857 €
	Urbanización	446.263 €	
Reforma del Mercado	Habilitación del mercado	4.016.368 €	9.626.533 €
	Equipamiento	3.825.113 €	
	Plan de transición	1.785.053 €	
Total Coste Inversión IVA incluido			13.260.390 €

TABLA 7.- DESGLOSE DEL PRESUPUESTO DE INVERSIÓN

Parece por ello razonable establecer una fórmula de financiación de la intervención completa que distinga entre ambos grupos de actuaciones, de forma que sea el Ayuntamiento quien se haga cargo de asumir los costes del primero, y los comerciantes que resulten adjudicatarios quienes sufraguen el segundo a través de los correspondientes cánones.



No obstante, en aras a facilitar la asunción a los futuros concesionarios de la inversión a realizar, y siguiendo con el sentido general del criterio de reparto de costes de inversión establecido en el Plan Director, se propone que, del importe de inversión a asumir por los concesionarios, la mitad (50%) lo hagan directamente a través de una "aportación inicial", y la otra mitad (50%) sea financiada por el Ayuntamiento que la repercutirá a los concesionarios a través de un "canon periódico" durante la concesión.

Es decir, los concesionarios abonarán mediante una aportación inicial 4.813.266 €, a razón de 56.447 € de media por detallista de alimentación, y la misma cantidad mediante el pago de un canon periódico durante todo el plazo de duración de la concesión.

Dado que en cierto sentido, el Ayuntamiento mediante la anticipación de parte de la inversión que corresponde a los concesionarios, está financiando a los mismos, y al objeto de evitar en lo posible que ese pago aplazado en cincuenta años suponga un sobrecoste para el Ayuntamiento, y por ende, una disminución de su capacidad de gasto-inversión, se propone la actualización anual del canon periódico mediante un coeficiente fijo equivalente a la rentabilidad obtenida en la última emisión de Obligaciones del Estado a 50 años, es decir, 2,688% anual.

Una vez establecido el esquema general de financiación de la intervención, cabe definir cuál debe ser la participación específica en la misma de cada uno de los adjudicatarios en función del puesto en el que lo hayan sido. Es decir, establecer la fórmula de reparto por puestos de la inversión a realizar a través de los cánones a pagar por los concesionarios.

En este sentido, dado que consideramos que los espacios comunes generales son imprescindibles para el buen funcionamiento del mercado, y los espacios comunes adscritos a las diferentes familias de productos son igualmente imprescindibles para el buen hacer de las labores auxiliares y de conservación de los productos, se propone que los mismos se adscriban proporcionalmente a los puestos de su familia de productos, sin que exista la posibilidad de distinción en los cánones según el uso que de ellos se haga, pues desde nuestra experiencia, abrir esa posibilidad de "no uso" incita a la búsqueda de soluciones de conservación/manipulación de los alimentos que, si bien pueden resultar más económicas a corto plazo a los concesionarios, acarrear siempre problemas sanitarios, de seguridad, de funcionamiento y estéticos del propio mercado.

Por tanto, en el planteamiento de establecimiento de cánones que se realiza a continuación, se considerará solo cánones por puesto (uno inicial y otro periódico) en el que irá incluido el uso de las zonas comunes tanto generales como adscritas a su familia



de productos (fundamentalmente cámaras), así como en su caso el uso de los anejos vinculados, debiéndose regular el uso de dichos espacios en las normas de la Entidad Gestora.

Según la experiencia desarrollada en actuaciones similares, el reparto del coste de la inversión por puestos deberá constar de sendos términos, uno fijo e igual para todos los puestos, y otro variable según la ponderación a realizar en función de diferentes parámetros.

En base a las características de la actuación a desarrollar y las dimensiones de las zonas comunes, se propone el establecimiento de la parte fija a asumir por cada puesto equivalente al 50% del total de la inversión a asumir por los mismos, es decir, de los 4.813.266 € a pagar por los comerciantes en la aportación inicial, 2.406.633 €, que por tanto se reparten a partes iguales entre los 78 puestos, y la cantidad restante, se repartirá mediante la fórmula de ponderación resultante de tener en cuenta los aspectos diferenciadores entre puestos. Para la parte de inversión a asumir a través del canon periódico, se seguirá exactamente el mismo razonamiento.

Los parámetros diferenciadores entre puestos a tener en cuenta para la ponderación, son:

- **Superficie del puesto**, de sus anejos vinculados (en su caso) y de espacios comunes de su familia de productos.

Se trata del parámetro fundamental para ponderar la participación en la inversión de cada puesto. Lógicamente no deben computar igual la superficie del puesto, de sus anejos de uso particular y de las zonas comunes de su familia de productos.

En base al coste de inversión asociado a cada tipo de espacio, y la repercusión que tiene en la rentabilidad esperada del puesto, se establece la siguiente ponderación entre los diferentes tipos de superficie:



COEFICIENTE PONDERACIÓN TIPOS SUPERFICIES

Superficie Puesto	1,00
Superficie Anejo vinculado	0,30
Superficie espacio común por familia productos	0,20

TABLA 8.- COEFICIENTES PONDERACIÓN DE SUPERFICIES TIPO

- **Familia de productos a comercializar.**

El diferente tipo de producto a comercializar se traduce en diferencias tanto en el Volumen de Negocio esperado, como en el coste del equipamiento necesario, siendo por ello razonable establecer igualmente coeficientes de ponderación al respecto.

En base a la experiencia en otros mercados, y teniendo en cuenta la localización geográfica de Zaragoza, entendemos que la ponderación de las diferentes familias de productos debe ser:

COEFICIENTE TIPO DE PRODUCTOS/ACTIVIDAD

Carnes	1,35
Charcuterías	1,25
Frutas y hortalizas	1,00
Pescado	1,20
Congelados	1,10
Menuceles	1,25
Pollería	1,25
Alimentación varia	1,10
Restauración	4,50

TABLA 9.- COEFICIENTES PONDERACIÓN FAMILIA DE PRODUCTOS



- **Posición del puesto.**

Se distinguirán en este sentido cuatro tipos de posición con la siguiente ponderación basada en la incidencia que dicha posición tendrá sobre la facilidad de captación de la atención de clientes, es decir, afluencia de los mismos al puesto concreto:

COEFICIENTE POSICIÓN DEL PUESTO	
Lineal medio calle central	1,25
Esquina calle central	1,50
Lineal medio calle lateral	1,00
Esquina calle lateral	1,40

TABLA 10.- COEFICIENTES PONDERACIÓN POSICIÓN DEL PUESTO

Para ponderar esas superficies de diferente tipo, así como el resto de parámetros descritos anteriormente, definimos las “unidades de aprovechamiento” (ua) de cada puesto como el producto de multiplicar las superficies que lo componen por los diferentes coeficientes anteriormente descritos, resultando los siguientes:

Puesto	Familia de Productos	Superficie puesto (m2)	Anejo vinculado	Superficie Anejo (m2)	Superficie Espacio común tipo producto (m2)	Superficie Absoluta adscrita al puesto (m2)	Superficie ponderada adscrita al puesto	Coef tipo producto	Coef posición puesto	Aprovechamiento puesto (ua)
1	Carnes	14,43	Obrador 1	10,42	26,58	96,45	22,87	1,35	1,40	43,23
2	Pollería	14,48	Obrador 14	9,19	6,19	74,88	18,48	1,25	1,00	23,09
3	Charcutería	14,48			2,54	62,04	14,99	1,25	1,00	18,74
4	Pollería	14,48	Obrador 15	9,96	6,19	75,65	18,71	1,25	1,00	23,38
5	Carnes	14,46	Obrador 6	10,77	26,58	96,83	23,01	1,35	1,40	43,48
6	Carnes	14,46	Obrador 7	10,77	26,58	96,83	23,01	1,35	1,40	43,48
7	Pollería	14,48	Obrador 16	9,19	6,19	74,88	18,48	1,25	1,00	23,09
8	Carnes	14,48	Obrador 9	10,42	26,58	96,50	22,92	1,35	1,00	30,94
9	Pescados	14,48			10,16	69,66	16,51	1,20	1,00	19,81
10	Pescados	12,14			10,16	67,32	14,17	1,20	1,40	23,81
11	Pescados	12,14			10,16	67,32	14,17	1,20	1,40	23,81
12	Pescados	11,58			10,16	66,76	13,61	1,20	1,00	16,33
13	Pescados	11,58			10,16	66,76	13,61	1,20	1,00	16,33
14	Pescados	11,58			10,16	66,76	13,61	1,20	1,00	16,33
15	Pescados	11,58			10,16	66,76	13,61	1,20	1,00	16,33
16	Pescados	12,14			10,16	67,32	14,17	1,20	1,40	23,81
17	Alimentación varia	15,59			2,54	63,15	16,10	1,10	1,50	26,56
18	Pescados	14,86			10,16	70,04	16,89	1,20	1,25	25,34
19	Pescados	14,86			10,16	70,04	16,89	1,20	1,25	25,34
20	Congelados	14,86				59,88	14,86	1,10	1,25	20,43
21	Pescados	14,86			10,16	70,04	16,89	1,20	1,25	25,34
22	Pescados	15,59			10,16	70,77	17,62	1,20	1,50	31,72
23	Pescados	15,59			10,16	70,77	17,62	1,20	1,50	31,72
24	Pescados	18,58			10,16	73,76	20,61	1,20	1,25	30,92
25	Congelados	18,58				63,60	18,58	1,10	1,25	25,55
26	Alimentación varia	18,58			2,54	66,14	19,09	1,10	1,25	26,25
27	Restauración	18,21				63,23	18,21	4,50	1,50	122,92
28	Restauración	23,78				68,80	23,78	4,50	1,50	160,52
29	Charcutería	18,58			2,54	66,14	19,09	1,25	1,25	29,83
30	Carnes	18,58	Obrador 8	10,42	26,58	100,60	27,02	1,35	1,25	45,60
31	Pollería	18,58	Obrador 22	9,18	6,19	78,97	22,57	1,25	1,25	35,27
32	Carnes	18,56	Obrador 5	10,42	26,58	100,58	27,00	1,35	1,50	54,68
33	Carnes	18,56	Obrador 3	10,77	26,58	100,93	27,11	1,35	1,50	54,89
34	Menúceles	18,58			18,48	82,08	22,28	1,25	1,25	34,81
35	Carnes	18,58	Obrador 2	10,77	26,58	100,95	27,13	1,35	1,25	45,78
36	Menúceles	18,58			18,48	82,08	22,28	1,25	1,25	34,81
37	Carnes	18,53	Obrador 18	10,42	26,58	100,55	26,97	1,35	1,50	54,62
38	Charcutería	18,53			2,54	66,09	19,04	1,25	1,50	35,70
39	Menúceles	18,58			18,48	82,08	22,28	1,25	1,25	34,81

TABLA 11.- UNIDADES DE APROVECHAMIENTO DE LOS PUESTOS



Puesto	Familia de Productos	Superficie puesto (m2)	Anejo vinculado	Superficie Anejo (m2)	Superficie Espacio común tipo producto (m2)	Superficie Absoluta adscrita al puesto (m2)	Superficie ponderada adscrita al puesto	Coef tipo producto	Coef posición puesto	Aprovechamiento puesto (ua)
40	Carnes	18,58	Obrador 10	10,77	26,58	100,95	27,13	1,35	1,25	45,78
41	Menuceles	18,58			18,48	82,08	22,28	1,25	1,25	34,81
42	Carnes	18,56	Obrador 11	10,77	26,58	100,93	27,11	1,35	1,50	54,89
43	Charcutería	18,56			2,54	66,12	19,07	1,25	1,50	35,75
44	Pollería	18,58	Obrador 21	9,06	6,19	78,85	22,54	1,25	1,25	35,21
45	Carnes	18,58	Obrador 12	10,42	26,58	100,60	27,02	1,35	1,25	45,60
46	Charcutería	18,58			2,54	66,14	19,09	1,25	1,25	29,83
47	Restauración	18,21				63,23	18,21	4,50	1,50	122,92
48	Restauración	23,78				68,80	23,78	4,50	1,50	160,52
49	Alimentación varia	18,58			2,54	66,14	19,09	1,10	1,25	26,25
50	Frutas y Hortalizas	18,58			13,54	77,14	21,29	1,00	1,25	26,61
51	Alimentación varia	18,58			2,54	66,14	19,09	1,10	1,25	26,25
52	Frutas y Hortalizas	18,56			13,54	77,12	21,27	1,00	1,50	31,90
53	Frutas y Hortalizas	15,59			13,54	74,15	18,30	1,00	1,50	27,45
54	Frutas y Hortalizas	14,86			13,54	73,42	17,57	1,00	1,25	21,96
55	Frutas y Hortalizas	14,86			13,54	73,42	17,57	1,00	1,25	21,96
56	Frutas y Hortalizas	14,86			13,54	73,42	17,57	1,00	1,25	21,96
57	Frutas y Hortalizas	14,86			13,54	73,42	17,57	1,00	1,25	21,96
58	Frutas y Hortalizas	15,59			13,54	74,15	18,30	1,00	1,50	27,45
59	Frutas y Hortalizas	12,14			13,54	70,70	14,85	1,00	1,40	20,79
60	Frutas y Hortalizas	11,58			13,54	70,14	14,29	1,00	1,00	14,29
61	Frutas y Hortalizas	11,58			13,54	70,14	14,29	1,00	1,00	14,29
62	Frutas y Hortalizas	11,58			13,54	70,14	14,29	1,00	1,00	14,29
63	Frutas y Hortalizas	11,58			13,54	70,14	14,29	1,00	1,00	14,29
64	Alimentación varia	12,14			2,54	59,70	12,65	1,10	1,40	19,48
65	Alimentación varia	12,14			2,54	59,70	12,65	1,10	1,40	19,48
66	Frutas y Hortalizas	11,58			13,54	70,14	14,29	1,00	1,00	14,29
67	Frutas y Hortalizas	14,48			13,54	73,04	17,19	1,00	1,00	17,19
68	Alimentación varia	14,48			2,54	62,04	14,99	1,10	1,00	16,49
69	Alimentación varia	12,25			2,54	59,81	12,76	1,10	1,00	14,03
70	Alimentación varia	11,58			2,54	59,14	12,09	1,10	1,00	13,30
71	Pollería	11,58	Obrador 19	6,96	6,19	69,75	14,91	1,25	1,00	18,63
72	Charcutería	14,48			2,54	62,04	14,99	1,25	1,00	18,74
73	Carnes	14,46	Obrador 4	10,42	26,58	96,48	22,90	1,35	1,40	43,28
74	Pollería	14,46	Obrador 20	7,63	6,19	73,30	17,99	1,25	1,40	31,48
75	Charcutería	14,48			2,54	62,04	14,99	1,25	1,00	18,74
76	Carnes	14,48	Obrador 17	10,42	26,58	96,50	22,92	1,35	1,00	30,94
77	Pollería	14,48	Obrador 23	13,71	6,19	79,40	19,83	1,25	1,00	24,79
78	Carnes	14,43	Obrador 13	10,42	26,58	96,45	22,87	1,35	1,40	43,23

TABLA 11.BIS - UNIDADES DE APROVECHAMIENTO DE LOS PUESTOS



Obtenidas las unidades de aprovechamiento correspondiente a cada puesto, se tiene el total de unidades de aprovechamiento del mercado, y de ahí, la parte proporcional de aprovechamiento de cada uno, siendo ese porcentaje el que habrá de aplicarse al coste de la inversión a repartir de forma diferenciada para, añadiéndole la parte fija, obtener la inversión a realizar, y con ello, los valores de los cánones inicial y periódico de cada puesto.

De la aplicación de los cálculos anteriormente descritos se obtiene como resultado final:

Puesto	Familia de Productos	Aprovechamiento puesto (ua)	Aportación inicial fija (€)	Aportación inicial variable por puesto (€)	Aportación inicial total (€)	Canon periódico fijo año 1 (€/mes)	Canon periódico variable por puesto año 1 (€/mes)	Canon periódico total año 1 (€/mes)
1	Carnes	43,23	30.854,27 €	39.103,06 €	69.957,33 €	51,42 €	65,17 €	116,60 €
2	Pollería	23,09	30.854,27 €	20.891,25 €	51.745,52 €	51,42 €	34,82 €	86,24 €
3	Charcutería	18,74	30.854,27 €	16.948,36 €	47.802,64 €	51,42 €	28,25 €	79,67 €
4	Pollería	23,38	30.854,27 €	21.152,45 €	52.006,73 €	51,42 €	35,25 €	86,68 €
5	Carnes	43,48	30.854,27 €	39.333,86 €	70.188,14 €	51,42 €	65,56 €	116,98 €
6	Carnes	43,48	30.854,27 €	39.333,86 €	70.188,14 €	51,42 €	65,56 €	116,98 €
7	Pollería	23,09	30.854,27 €	20.891,25 €	51.745,52 €	51,42 €	34,82 €	86,24 €
8	Carnes	30,94	30.854,27 €	27.991,82 €	58.846,09 €	51,42 €	46,65 €	98,08 €
9	Pescados	19,81	30.854,27 €	17.923,78 €	48.778,05 €	51,42 €	29,87 €	81,30 €
10	Pescados	23,81	30.854,27 €	21.537,16 €	52.391,43 €	51,42 €	35,90 €	87,32 €
11	Pescados	23,81	30.854,27 €	21.537,16 €	52.391,43 €	51,42 €	35,90 €	87,32 €
12	Pescados	16,33	30.854,27 €	14.775,80 €	45.630,07 €	51,42 €	24,63 €	76,05 €
13	Pescados	16,33	30.854,27 €	14.775,80 €	45.630,07 €	51,42 €	24,63 €	76,05 €
14	Pescados	16,33	30.854,27 €	14.775,80 €	45.630,07 €	51,42 €	24,63 €	76,05 €
15	Pescados	16,33	30.854,27 €	14.775,80 €	45.630,07 €	51,42 €	24,63 €	76,05 €
16	Pescados	23,81	30.854,27 €	21.537,16 €	52.391,43 €	51,42 €	35,90 €	87,32 €
17	Alimentación varia	26,56	30.854,27 €	24.028,60 €	54.882,87 €	51,42 €	40,05 €	91,47 €
18	Pescados	25,34	30.854,27 €	22.920,34 €	53.774,61 €	51,42 €	38,20 €	89,62 €
19	Pescados	25,34	30.854,27 €	22.920,34 €	53.774,61 €	51,42 €	38,20 €	89,62 €
20	Congelados	20,43	30.854,27 €	18.483,06 €	49.337,33 €	51,42 €	30,81 €	82,23 €
21	Pescados	25,34	30.854,27 €	22.920,34 €	53.774,61 €	51,42 €	38,20 €	89,62 €
22	Pescados	31,72	30.854,27 €	28.693,04 €	59.547,31 €	51,42 €	47,82 €	99,25 €
23	Pescados	31,72	30.854,27 €	28.693,04 €	59.547,31 €	51,42 €	47,82 €	99,25 €
24	Pescados	30,92	30.854,27 €	27.967,96 €	58.822,23 €	51,42 €	46,61 €	98,04 €
25	Congelados	25,55	30.854,27 €	23.110,04 €	53.964,32 €	51,42 €	38,52 €	89,94 €
26	Alimentación varia	26,25	30.854,27 €	23.742,83 €	54.597,11 €	51,42 €	39,57 €	91,00 €
27	Restauración	122,92	30.854,27 €	111.190,09 €	142.044,36 €	51,42 €	185,32 €	236,74 €
28	Restauración	160,52	30.854,27 €	145.200,46 €	176.054,73 €	51,42 €	242,00 €	293,42 €
29	Charcutería	29,83	30.854,27 €	26.980,49 €	57.834,77 €	51,42 €	44,97 €	96,39 €
30	Carnes	45,60	30.854,27 €	41.248,41 €	72.102,68 €	51,42 €	68,75 €	120,17 €
31	Pollería	35,27	30.854,27 €	31.904,86 €	62.759,13 €	51,42 €	53,17 €	104,60 €
32	Carnes	54,68	30.854,27 €	49.461,46 €	80.315,73 €	51,42 €	82,44 €	133,86 €
33	Carnes	54,89	30.854,27 €	49.653,79 €	80.508,07 €	51,42 €	82,76 €	134,18 €
34	Menuceles	34,81	30.854,27 €	31.486,13 €	62.340,41 €	51,42 €	52,48 €	103,90 €

TABLA 12.- APORTACIÓN INICIAL Y CANON PERIÓDICO DE LOS PUESTOS



Puesto	Familia de Productos	Aprovechamiento puesto (ua)	Aportación inicial fija (€)	Aportación inicial variable por puesto (€)	Aportación inicial total (€)	Canon periódico fijo año 1 (€/mes)	Canon periódico variable por puesto año 1 (€/mes)	Canon periódico total año 1 (€/mes)
35	Carnes	45,78	30.854,27 €	41.408,69 €	72.262,96 €	51,42 €	69,01 €	120,44 €
36	Menuceles	34,81	30.854,27 €	31.486,13 €	62.340,41 €	51,42 €	52,48 €	103,90 €
37	Carnes	54,62	30.854,27 €	49.406,50 €	80.260,77 €	51,42 €	82,34 €	133,77 €
38	Charcutería	35,70	30.854,27 €	32.291,79 €	63.146,06 €	51,42 €	53,82 €	105,24 €
39	Menuceles	34,81	30.854,27 €	31.486,13 €	62.340,41 €	51,42 €	52,48 €	103,90 €
40	Carnes	45,78	30.854,27 €	41.408,69 €	72.262,96 €	51,42 €	69,01 €	120,44 €
41	Menuceles	34,81	30.854,27 €	31.486,13 €	62.340,41 €	51,42 €	52,48 €	103,90 €
42	Carnes	54,89	30.854,27 €	49.653,79 €	80.508,07 €	51,42 €	82,76 €	134,18 €
43	Charcutería	35,75	30.854,27 €	32.342,67 €	63.196,94 €	51,42 €	53,90 €	105,33 €
44	Pollería	35,21	30.854,27 €	31.853,98 €	62.708,25 €	51,42 €	53,09 €	104,51 €
45	Carnes	45,60	30.854,27 €	41.248,41 €	72.102,68 €	51,42 €	68,75 €	120,17 €
46	Charcutería	29,83	30.854,27 €	26.980,49 €	57.834,77 €	51,42 €	44,97 €	96,39 €
47	Restauración	122,92	30.854,27 €	111.190,09 €	142.044,36 €	51,42 €	185,32 €	236,74 €
48	Restauración	160,52	30.854,27 €	145.200,46 €	176.054,73 €	51,42 €	242,00 €	293,42 €
49	Alimentación varia	26,25	30.854,27 €	23.742,83 €	54.597,11 €	51,42 €	39,57 €	91,00 €
50	Frutas y Hortalizas	26,61	30.854,27 €	24.071,93 €	54.926,20 €	51,42 €	40,12 €	91,54 €
51	Alimentación varia	26,25	30.854,27 €	23.742,83 €	54.597,11 €	51,42 €	39,57 €	91,00 €
52	Frutas y Hortalizas	31,90	30.854,27 €	28.859,17 €	59.713,45 €	51,42 €	48,10 €	99,52 €
53	Frutas y Hortalizas	27,45	30.854,27 €	24.829,22 €	55.683,49 €	51,42 €	41,38 €	92,81 €
54	Frutas y Hortalizas	21,96	30.854,27 €	19.865,58 €	50.719,85 €	51,42 €	33,11 €	84,53 €
55	Frutas y Hortalizas	21,96	30.854,27 €	19.865,58 €	50.719,85 €	51,42 €	33,11 €	84,53 €
56	Frutas y Hortalizas	21,96	30.854,27 €	19.865,58 €	50.719,85 €	51,42 €	33,11 €	84,53 €
57	Frutas y Hortalizas	21,96	30.854,27 €	19.865,58 €	50.719,85 €	51,42 €	33,11 €	84,53 €
58	Frutas y Hortalizas	27,45	30.854,27 €	24.829,22 €	55.683,49 €	51,42 €	41,38 €	92,81 €
59	Frutas y Hortalizas	20,79	30.854,27 €	18.804,76 €	49.659,04 €	51,42 €	31,34 €	82,77 €
60	Frutas y Hortalizas	14,29	30.854,27 €	12.925,40 €	43.779,68 €	51,42 €	21,54 €	72,97 €
61	Frutas y Hortalizas	14,29	30.854,27 €	12.925,40 €	43.779,68 €	51,42 €	21,54 €	72,97 €
62	Frutas y Hortalizas	14,29	30.854,27 €	12.925,40 €	43.779,68 €	51,42 €	21,54 €	72,97 €
63	Frutas y Hortalizas	14,29	30.854,27 €	12.925,40 €	43.779,68 €	51,42 €	21,54 €	72,97 €
64	Alimentación varia	19,48	30.854,27 €	17.620,60 €	48.474,87 €	51,42 €	29,37 €	80,79 €
65	Alimentación varia	19,48	30.854,27 €	17.620,60 €	48.474,87 €	51,42 €	29,37 €	80,79 €
66	Frutas y Hortalizas	14,29	30.854,27 €	12.925,40 €	43.779,68 €	51,42 €	21,54 €	72,97 €
67	Frutas y Hortalizas	17,19	30.854,27 €	15.548,72 €	46.402,99 €	51,42 €	25,91 €	77,34 €
68	Alimentación varia	16,49	30.854,27 €	14.914,56 €	45.768,83 €	51,42 €	24,86 €	76,28 €
69	Alimentación varia	14,03	30.854,27 €	12.695,60 €	43.549,87 €	51,42 €	21,16 €	72,58 €
70	Alimentación varia	13,30	30.854,27 €	12.028,91 €	42.883,19 €	51,42 €	20,05 €	71,47 €
71	Pollería	18,63	30.854,27 €	16.855,64 €	47.709,92 €	51,42 €	28,09 €	79,52 €
72	Charcutería	18,74	30.854,27 €	16.948,36 €	47.802,64 €	51,42 €	28,25 €	79,67 €
73	Carnes	43,28	30.854,27 €	39.154,35 €	70.008,62 €	51,42 €	65,26 €	116,68 €
74	Pollería	31,48	30.854,27 €	28.475,23 €	59.329,50 €	51,42 €	47,46 €	98,88 €
75	Charcutería	18,74	30.854,27 €	16.948,36 €	47.802,64 €	51,42 €	28,25 €	79,67 €
76	Carnes	30,94	30.854,27 €	27.991,82 €	58.846,09 €	51,42 €	46,65 €	98,08 €
77	Pollería	24,79	30.854,27 €	22.424,53 €	53.278,81 €	51,42 €	37,37 €	88,80 €
78	Carnes	43,23	30.854,27 €	39.103,06 €	69.957,33 €	51,42 €	65,17 €	116,60 €

TABLA 12.BIS - APORTACIÓN INICIAL Y CANON PERIÓDICO DE LOS PUESTOS



Resultando por tanto que las aportaciones inicial y canon periódico a abonar de media por detallista de alimentación son respectivamente de 56.447 € y 94 €/mes.

En cuanto a los gastos comunes, si bien es cierto que los mismos no necesariamente deberán recogerse en el Pliego de Condiciones que rija las concesiones, parece oportuno establecer algún sistema de reparto entre la Entidad Gestora, es decir los concesionarios, y el Ayuntamiento, al objeto de facilitar la viabilidad de los negocios de los primeros y con ello la sostenibilidad y perduración del servicio público ofrecido en los mercados municipales de abasto.

Se plantean dos posibles opciones de reparto:

- **Opción 1:** Establecer un criterio idéntico al del Plan Director de reparto del gasto entre la Entidad Gestora y el Ayuntamiento, estableciéndose que el Ayuntamiento asuma 2/3 del gasto total y el otro 1/3 lo asuma la Entidad Gestora, es decir, unos 210.000€ los concesionarios, a través de la Entidad Gestora, y 420.000 € aproximadamente, el Ayuntamiento, con lo que aplicando el criterio de reparto entre concesionarios anteriormente descrito, se obtienen los importes reflejados en la Tabla-13.

Es decir, en concepto de gastos comunes en la opción-1 los concesionarios de puestos de alimentación pagarían al mes de media 205 €, cifra inferior a la que se obtenía en el planteamiento del Plan Director.

Puesto	Familia de Productos	Superficie puesto (m2)	Cuota estimada de gastos comunes (€/mes)	Puesto	Familia de Productos	Aprovechamiento puesto (ua)	Cuota estimada de gastos comunes (€/mes)
1	Carnes	14,43	254,35 €	40	Carnes	45,78	262,73 €
2	Pollería	14,48	188,14 €	41	Menuceles	34,81	226,66 €
3	Charcutería	14,48	173,80 €	42	Carnes	54,89	292,71 €
4	Pollería	14,48	189,09 €	43	Charcutería	35,75	229,77 €
5	Carnes	14,46	255,19 €	44	Pollería	35,21	227,99 €
6	Carnes	14,46	255,19 €	45	Carnes	45,60	262,15 €
7	Pollería	14,48	188,14 €	46	Charcutería	29,83	210,27 €
8	Carnes	14,48	213,95 €	47	Restauración	122,92	516,44 €
9	Pescados	14,48	177,35 €	48	Restauración	160,52	640,10 €
10	Pescados	12,14	190,48 €	49	Alimentación varia	26,25	198,50 €
11	Pescados	12,14	190,48 €	50	Frutas y Hortalizas	26,61	199,70 €
12	Pescados	11,58	165,90 €	51	Alimentación varia	26,25	198,50 €
13	Pescados	11,58	165,90 €	52	Frutas y Hortalizas	31,90	217,11 €
14	Pescados	11,58	165,90 €	53	Frutas y Hortalizas	27,45	202,45 €
15	Pescados	11,58	165,90 €	54	Frutas y Hortalizas	21,96	184,41 €
16	Pescados	12,14	190,48 €	55	Frutas y Hortalizas	21,96	184,41 €
17	Alimentación varia	15,59	199,54 €	56	Frutas y Hortalizas	21,96	184,41 €
18	Pescados	14,86	195,51 €	57	Frutas y Hortalizas	21,96	184,41 €
19	Pescados	14,86	195,51 €	58	Frutas y Hortalizas	27,45	202,45 €
20	Congelados	14,86	179,38 €	59	Frutas y Hortalizas	20,79	180,55 €
21	Pescados	14,86	195,51 €	60	Frutas y Hortalizas	14,29	159,17 €
22	Pescados	15,59	216,50 €	61	Frutas y Hortalizas	14,29	159,17 €
23	Pescados	15,59	216,50 €	62	Frutas y Hortalizas	14,29	159,17 €
24	Pescados	18,58	213,86 €	63	Frutas y Hortalizas	14,29	159,17 €
25	Congelados	18,58	196,20 €	64	Alimentación varia	19,48	176,24 €
26	Alimentación varia	18,58	198,50 €	65	Alimentación varia	19,48	176,24 €
27	Restauración	18,21	516,44 €	66	Frutas y Hortalizas	14,29	159,17 €
28	Restauración	23,78	640,10 €	67	Frutas y Hortalizas	17,19	168,71 €
29	Charcutería	18,58	210,27 €	68	Alimentación varia	16,49	166,41 €
30	Carnes	18,58	262,15 €	69	Alimentación varia	14,03	158,34 €
31	Pollería	18,58	228,18 €	70	Alimentación varia	13,30	155,91 €
32	Carnes	18,56	292,01 €	71	Pollería	18,63	173,46 €
33	Carnes	18,56	292,71 €	72	Charcutería	18,74	173,80 €
34	Menuceles	18,58	226,66 €	73	Carnes	43,28	254,54 €
35	Carnes	18,58	262,73 €	74	Pollería	31,48	215,71 €
36	Menuceles	18,58	226,66 €	75	Charcutería	18,74	173,80 €
37	Carnes	18,53	291,81 €	76	Carnes	30,94	213,95 €
38	Charcutería	18,53	229,59 €	77	Pollería	24,79	193,71 €
39	Menuceles	18,58	226,66 €	78	Carnes	43,23	254,35 €

TABLA 13.- CUOTA MENSUAL ESTIMADA GASTOS COMUNES DE LOS PUESTOS (OPCIÓN-1)



- **Opción 2:** Establecer un criterio similar al del reparto de la inversión, por el cual el Ayuntamiento se haga cargo de los gastos de suministro eléctrico del alumbrado decorativo, mantenimiento, conservación y reposición de las fachadas y estructura, y limpieza del nuevo cerramiento de vidrios de la fachada, dado que dichos elementos acarrearán un sobrecoste más asociado a la estética del edificio y la intención de resaltarlo como Bien de Interés Cultural (BIC), que a su propia función como mercado de abastos.

Además, de cara a garantizar el buen funcionamiento de la Entidad Gestora y su independencia, sería recomendable que los gastos de gestión de dicha Entidad fueran sufragados por el Ayuntamiento, de forma que el personal responsable de la gestión de la Entidad Gestora pueda tomar siempre las decisiones que pudieran afectar a los “asociados-concesionarios” sin interferencia en su situación contractual ni laboral, según el caso. Es decir, con esta medida se pretende que en todas las acciones acometidas por de la Entidad Gestora se respete un equilibrio entre los intereses, a veces cortoplacistas, de los concesionarios y el interés general asociado a la prestación del servicio de mercado de abastos, cuya responsabilidad en última instancia corresponde al Ayuntamiento.

Hay que hacer notar, que el hecho de que el Ayuntamiento sea, en su caso, quien asuma el coste de esos gastos de gestión, no implica que sea el propio Ayuntamiento quien realice las contrataciones, sino que se podrá articular dicha asunción del coste asociado mediante la firma de convenio u otra fórmula similar. Igualmente, podrá actuarse con los capítulos de gasto anteriormente descritos.

Por tanto, los gastos que se propone en esta opción que asuma el Ayuntamiento son:

GASTOS EXPLOTACIÓN A REPERCUTIR AL AYUNTAMIENTO	
Suministro Electricidad Alumbrado Decorativo	12.000 €
Limpieza vidrios fachadas	24.000 €
Reposiciones, Conservación y Mantenimientos de fachadas y estructura	16.000 €
Gastos de Gestión	91.500 €
TOTAL PRESUPUESTO GASTOS EXPLOTACIÓN A REPERCUTIR AL AYUNTAMIENTO	143.500 €

TABLA 14.- GASTOS DE EXPLOTACIÓN A REPERCUTIR AL AYUNTAMIENTO



Según esta opción los gastos totales a asumir por la Entidad Gestora se estiman en 486.500 € para el primer año, incluyendo los siguientes capítulos:

GASTOS EXPLOTACIÓN A PAGAR POR ENTIDAD GESTORA	
Suministro Electricidad	112.500 €
Suministro Gas	2.000 €
Abastecimiento de agua y Saneamiento	15.000 €
Seguros	5.000 €
Limpieza	127.500 €
Vigilancia y Seguridad	75.000 €
Reposiciones, Conservación y Mantenimientos	103.500 €
Señalización y Acondicionamiento	3.000 €
Vestuario	1.000 €
Gastos Varios	6.000 €
Marketing	36.000 €
TOTAL PRESUPUESTO GASTOS EXPLOTACIÓN A PAGAR POR ENTIDAD GESTORA	486.500 €

TABLA 15.- GASTOS DE EXPLOTACIÓN A PAGAR POR ENTIDAD GESTORA

Para el reparto entre los concesionarios, se propone utilizar la misma fórmula que en la inversión, es decir, 50% fijo por puesto y el otro 50% proporcional a las unidades de aprovechamiento de cada puesto, resultando los importes consignados en la Tabla-16.

Es decir, en concepto de gastos comunes, en la opción-2 los concesionarios de puestos de alimentación pagarían al mes de media 475 €.

Puesto	Familia de Productos	Superficie puesto (m2)	Cuota estimada de gastos comunes (€/mes)	Puesto	Familia de Productos	Aprovechamiento puesto (ua)	Cuota estimada de gastos comunes (€/mes)
1	Carnes	14,43	589,24 €	40	Carnes	45,78	608,66 €
2	Pollería	14,48	435,85 €	41	Menuceles	34,81	525,09 €
3	Charcutería	14,48	402,64 €	42	Carnes	54,89	678,11 €
4	Pollería	14,48	438,05 €	43	Charcutería	35,75	532,30 €
5	Carnes	14,46	591,19 €	44	Pollería	35,21	528,19 €
6	Carnes	14,46	591,19 €	45	Carnes	45,60	607,31 €
7	Pollería	14,48	435,85 €	46	Charcutería	29,83	487,14 €
8	Carnes	14,48	495,65 €	47	Restauración	122,92	1.196,43 €
9	Pescados	14,48	410,85 €	48	Restauración	160,52	1.482,89 €
10	Pescados	12,14	441,29 €	49	Alimentación varia	26,25	459,87 €
11	Pescados	12,14	441,29 €	50	Frutas y Hortalizas	26,61	462,64 €
12	Pescados	11,58	384,34 €	51	Alimentación varia	26,25	459,87 €
13	Pescados	11,58	384,34 €	52	Frutas y Hortalizas	31,90	502,96 €
14	Pescados	11,58	384,34 €	53	Frutas y Hortalizas	27,45	469,02 €
15	Pescados	11,58	384,34 €	54	Frutas y Hortalizas	21,96	427,21 €
16	Pescados	12,14	441,29 €	55	Frutas y Hortalizas	21,96	427,21 €
17	Alimentación varia	15,59	462,27 €	56	Frutas y Hortalizas	21,96	427,21 €
18	Pescados	14,86	452,94 €	57	Frutas y Hortalizas	21,96	427,21 €
19	Pescados	14,86	452,94 €	58	Frutas y Hortalizas	27,45	469,02 €
20	Congelados	14,86	415,56 €	59	Frutas y Hortalizas	20,79	418,27 €
21	Pescados	14,86	452,94 €	60	Frutas y Hortalizas	14,29	368,75 €
22	Pescados	15,59	501,56 €	61	Frutas y Hortalizas	14,29	368,75 €
23	Pescados	15,59	501,56 €	62	Frutas y Hortalizas	14,29	368,75 €
24	Pescados	18,58	495,45 €	63	Frutas y Hortalizas	14,29	368,75 €
25	Congelados	18,58	454,54 €	64	Alimentación varia	19,48	408,30 €
26	Alimentación varia	18,58	459,87 €	65	Alimentación varia	19,48	408,30 €
27	Restauración	18,21	1.196,43 €	66	Frutas y Hortalizas	14,29	368,75 €
28	Restauración	23,78	1.482,89 €	67	Frutas y Hortalizas	17,19	390,85 €
29	Charcutería	18,58	487,14 €	68	Alimentación varia	16,49	385,51 €
30	Carnes	18,58	607,31 €	69	Alimentación varia	14,03	366,82 €
31	Pollería	18,58	528,61 €	70	Alimentación varia	13,30	361,20 €
32	Carnes	18,56	676,49 €	71	Pollería	18,63	401,86 €
33	Carnes	18,56	678,11 €	72	Charcutería	18,74	402,64 €
34	Menuceles	18,58	525,09 €	73	Carnes	43,28	589,68 €
35	Carnes	18,58	608,66 €	74	Pollería	31,48	499,73 €
36	Menuceles	18,58	525,09 €	75	Charcutería	18,74	402,64 €
37	Carnes	18,53	676,03 €	76	Carnes	30,94	495,65 €
38	Charcutería	18,53	531,87 €	77	Pollería	24,79	448,76 €
39	Menuceles	18,58	525,09 €	78	Carnes	43,23	589,24 €

TABLA 16.- CUOTA MENSUAL ESTIMADA GASTOS COMUNES DE LOS PUESTOS (OPCIÓN-2)



10. CUANTIFICACIÓN DEL CANON PERIÓDICO POR PUESTO Y AÑO PARA TODO EL PLAZO DE LA CONCESIÓN.

En el apartado anterior se ha establecido cuál será el canon periódico a pagar el primer año de concesión por cada uno de los adjudicatarios de los diferentes puestos, así como la forma de actualización del mismo para los años de duración de la concesión.

Dado que el coeficiente de actualización será fijo durante todos los años de la concesión, se establece a continuación los valores concretos del canon periódico para cada uno de los puestos en cada uno de los años de la concesión:



Puesto	Familia de Productos	Canon periódico mensual año 1 (€/mes)	Canon periódico mensual año 2 (€/mes)	Canon periódico mensual año 3 (€/mes)	Canon periódico mensual año 4 (€/mes)	Canon periódico mensual año 5 (€/mes)
1	Carnes	116,60 €	119,73 €	122,95 €	126,25 €	129,65 €
2	Pollería	86,24 €	88,56 €	90,94 €	93,39 €	95,90 €
3	Charcutería	79,67 €	81,81 €	84,01 €	86,27 €	88,59 €
4	Pollería	86,68 €	89,01 €	91,40 €	93,86 €	96,38 €
5	Carnes	116,98 €	120,12 €	123,35 €	126,67 €	130,07 €
6	Carnes	116,98 €	120,12 €	123,35 €	126,67 €	130,07 €
7	Pollería	86,24 €	88,56 €	90,94 €	93,39 €	95,90 €
8	Carnes	98,08 €	100,71 €	103,42 €	106,20 €	109,05 €
9	Pescados	81,30 €	83,48 €	85,73 €	88,03 €	90,40 €
10	Pescados	87,32 €	89,67 €	92,08 €	94,55 €	97,09 €
11	Pescados	87,32 €	89,67 €	92,08 €	94,55 €	97,09 €
12	Pescados	76,05 €	78,09 €	80,19 €	82,35 €	84,56 €
13	Pescados	76,05 €	78,09 €	80,19 €	82,35 €	84,56 €
14	Pescados	76,05 €	78,09 €	80,19 €	82,35 €	84,56 €
15	Pescados	76,05 €	78,09 €	80,19 €	82,35 €	84,56 €
16	Pescados	87,32 €	89,67 €	92,08 €	94,55 €	97,09 €
17	Alimentación varia	91,47 €	93,93 €	96,46 €	99,05 €	101,71 €
18	Pescados	89,62 €	92,03 €	94,51 €	97,05 €	99,66 €
19	Pescados	89,62 €	92,03 €	94,51 €	97,05 €	99,66 €
20	Congelados	82,23 €	84,44 €	86,71 €	89,04 €	91,43 €
21	Pescados	89,62 €	92,03 €	94,51 €	97,05 €	99,66 €
22	Pescados	99,25 €	101,91 €	104,65 €	107,47 €	110,35 €
23	Pescados	99,25 €	101,91 €	104,65 €	107,47 €	110,35 €
24	Pescados	98,04 €	100,67 €	103,38 €	106,16 €	109,01 €
25	Congelados	89,94 €	92,36 €	94,84 €	97,39 €	100,01 €
26	Alimentación varia	91,00 €	93,44 €	95,95 €	98,53 €	101,18 €
27	Restauración	236,74 €	243,10 €	249,64 €	256,35 €	263,24 €
28	Restauración	293,42 €	301,31 €	309,41 €	317,73 €	326,27 €
29	Charcutería	96,39 €	98,98 €	101,64 €	104,38 €	107,18 €
30	Carnes	120,17 €	123,40 €	126,72 €	130,12 €	133,62 €
31	Pollería	104,60 €	107,41 €	110,30 €	113,26 €	116,31 €
32	Carnes	133,86 €	137,46 €	141,15 €	144,95 €	148,84 €
33	Carnes	134,18 €	137,79 €	141,49 €	145,29 €	149,20 €
34	Menuceles	103,90 €	106,69 €	109,56 €	112,51 €	115,53 €
35	Carnes	120,44 €	123,68 €	127,00 €	130,41 €	133,92 €
36	Menuceles	103,90 €	106,69 €	109,56 €	112,51 €	115,53 €
37	Carnes	133,77 €	137,36 €	141,06 €	144,85 €	148,74 €
38	Charcutería	105,24 €	108,07 €	110,98 €	113,96 €	117,02 €
39	Menuceles	103,90 €	106,69 €	109,56 €	112,51 €	115,53 €

TABLA 17.- CANON PERIÓDICO PARA CADA AÑO



Puesto	Familia de Productos	Canon periódico mensual año 1 (€/mes)	Canon periódico mensual año 2 (€/mes)	Canon periódico mensual año 3 (€/mes)	Canon periódico mensual año 4 (€/mes)	Canon periódico mensual año 5 (€/mes)
40	Carnes	120,44 €	123,68 €	127,00 €	130,41 €	133,92 €
41	Menuceles	103,90 €	106,69 €	109,56 €	112,51 €	115,53 €
42	Carnes	134,18 €	137,79 €	141,49 €	145,29 €	149,20 €
43	Charcutería	105,33 €	108,16 €	111,07 €	114,05 €	117,12 €
44	Pollería	104,51 €	107,32 €	110,21 €	113,17 €	116,21 €
45	Carnes	120,17 €	123,40 €	126,72 €	130,12 €	133,62 €
46	Charcutería	96,39 €	98,98 €	101,64 €	104,38 €	107,18 €
47	Restauración	236,74 €	243,10 €	249,64 €	256,35 €	263,24 €
48	Restauración	293,42 €	301,31 €	309,41 €	317,73 €	326,27 €
49	Alimentación varia	91,00 €	93,44 €	95,95 €	98,53 €	101,18 €
50	Frutas y Hortalizas	91,54 €	94,00 €	96,53 €	99,13 €	101,79 €
51	Alimentación varia	91,00 €	93,44 €	95,95 €	98,53 €	101,18 €
52	Frutas y Hortalizas	99,52 €	102,20 €	104,94 €	107,77 €	110,66 €
53	Frutas y Hortalizas	92,81 €	95,30 €	97,86 €	100,49 €	103,19 €
54	Frutas y Hortalizas	84,53 €	86,81 €	89,14 €	91,53 €	94,00 €
55	Frutas y Hortalizas	84,53 €	86,81 €	89,14 €	91,53 €	94,00 €
56	Frutas y Hortalizas	84,53 €	86,81 €	89,14 €	91,53 €	94,00 €
57	Frutas y Hortalizas	84,53 €	86,81 €	89,14 €	91,53 €	94,00 €
58	Frutas y Hortalizas	92,81 €	95,30 €	97,86 €	100,49 €	103,19 €
59	Frutas y Hortalizas	82,77 €	84,99 €	87,27 €	89,62 €	92,03 €
60	Frutas y Hortalizas	72,97 €	74,93 €	76,94 €	79,01 €	81,13 €
61	Frutas y Hortalizas	72,97 €	74,93 €	76,94 €	79,01 €	81,13 €
62	Frutas y Hortalizas	72,97 €	74,93 €	76,94 €	79,01 €	81,13 €
63	Frutas y Hortalizas	72,97 €	74,93 €	76,94 €	79,01 €	81,13 €
64	Alimentación varia	80,79 €	82,96 €	85,19 €	87,48 €	89,83 €
65	Alimentación varia	80,79 €	82,96 €	85,19 €	87,48 €	89,83 €
66	Frutas y Hortalizas	72,97 €	74,93 €	76,94 €	79,01 €	81,13 €
67	Frutas y Hortalizas	77,34 €	79,42 €	81,55 €	83,74 €	86,00 €
68	Alimentación varia	76,28 €	78,33 €	80,44 €	82,60 €	84,82 €
69	Alimentación varia	72,58 €	74,53 €	76,54 €	78,59 €	80,71 €
70	Alimentación varia	71,47 €	73,39 €	75,37 €	77,39 €	79,47 €
71	Pollería	79,52 €	81,65 €	83,85 €	86,10 €	88,42 €
72	Charcutería	79,67 €	81,81 €	84,01 €	86,27 €	88,59 €
73	Carnes	116,68 €	119,82 €	123,04 €	126,35 €	129,74 €
74	Pollería	98,88 €	101,54 €	104,27 €	107,07 €	109,95 €
75	Charcutería	79,67 €	81,81 €	84,01 €	86,27 €	88,59 €
76	Carnes	98,08 €	100,71 €	103,42 €	106,20 €	109,05 €
77	Pollería	88,80 €	91,18 €	93,64 €	96,15 €	98,74 €
78	Carnes	116,60 €	119,73 €	122,95 €	126,25 €	129,65 €

TABLA 17.- CANON PERIÓDICO PARA CADA AÑO



Puesto	Familia de Productos	Canon periódico mensual año 6 (€/mes)	Canon periódico mensual año 7 (€/mes)	Canon periódico mensual año 8 (€/mes)	Canon periódico mensual año 9 (€/mes)	Canon periódico mensual año 10 (€/mes)
1	Carnes	133,13 €	136,71 €	140,38 €	144,16 €	148,03 €
2	Pollería	98,47 €	101,12 €	103,84 €	106,63 €	109,50 €
3	Charcutería	90,97 €	93,42 €	95,93 €	98,50 €	101,15 €
4	Pollería	98,97 €	101,63 €	104,36 €	107,17 €	110,05 €
5	Carnes	133,57 €	137,16 €	140,85 €	144,63 €	148,52 €
6	Carnes	133,57 €	137,16 €	140,85 €	144,63 €	148,52 €
7	Pollería	98,47 €	101,12 €	103,84 €	106,63 €	109,50 €
8	Carnes	111,99 €	115,00 €	118,09 €	121,26 €	124,52 €
9	Pescados	92,83 €	95,32 €	97,88 €	100,51 €	103,22 €
10	Pescados	99,70 €	102,38 €	105,13 €	107,96 €	110,86 €
11	Pescados	99,70 €	102,38 €	105,13 €	107,96 €	110,86 €
12	Pescados	86,84 €	89,17 €	91,57 €	94,03 €	96,56 €
13	Pescados	86,84 €	89,17 €	91,57 €	94,03 €	96,56 €
14	Pescados	86,84 €	89,17 €	91,57 €	94,03 €	96,56 €
15	Pescados	86,84 €	89,17 €	91,57 €	94,03 €	96,56 €
16	Pescados	99,70 €	102,38 €	105,13 €	107,96 €	110,86 €
17	Alimentación varia	104,44 €	107,25 €	110,13 €	113,09 €	116,13 €
18	Pescados	102,34 €	105,09 €	107,91 €	110,81 €	113,79 €
19	Pescados	102,34 €	105,09 €	107,91 €	110,81 €	113,79 €
20	Congelados	93,89 €	96,41 €	99,01 €	101,67 €	104,40 €
21	Pescados	102,34 €	105,09 €	107,91 €	110,81 €	113,79 €
22	Pescados	113,32 €	116,37 €	119,49 €	122,71 €	126,01 €
23	Pescados	113,32 €	116,37 €	119,49 €	122,71 €	126,01 €
24	Pescados	111,94 €	114,95 €	118,04 €	121,21 €	124,47 €
25	Congelados	102,70 €	105,46 €	108,29 €	111,20 €	114,19 €
26	Alimentación varia	103,90 €	106,69 €	109,56 €	112,51 €	115,53 €
27	Restauración	270,32 €	277,58 €	285,04 €	292,71 €	300,57 €
28	Restauración	335,04 €	344,04 €	353,29 €	362,79 €	372,54 €
29	Charcutería	110,06 €	113,02 €	116,06 €	119,18 €	122,38 €
30	Carnes	137,21 €	140,90 €	144,69 €	148,58 €	152,57 €
31	Pollería	119,43 €	122,64 €	125,94 €	129,33 €	132,80 €
32	Carnes	152,84 €	156,95 €	161,17 €	165,50 €	169,95 €
33	Carnes	153,21 €	157,33 €	161,56 €	165,90 €	170,36 €
34	Menuceles	118,64 €	121,83 €	125,10 €	128,46 €	131,92 €
35	Carnes	137,52 €	141,22 €	145,01 €	148,91 €	152,91 €
36	Menuceles	118,64 €	121,83 €	125,10 €	128,46 €	131,92 €
37	Carnes	152,74 €	156,84 €	161,06 €	165,39 €	169,84 €
38	Charcutería	120,17 €	123,40 €	126,72 €	130,12 €	133,62 €
39	Menuceles	118,64 €	121,83 €	125,10 €	128,46 €	131,92 €

TABLA 17.- CANON PERIÓDICO PARA CADA AÑO



Puesto	Familia de Productos	Canon periódico mensual año 6 (€/mes)	Canon periódico mensual año 7 (€/mes)	Canon periódico mensual año 8 (€/mes)	Canon periódico mensual año 9 (€/mes)	Canon periódico mensual año 10 (€/mes)
40	Carnes	137,52 €	141,22 €	145,01 €	148,91 €	152,91 €
41	Menuceles	118,64 €	121,83 €	125,10 €	128,46 €	131,92 €
42	Carnes	153,21 €	157,33 €	161,56 €	165,90 €	170,36 €
43	Charcutería	120,27 €	123,50 €	126,82 €	130,23 €	133,73 €
44	Pollería	119,34 €	122,54 €	125,84 €	129,22 €	132,69 €
45	Carnes	137,21 €	140,90 €	144,69 €	148,58 €	152,57 €
46	Charcutería	110,06 €	113,02 €	116,06 €	119,18 €	122,38 €
47	Restauración	270,32 €	277,58 €	285,04 €	292,71 €	300,57 €
48	Restauración	335,04 €	344,04 €	353,29 €	362,79 €	372,54 €
49	Alimentación varia	103,90 €	106,69 €	109,56 €	112,51 €	115,53 €
50	Frutas y Hortalizas	104,53 €	107,34 €	110,22 €	113,18 €	116,23 €
51	Alimentación varia	103,90 €	106,69 €	109,56 €	112,51 €	115,53 €
52	Frutas y Hortalizas	113,64 €	116,69 €	119,83 €	123,05 €	126,36 €
53	Frutas y Hortalizas	105,97 €	108,82 €	111,74 €	114,74 €	117,83 €
54	Frutas y Hortalizas	96,52 €	99,12 €	101,78 €	104,52 €	107,33 €
55	Frutas y Hortalizas	96,52 €	99,12 €	101,78 €	104,52 €	107,33 €
56	Frutas y Hortalizas	96,52 €	99,12 €	101,78 €	104,52 €	107,33 €
57	Frutas y Hortalizas	96,52 €	99,12 €	101,78 €	104,52 €	107,33 €
58	Frutas y Hortalizas	105,97 €	108,82 €	111,74 €	114,74 €	117,83 €
59	Frutas y Hortalizas	94,50 €	97,04 €	99,65 €	102,33 €	105,08 €
60	Frutas y Hortalizas	83,31 €	85,55 €	87,85 €	90,22 €	92,64 €
61	Frutas y Hortalizas	83,31 €	85,55 €	87,85 €	90,22 €	92,64 €
62	Frutas y Hortalizas	83,31 €	85,55 €	87,85 €	90,22 €	92,64 €
63	Frutas y Hortalizas	83,31 €	85,55 €	87,85 €	90,22 €	92,64 €
64	Alimentación varia	92,25 €	94,73 €	97,28 €	99,89 €	102,58 €
65	Alimentación varia	92,25 €	94,73 €	97,28 €	99,89 €	102,58 €
66	Frutas y Hortalizas	83,31 €	85,55 €	87,85 €	90,22 €	92,64 €
67	Frutas y Hortalizas	88,31 €	90,68 €	93,12 €	95,62 €	98,19 €
68	Alimentación varia	87,10 €	89,44 €	91,85 €	94,31 €	96,85 €
69	Alimentación varia	82,88 €	85,10 €	87,39 €	89,74 €	92,15 €
70	Alimentación varia	81,61 €	83,80 €	86,05 €	88,37 €	90,74 €
71	Pollería	90,79 €	93,23 €	95,74 €	98,31 €	100,96 €
72	Charcutería	90,97 €	93,42 €	95,93 €	98,50 €	101,15 €
73	Carnes	133,23 €	136,81 €	140,49 €	144,26 €	148,14 €
74	Pollería	112,91 €	115,94 €	119,06 €	122,26 €	125,54 €
75	Charcutería	90,97 €	93,42 €	95,93 €	98,50 €	101,15 €
76	Carnes	111,99 €	115,00 €	118,09 €	121,26 €	124,52 €
77	Pollería	101,39 €	104,12 €	106,92 €	109,79 €	112,74 €
78	Carnes	133,13 €	136,71 €	140,38 €	144,16 €	148,03 €

TABLA 17.- CANON PERIÓDICO PARA CADA AÑO



Puesto	Familia de Productos	Canon periódico mensual año 11 (€/mes)	Canon periódico mensual año 12 (€/mes)	Canon periódico mensual año 13 (€/mes)	Canon periódico mensual año 14 (€/mes)	Canon periódico mensual año 15 (€/mes)
1	Carnes	152,01 €	156,10 €	160,29 €	164,60 €	169,03 €
2	Pollería	112,44 €	115,46 €	118,57 €	121,75 €	125,03 €
3	Charcutería	103,87 €	106,66 €	109,53 €	112,48 €	115,50 €
4	Pollería	113,01 €	116,04 €	119,16 €	122,37 €	125,66 €
5	Carnes	152,51 €	156,61 €	160,82 €	165,15 €	169,59 €
6	Carnes	152,51 €	156,61 €	160,82 €	165,15 €	169,59 €
7	Pollería	112,44 €	115,46 €	118,57 €	121,75 €	125,03 €
8	Carnes	127,87 €	131,31 €	134,84 €	138,46 €	142,18 €
9	Pescados	105,99 €	108,84 €	111,77 €	114,77 €	117,86 €
10	Pescados	113,84 €	116,90 €	120,05 €	123,27 €	126,59 €
11	Pescados	113,84 €	116,90 €	120,05 €	123,27 €	126,59 €
12	Pescados	99,15 €	101,82 €	104,55 €	107,36 €	110,25 €
13	Pescados	99,15 €	101,82 €	104,55 €	107,36 €	110,25 €
14	Pescados	99,15 €	101,82 €	104,55 €	107,36 €	110,25 €
15	Pescados	99,15 €	101,82 €	104,55 €	107,36 €	110,25 €
16	Pescados	113,84 €	116,90 €	120,05 €	123,27 €	126,59 €
17	Alimentación varia	119,26 €	122,46 €	125,75 €	129,13 €	132,61 €
18	Pescados	116,85 €	119,99 €	123,21 €	126,53 €	129,93 €
19	Pescados	116,85 €	119,99 €	123,21 €	126,53 €	129,93 €
20	Congelados	107,21 €	110,09 €	113,05 €	116,09 €	119,21 €
21	Pescados	116,85 €	119,99 €	123,21 €	126,53 €	129,93 €
22	Pescados	129,39 €	132,87 €	136,44 €	140,11 €	143,88 €
23	Pescados	129,39 €	132,87 €	136,44 €	140,11 €	143,88 €
24	Pescados	127,82 €	131,25 €	134,78 €	138,40 €	142,12 €
25	Congelados	117,26 €	120,41 €	123,65 €	126,97 €	130,39 €
26	Alimentación varia	118,64 €	121,82 €	125,10 €	128,46 €	131,91 €
27	Restauración	308,65 €	316,95 €	325,47 €	334,22 €	343,20 €
28	Restauración	382,55 €	392,84 €	403,40 €	414,24 €	425,38 €
29	Charcutería	125,67 €	129,05 €	132,52 €	136,08 €	139,74 €
30	Carnes	156,67 €	160,89 €	165,21 €	169,65 €	174,21 €
31	Pollería	136,37 €	140,04 €	143,80 €	147,67 €	151,64 €
32	Carnes	174,52 €	179,21 €	184,03 €	188,98 €	194,06 €
33	Carnes	174,94 €	179,64 €	184,47 €	189,43 €	194,52 €
34	Menuceles	135,46 €	139,10 €	142,84 €	146,68 €	150,62 €
35	Carnes	157,02 €	161,24 €	165,58 €	170,03 €	174,60 €
36	Menuceles	135,46 €	139,10 €	142,84 €	146,68 €	150,62 €
37	Carnes	174,40 €	179,09 €	183,90 €	188,85 €	193,92 €
38	Charcutería	137,21 €	140,90 €	144,69 €	148,58 €	152,57 €
39	Menuceles	135,46 €	139,10 €	142,84 €	146,68 €	150,62 €

TABLA 17.- CANON PERIÓDICO PARA CADA AÑO



Puesto	Familia de Productos	Canon periódico mensual año 11 (€/mes)	Canon periódico mensual año 12 (€/mes)	Canon periódico mensual año 13 (€/mes)	Canon periódico mensual año 14 (€/mes)	Canon periódico mensual año 15 (€/mes)
40	Carnes	157,02 €	161,24 €	165,58 €	170,03 €	174,60 €
41	Menuceles	135,46 €	139,10 €	142,84 €	146,68 €	150,62 €
42	Carnes	174,94 €	179,64 €	184,47 €	189,43 €	194,52 €
43	Charcutería	137,32 €	141,01 €	144,80 €	148,70 €	152,69 €
44	Pollería	136,26 €	139,92 €	143,68 €	147,55 €	151,51 €
45	Carnes	156,67 €	160,89 €	165,21 €	169,65 €	174,21 €
46	Charcutería	125,67 €	129,05 €	132,52 €	136,08 €	139,74 €
47	Restauración	308,65 €	316,95 €	325,47 €	334,22 €	343,20 €
48	Restauración	382,55 €	392,84 €	403,40 €	414,24 €	425,38 €
49	Alimentación varia	118,64 €	121,82 €	125,10 €	128,46 €	131,91 €
50	Frutas y Hortalizas	119,35 €	122,56 €	125,85 €	129,24 €	132,71 €
51	Alimentación varia	118,64 €	121,82 €	125,10 €	128,46 €	131,91 €
52	Frutas y Hortalizas	129,75 €	133,24 €	136,82 €	140,50 €	144,28 €
53	Frutas y Hortalizas	121,00 €	124,25 €	127,59 €	131,02 €	134,54 €
54	Frutas y Hortalizas	110,21 €	113,17 €	116,22 €	119,34 €	122,55 €
55	Frutas y Hortalizas	110,21 €	113,17 €	116,22 €	119,34 €	122,55 €
56	Frutas y Hortalizas	110,21 €	113,17 €	116,22 €	119,34 €	122,55 €
57	Frutas y Hortalizas	110,21 €	113,17 €	116,22 €	119,34 €	122,55 €
58	Frutas y Hortalizas	121,00 €	124,25 €	127,59 €	131,02 €	134,54 €
59	Frutas y Hortalizas	107,91 €	110,81 €	113,78 €	116,84 €	119,98 €
60	Frutas y Hortalizas	95,13 €	97,69 €	100,31 €	103,01 €	105,78 €
61	Frutas y Hortalizas	95,13 €	97,69 €	100,31 €	103,01 €	105,78 €
62	Frutas y Hortalizas	95,13 €	97,69 €	100,31 €	103,01 €	105,78 €
63	Frutas y Hortalizas	95,13 €	97,69 €	100,31 €	103,01 €	105,78 €
64	Alimentación varia	105,33 €	108,16 €	111,07 €	114,06 €	117,12 €
65	Alimentación varia	105,33 €	108,16 €	111,07 €	114,06 €	117,12 €
66	Frutas y Hortalizas	95,13 €	97,69 €	100,31 €	103,01 €	105,78 €
67	Frutas y Hortalizas	100,83 €	103,54 €	106,32 €	109,18 €	112,12 €
68	Alimentación varia	99,45 €	102,13 €	104,87 €	107,69 €	110,58 €
69	Alimentación varia	94,63 €	97,17 €	99,79 €	102,47 €	105,22 €
70	Alimentación varia	93,18 €	95,69 €	98,26 €	100,90 €	103,61 €
71	Pollería	103,67 €	106,46 €	109,32 €	112,26 €	115,27 €
72	Charcutería	103,87 €	106,66 €	109,53 €	112,48 €	115,50 €
73	Carnes	152,12 €	156,21 €	160,41 €	164,72 €	169,15 €
74	Pollería	128,92 €	132,38 €	135,94 €	139,60 €	143,35 €
75	Charcutería	103,87 €	106,66 €	109,53 €	112,48 €	115,50 €
76	Carnes	127,87 €	131,31 €	134,84 €	138,46 €	142,18 €
77	Pollería	115,77 €	118,88 €	122,08 €	125,36 €	128,73 €
78	Carnes	152,01 €	156,10 €	160,29 €	164,60 €	169,03 €

TABLA 17.- CANON PERIÓDICO PARA CADA AÑO



Puesto	Familia de Productos	Canon periódico mensual año 16 (€/mes)	Canon periódico mensual año 17 (€/mes)	Canon periódico mensual año 18 (€/mes)	Canon periódico mensual año 19 (€/mes)	Canon periódico mensual año 20 (€/mes)
1	Carnes	173,57 €	178,24 €	183,03 €	187,95 €	193,00 €
2	Pollería	128,39 €	131,84 €	135,38 €	139,02 €	142,76 €
3	Charcutería	118,60 €	121,79 €	125,06 €	128,43 €	131,88 €
4	Pollería	129,03 €	132,50 €	136,06 €	139,72 €	143,48 €
5	Carnes	174,14 €	178,82 €	183,63 €	188,57 €	193,64 €
6	Carnes	174,14 €	178,82 €	183,63 €	188,57 €	193,64 €
7	Pollería	128,39 €	131,84 €	135,38 €	139,02 €	142,76 €
8	Carnes	146,00 €	149,93 €	153,96 €	158,10 €	162,35 €
9	Pescados	121,02 €	124,28 €	127,62 €	131,05 €	134,57 €
10	Pescados	129,99 €	133,48 €	137,07 €	140,75 €	144,54 €
11	Pescados	129,99 €	133,48 €	137,07 €	140,75 €	144,54 €
12	Pescados	113,21 €	116,26 €	119,38 €	122,59 €	125,89 €
13	Pescados	113,21 €	116,26 €	119,38 €	122,59 €	125,89 €
14	Pescados	113,21 €	116,26 €	119,38 €	122,59 €	125,89 €
15	Pescados	113,21 €	116,26 €	119,38 €	122,59 €	125,89 €
16	Pescados	129,99 €	133,48 €	137,07 €	140,75 €	144,54 €
17	Alimentación varia	136,17 €	139,83 €	143,59 €	147,45 €	151,41 €
18	Pescados	133,42 €	137,01 €	140,69 €	144,47 €	148,35 €
19	Pescados	133,42 €	137,01 €	140,69 €	144,47 €	148,35 €
20	Congelados	122,41 €	125,70 €	129,08 €	132,55 €	136,11 €
21	Pescados	133,42 €	137,01 €	140,69 €	144,47 €	148,35 €
22	Pescados	147,74 €	151,71 €	155,79 €	159,98 €	164,28 €
23	Pescados	147,74 €	151,71 €	155,79 €	159,98 €	164,28 €
24	Pescados	145,94 €	149,87 €	153,90 €	158,03 €	162,28 €
25	Congelados	133,89 €	137,49 €	141,19 €	144,98 €	148,88 €
26	Alimentación varia	135,46 €	139,10 €	142,84 €	146,68 €	150,62 €
27	Restauración	352,43 €	361,90 €	371,63 €	381,62 €	391,87 €
28	Restauración	436,81 €	448,55 €	460,61 €	472,99 €	485,70 €
29	Charcutería	143,49 €	147,35 €	151,31 €	155,38 €	159,56 €
30	Carnes	178,89 €	183,70 €	188,64 €	193,71 €	198,92 €
31	Pollería	155,71 €	159,90 €	164,20 €	168,61 €	173,14 €
32	Carnes	199,27 €	204,63 €	210,13 €	215,78 €	221,58 €
33	Carnes	199,75 €	205,12 €	210,63 €	216,29 €	222,11 €
34	Menuceles	154,67 €	158,83 €	163,10 €	167,48 €	171,99 €
35	Carnes	179,29 €	184,11 €	189,06 €	194,14 €	199,36 €
36	Menuceles	154,67 €	158,83 €	163,10 €	167,48 €	171,99 €
37	Carnes	199,13 €	204,49 €	209,98 €	215,63 €	221,42 €
38	Charcutería	156,67 €	160,88 €	165,21 €	169,65 €	174,21 €
39	Menuceles	154,67 €	158,83 €	163,10 €	167,48 €	171,99 €

TABLA 17.- CANON PERIÓDICO PARA CADA AÑO



Puesto	Familia de Productos	Canon periódico mensual año 16 (€/mes)	Canon periódico mensual año 17 (€/mes)	Canon periódico mensual año 18 (€/mes)	Canon periódico mensual año 19 (€/mes)	Canon periódico mensual año 20 (€/mes)
40	Carnes	179,29 €	184,11 €	189,06 €	194,14 €	199,36 €
41	Menuceles	154,67 €	158,83 €	163,10 €	167,48 €	171,99 €
42	Carnes	199,75 €	205,12 €	210,63 €	216,29 €	222,11 €
43	Charcutería	156,80 €	161,01 €	165,34 €	169,79 €	174,35 €
44	Pollería	155,59 €	159,77 €	164,06 €	168,47 €	173,00 €
45	Carnes	178,89 €	183,70 €	188,64 €	193,71 €	198,92 €
46	Charcutería	143,49 €	147,35 €	151,31 €	155,38 €	159,56 €
47	Restauración	352,43 €	361,90 €	371,63 €	381,62 €	391,87 €
48	Restauración	436,81 €	448,55 €	460,61 €	472,99 €	485,70 €
49	Alimentación varia	135,46 €	139,10 €	142,84 €	146,68 €	150,62 €
50	Frutas y Hortalizas	136,28 €	139,94 €	143,70 €	147,56 €	151,53 €
51	Alimentación varia	135,46 €	139,10 €	142,84 €	146,68 €	150,62 €
52	Frutas y Hortalizas	148,16 €	152,14 €	156,23 €	160,43 €	164,74 €
53	Frutas y Hortalizas	138,16 €	141,87 €	145,68 €	149,60 €	153,62 €
54	Frutas y Hortalizas	125,84 €	129,22 €	132,70 €	136,26 €	139,93 €
55	Frutas y Hortalizas	125,84 €	129,22 €	132,70 €	136,26 €	139,93 €
56	Frutas y Hortalizas	125,84 €	129,22 €	132,70 €	136,26 €	139,93 €
57	Frutas y Hortalizas	125,84 €	129,22 €	132,70 €	136,26 €	139,93 €
58	Frutas y Hortalizas	138,16 €	141,87 €	145,68 €	149,60 €	153,62 €
59	Frutas y Hortalizas	123,21 €	126,52 €	129,92 €	133,41 €	137,00 €
60	Frutas y Hortalizas	108,62 €	111,54 €	114,54 €	117,62 €	120,78 €
61	Frutas y Hortalizas	108,62 €	111,54 €	114,54 €	117,62 €	120,78 €
62	Frutas y Hortalizas	108,62 €	111,54 €	114,54 €	117,62 €	120,78 €
63	Frutas y Hortalizas	108,62 €	111,54 €	114,54 €	117,62 €	120,78 €
64	Alimentación varia	120,27 €	123,50 €	126,82 €	130,23 €	133,73 €
65	Alimentación varia	120,27 €	123,50 €	126,82 €	130,23 €	133,73 €
66	Frutas y Hortalizas	108,62 €	111,54 €	114,54 €	117,62 €	120,78 €
67	Frutas y Hortalizas	115,13 €	118,23 €	121,40 €	124,67 €	128,02 €
68	Alimentación varia	113,56 €	116,61 €	119,74 €	122,96 €	126,27 €
69	Alimentación varia	108,05 €	110,96 €	113,94 €	117,00 €	120,15 €
70	Alimentación varia	106,40 €	109,26 €	112,19 €	115,21 €	118,31 €
71	Pollería	118,37 €	121,55 €	124,82 €	128,18 €	131,62 €
72	Charcutería	118,60 €	121,79 €	125,06 €	128,43 €	131,88 €
73	Carnes	173,70 €	178,37 €	183,16 €	188,09 €	193,14 €
74	Pollería	147,20 €	151,16 €	155,22 €	159,39 €	163,68 €
75	Charcutería	118,60 €	121,79 €	125,06 €	128,43 €	131,88 €
76	Carnes	146,00 €	149,93 €	153,96 €	158,10 €	162,35 €
77	Pollería	132,19 €	135,74 €	139,39 €	143,14 €	146,99 €
78	Carnes	173,57 €	178,24 €	183,03 €	187,95 €	193,00 €

TABLA 17.- CANON PERIÓDICO PARA CADA AÑO



Puesto	Familia de Productos	Canon periódico mensual año 21 (€/mes)	Canon periódico mensual año 22 (€/mes)	Canon periódico mensual año 23 (€/mes)	Canon periódico mensual año 24 (€/mes)	Canon periódico mensual año 25 (€/mes)
1	Carnes	198,19 €	203,51 €	208,99 €	214,60 €	220,37 €
2	Pollería	146,59 €	150,53 €	154,58 €	158,74 €	163,00 €
3	Charcutería	135,42 €	139,06 €	142,80 €	146,64 €	150,58 €
4	Pollería	147,33 €	151,29 €	155,36 €	159,54 €	163,83 €
5	Carnes	198,84 €	204,19 €	209,67 €	215,31 €	221,10 €
6	Carnes	198,84 €	204,19 €	209,67 €	215,31 €	221,10 €
7	Pollería	146,59 €	150,53 €	154,58 €	158,74 €	163,00 €
8	Carnes	166,71 €	171,19 €	175,79 €	180,52 €	185,37 €
9	Pescados	138,19 €	141,90 €	145,72 €	149,63 €	153,65 €
10	Pescados	148,42 €	152,41 €	156,51 €	160,72 €	165,04 €
11	Pescados	148,42 €	152,41 €	156,51 €	160,72 €	165,04 €
12	Pescados	129,27 €	132,74 €	136,31 €	139,98 €	143,74 €
13	Pescados	129,27 €	132,74 €	136,31 €	139,98 €	143,74 €
14	Pescados	129,27 €	132,74 €	136,31 €	139,98 €	143,74 €
15	Pescados	129,27 €	132,74 €	136,31 €	139,98 €	143,74 €
16	Pescados	148,42 €	152,41 €	156,51 €	160,72 €	165,04 €
17	Alimentación varia	155,48 €	159,66 €	163,95 €	168,36 €	172,89 €
18	Pescados	152,34 €	156,44 €	160,64 €	164,96 €	169,39 €
19	Pescados	152,34 €	156,44 €	160,64 €	164,96 €	169,39 €
20	Congelados	139,77 €	143,53 €	147,39 €	151,35 €	155,42 €
21	Pescados	152,34 €	156,44 €	160,64 €	164,96 €	169,39 €
22	Pescados	168,70 €	173,23 €	177,89 €	182,67 €	187,58 €
23	Pescados	168,70 €	173,23 €	177,89 €	182,67 €	187,58 €
24	Pescados	166,64 €	171,12 €	175,72 €	180,44 €	185,29 €
25	Congelados	152,88 €	156,99 €	161,21 €	165,54 €	169,99 €
26	Alimentación varia	154,67 €	158,83 €	163,10 €	167,48 €	171,99 €
27	Restauración	402,41 €	413,22 €	424,33 €	435,74 €	447,45 €
28	Restauración	498,76 €	512,17 €	525,93 €	540,07 €	554,59 €
29	Charcutería	163,84 €	168,25 €	172,77 €	177,42 €	182,18 €
30	Carnes	204,27 €	209,76 €	215,39 €	221,18 €	227,13 €
31	Pollería	177,80 €	182,57 €	187,48 €	192,52 €	197,70 €
32	Carnes	227,53 €	233,65 €	239,93 €	246,38 €	253,00 €
33	Carnes	228,08 €	234,21 €	240,50 €	246,97 €	253,61 €
34	Menuceles	176,61 €	181,36 €	186,23 €	191,24 €	196,38 €
35	Carnes	204,72 €	210,22 €	215,87 €	221,68 €	227,63 €
36	Menuceles	176,61 €	181,36 €	186,23 €	191,24 €	196,38 €
37	Carnes	227,38 €	233,49 €	239,76 €	246,21 €	252,83 €
38	Charcutería	178,89 €	183,70 €	188,64 €	193,71 €	198,92 €
39	Menuceles	176,61 €	181,36 €	186,23 €	191,24 €	196,38 €

TABLA 17.- CANON PERIÓDICO PARA CADA AÑO



Puesto	Familia de Productos	Canon periódico mensual año 21 (€/mes)	Canon periódico mensual año 22 (€/mes)	Canon periódico mensual año 23 (€/mes)	Canon periódico mensual año 24 (€/mes)	Canon periódico mensual año 25 (€/mes)
40	Carnes	204,72 €	210,22 €	215,87 €	221,68 €	227,63 €
41	Menuceles	176,61 €	181,36 €	186,23 €	191,24 €	196,38 €
42	Carnes	228,08 €	234,21 €	240,50 €	246,97 €	253,61 €
43	Charcutería	179,04 €	183,85 €	188,79 €	193,86 €	199,08 €
44	Pollería	177,65 €	182,43 €	187,33 €	192,37 €	197,54 €
45	Carnes	204,27 €	209,76 €	215,39 €	221,18 €	227,13 €
46	Charcutería	163,84 €	168,25 €	172,77 €	177,42 €	182,18 €
47	Restauración	402,41 €	413,22 €	424,33 €	435,74 €	447,45 €
48	Restauración	498,76 €	512,17 €	525,93 €	540,07 €	554,59 €
49	Alimentación varia	154,67 €	158,83 €	163,10 €	167,48 €	171,99 €
50	Frutas y Hortalizas	155,60 €	159,79 €	164,08 €	168,49 €	173,02 €
51	Alimentación varia	154,67 €	158,83 €	163,10 €	167,48 €	171,99 €
52	Frutas y Hortalizas	169,17 €	173,71 €	178,38 €	183,18 €	188,10 €
53	Frutas y Hortalizas	157,75 €	161,99 €	166,34 €	170,82 €	175,41 €
54	Frutas y Hortalizas	143,69 €	147,55 €	151,52 €	155,59 €	159,77 €
55	Frutas y Hortalizas	143,69 €	147,55 €	151,52 €	155,59 €	159,77 €
56	Frutas y Hortalizas	143,69 €	147,55 €	151,52 €	155,59 €	159,77 €
57	Frutas y Hortalizas	143,69 €	147,55 €	151,52 €	155,59 €	159,77 €
58	Frutas y Hortalizas	157,75 €	161,99 €	166,34 €	170,82 €	175,41 €
59	Frutas y Hortalizas	140,68 €	144,46 €	148,35 €	152,34 €	156,43 €
60	Frutas y Hortalizas	124,03 €	127,36 €	130,78 €	134,30 €	137,91 €
61	Frutas y Hortalizas	124,03 €	127,36 €	130,78 €	134,30 €	137,91 €
62	Frutas y Hortalizas	124,03 €	127,36 €	130,78 €	134,30 €	137,91 €
63	Frutas y Hortalizas	124,03 €	127,36 €	130,78 €	134,30 €	137,91 €
64	Alimentación varia	137,33 €	141,02 €	144,81 €	148,70 €	152,70 €
65	Alimentación varia	137,33 €	141,02 €	144,81 €	148,70 €	152,70 €
66	Frutas y Hortalizas	124,03 €	127,36 €	130,78 €	134,30 €	137,91 €
67	Frutas y Hortalizas	131,46 €	134,99 €	138,62 €	142,35 €	146,17 €
68	Alimentación varia	129,66 €	133,15 €	136,73 €	140,40 €	144,18 €
69	Alimentación varia	123,38 €	126,69 €	130,10 €	133,59 €	137,19 €
70	Alimentación varia	121,49 €	124,75 €	128,11 €	131,55 €	135,09 €
71	Pollería	135,16 €	138,79 €	142,52 €	146,36 €	150,29 €
72	Charcutería	135,42 €	139,06 €	142,80 €	146,64 €	150,58 €
73	Carnes	198,33 €	203,66 €	209,14 €	214,76 €	220,53 €
74	Pollería	168,08 €	172,60 €	177,24 €	182,00 €	186,89 €
75	Charcutería	135,42 €	139,06 €	142,80 €	146,64 €	150,58 €
76	Carnes	166,71 €	171,19 €	175,79 €	180,52 €	185,37 €
77	Pollería	150,94 €	154,99 €	159,16 €	163,44 €	167,83 €
78	Carnes	198,19 €	203,51 €	208,99 €	214,60 €	220,37 €

TABLA 17.- CANON PERIÓDICO PARA CADA AÑO



Puesto	Familia de Productos	Canon periódico mensual año 26 (€/mes)	Canon periódico mensual año 27 (€/mes)	Canon periódico mensual año 28 (€/mes)	Canon periódico mensual año 29 (€/mes)	Canon periódico mensual año 30 (€/mes)
1	Carnes	226,29 €	232,38 €	238,62 €	245,04 €	251,62 €
2	Pollería	167,38 €	171,88 €	176,50 €	181,25 €	186,12 €
3	Charcutería	154,63 €	158,79 €	163,05 €	167,44 €	171,94 €
4	Pollería	168,23 €	172,75 €	177,39 €	182,16 €	187,06 €
5	Carnes	227,04 €	233,14 €	239,41 €	245,85 €	252,45 €
6	Carnes	227,04 €	233,14 €	239,41 €	245,85 €	252,45 €
7	Pollería	167,38 €	171,88 €	176,50 €	181,25 €	186,12 €
8	Carnes	190,35 €	195,47 €	200,72 €	206,12 €	211,66 €
9	Pescados	157,78 €	162,03 €	166,38 €	170,85 €	175,45 €
10	Pescados	169,47 €	174,03 €	178,71 €	183,51 €	188,44 €
11	Pescados	169,47 €	174,03 €	178,71 €	183,51 €	188,44 €
12	Pescados	147,60 €	151,57 €	155,64 €	159,83 €	164,12 €
13	Pescados	147,60 €	151,57 €	155,64 €	159,83 €	164,12 €
14	Pescados	147,60 €	151,57 €	155,64 €	159,83 €	164,12 €
15	Pescados	147,60 €	151,57 €	155,64 €	159,83 €	164,12 €
16	Pescados	169,47 €	174,03 €	178,71 €	183,51 €	188,44 €
17	Alimentación varia	177,53 €	182,30 €	187,20 €	192,24 €	197,40 €
18	Pescados	173,95 €	178,62 €	183,42 €	188,36 €	193,42 €
19	Pescados	173,95 €	178,62 €	183,42 €	188,36 €	193,42 €
20	Congelados	159,59 €	163,88 €	168,29 €	172,81 €	177,46 €
21	Pescados	173,95 €	178,62 €	183,42 €	188,36 €	193,42 €
22	Pescados	192,62 €	197,80 €	203,12 €	208,58 €	214,18 €
23	Pescados	192,62 €	197,80 €	203,12 €	208,58 €	214,18 €
24	Pescados	190,28 €	195,39 €	200,64 €	206,04 €	211,57 €
25	Congelados	174,56 €	179,25 €	184,07 €	189,02 €	194,10 €
26	Alimentación varia	176,61 €	181,36 €	186,23 €	191,24 €	196,38 €
27	Restauración	459,48 €	471,83 €	484,51 €	497,54 €	510,91 €
28	Restauración	569,49 €	584,80 €	600,52 €	616,66 €	633,24 €
29	Charcutería	187,08 €	192,11 €	197,27 €	202,58 €	208,02 €
30	Carnes	233,23 €	239,50 €	245,94 €	252,55 €	259,34 €
31	Pollería	203,01 €	208,47 €	214,07 €	219,83 €	225,73 €
32	Carnes	259,80 €	266,79 €	273,96 €	281,32 €	288,88 €
33	Carnes	260,42 €	267,42 €	274,61 €	281,99 €	289,57 €
34	Menuceles	201,66 €	207,08 €	212,64 €	218,36 €	224,23 €
35	Carnes	233,75 €	240,04 €	246,49 €	253,11 €	259,92 €
36	Menuceles	201,66 €	207,08 €	212,64 €	218,36 €	224,23 €
37	Carnes	259,62 €	266,60 €	273,77 €	281,13 €	288,68 €
38	Charcutería	204,26 €	209,75 €	215,39 €	221,18 €	227,13 €
39	Menuceles	201,66 €	207,08 €	212,64 €	218,36 €	224,23 €

TABLA 17.- CANON PERIÓDICO PARA CADA AÑO



Puesto	Familia de Productos	Canon periódico mensual año 26 (€/mes)	Canon periódico mensual año 27 (€/mes)	Canon periódico mensual año 28 (€/mes)	Canon periódico mensual año 29 (€/mes)	Canon periódico mensual año 30 (€/mes)
40	Carnes	233,75 €	240,04 €	246,49 €	253,11 €	259,92 €
41	Menuceles	201,66 €	207,08 €	212,64 €	218,36 €	224,23 €
42	Carnes	260,42 €	267,42 €	274,61 €	281,99 €	289,57 €
43	Charcutería	204,43 €	209,92 €	215,56 €	221,36 €	227,31 €
44	Pollería	202,85 €	208,30 €	213,90 €	219,65 €	225,55 €
45	Carnes	233,23 €	239,50 €	245,94 €	252,55 €	259,34 €
46	Charcutería	187,08 €	192,11 €	197,27 €	202,58 €	208,02 €
47	Restauración	459,48 €	471,83 €	484,51 €	497,54 €	510,91 €
48	Restauración	569,49 €	584,80 €	600,52 €	616,66 €	633,24 €
49	Alimentación varia	176,61 €	181,36 €	186,23 €	191,24 €	196,38 €
50	Frutas y Hortalizas	177,67 €	182,45 €	187,35 €	192,39 €	197,56 €
51	Alimentación varia	176,61 €	181,36 €	186,23 €	191,24 €	196,38 €
52	Frutas y Hortalizas	193,16 €	198,35 €	203,68 €	209,16 €	214,78 €
53	Frutas y Hortalizas	180,12 €	184,96 €	189,94 €	195,04 €	200,28 €
54	Frutas y Hortalizas	164,07 €	168,48 €	173,00 €	177,66 €	182,43 €
55	Frutas y Hortalizas	164,07 €	168,48 €	173,00 €	177,66 €	182,43 €
56	Frutas y Hortalizas	164,07 €	168,48 €	173,00 €	177,66 €	182,43 €
57	Frutas y Hortalizas	164,07 €	168,48 €	173,00 €	177,66 €	182,43 €
58	Frutas y Hortalizas	180,12 €	184,96 €	189,94 €	195,04 €	200,28 €
59	Frutas y Hortalizas	160,63 €	164,95 €	169,39 €	173,94 €	178,62 €
60	Frutas y Hortalizas	141,62 €	145,42 €	149,33 €	153,35 €	157,47 €
61	Frutas y Hortalizas	141,62 €	145,42 €	149,33 €	153,35 €	157,47 €
62	Frutas y Hortalizas	141,62 €	145,42 €	149,33 €	153,35 €	157,47 €
63	Frutas y Hortalizas	141,62 €	145,42 €	149,33 €	153,35 €	157,47 €
64	Alimentación varia	156,80 €	161,02 €	165,35 €	169,79 €	174,36 €
65	Alimentación varia	156,80 €	161,02 €	165,35 €	169,79 €	174,36 €
66	Frutas y Hortalizas	141,62 €	145,42 €	149,33 €	153,35 €	157,47 €
67	Frutas y Hortalizas	150,10 €	154,14 €	158,28 €	162,53 €	166,90 €
68	Alimentación varia	148,05 €	152,03 €	156,12 €	160,31 €	164,62 €
69	Alimentación varia	140,87 €	144,66 €	148,55 €	152,54 €	156,64 €
70	Alimentación varia	138,72 €	142,45 €	146,27 €	150,21 €	154,24 €
71	Pollería	154,33 €	158,48 €	162,74 €	167,11 €	171,60 €
72	Charcutería	154,63 €	158,79 €	163,05 €	167,44 €	171,94 €
73	Carnes	226,46 €	232,55 €	238,80 €	245,22 €	251,81 €
74	Pollería	191,92 €	197,08 €	202,37 €	207,81 €	213,40 €
75	Charcutería	154,63 €	158,79 €	163,05 €	167,44 €	171,94 €
76	Carnes	190,35 €	195,47 €	200,72 €	206,12 €	211,66 €
77	Pollería	172,34 €	176,98 €	181,73 €	186,62 €	191,63 €
78	Carnes	226,29 €	232,38 €	238,62 €	245,04 €	251,62 €

TABLA 17.- CANON PERIÓDICO PARA CADA AÑO



Puesto	Familia de Productos	Canon periódico mensual año 31 (€/mes)	Canon periódico mensual año 32 (€/mes)	Canon periódico mensual año 33 (€/mes)	Canon periódico mensual año 34 (€/mes)	Canon periódico mensual año 35 (€/mes)
1	Carnes	258,39 €	265,33 €	272,47 €	279,79 €	287,31 €
2	Pollería	191,12 €	196,26 €	201,54 €	206,95 €	212,52 €
3	Charcutería	176,56 €	181,31 €	186,18 €	191,18 €	196,32 €
4	Pollería	192,09 €	197,25 €	202,55 €	208,00 €	213,59 €
5	Carnes	259,24 €	266,21 €	273,36 €	280,71 €	288,26 €
6	Carnes	259,24 €	266,21 €	273,36 €	280,71 €	288,26 €
7	Pollería	191,12 €	196,26 €	201,54 €	206,95 €	212,52 €
8	Carnes	217,35 €	223,19 €	229,19 €	235,35 €	241,68 €
9	Pescados	180,16 €	185,01 €	189,98 €	195,08 €	200,33 €
10	Pescados	193,51 €	198,71 €	204,05 €	209,54 €	215,17 €
11	Pescados	193,51 €	198,71 €	204,05 €	209,54 €	215,17 €
12	Pescados	168,54 €	173,07 €	177,72 €	182,49 €	187,40 €
13	Pescados	168,54 €	173,07 €	177,72 €	182,49 €	187,40 €
14	Pescados	168,54 €	173,07 €	177,72 €	182,49 €	187,40 €
15	Pescados	168,54 €	173,07 €	177,72 €	182,49 €	187,40 €
16	Pescados	193,51 €	198,71 €	204,05 €	209,54 €	215,17 €
17	Alimentación varia	202,71 €	208,16 €	213,75 €	219,50 €	225,40 €
18	Pescados	198,62 €	203,96 €	209,44 €	215,07 €	220,85 €
19	Pescados	198,62 €	203,96 €	209,44 €	215,07 €	220,85 €
20	Congelados	182,23 €	187,13 €	192,16 €	197,32 €	202,63 €
21	Pescados	198,62 €	203,96 €	209,44 €	215,07 €	220,85 €
22	Pescados	219,94 €	225,85 €	231,92 €	238,16 €	244,56 €
23	Pescados	219,94 €	225,85 €	231,92 €	238,16 €	244,56 €
24	Pescados	217,26 €	223,10 €	229,10 €	235,26 €	241,58 €
25	Congelados	199,32 €	204,68 €	210,18 €	215,83 €	221,63 €
26	Alimentación varia	201,66 €	207,08 €	212,64 €	218,36 €	224,23 €
27	Restauración	524,64 €	538,75 €	553,23 €	568,10 €	583,37 €
28	Restauración	650,26 €	667,74 €	685,69 €	704,12 €	723,05 €
29	Charcutería	213,61 €	219,36 €	225,25 €	231,31 €	237,52 €
30	Carnes	266,31 €	273,47 €	280,82 €	288,37 €	296,12 €
31	Pollería	231,80 €	238,03 €	244,43 €	251,00 €	257,75 €
32	Carnes	296,65 €	304,62 €	312,81 €	321,22 €	329,85 €
33	Carnes	297,36 €	305,35 €	313,56 €	321,99 €	330,64 €
34	Menuceles	230,26 €	236,44 €	242,80 €	249,33 €	256,03 €
35	Carnes	266,90 €	274,08 €	281,45 €	289,01 €	296,78 €
36	Menuceles	230,26 €	236,44 €	242,80 €	249,33 €	256,03 €
37	Carnes	296,44 €	304,41 €	312,60 €	321,00 €	329,63 €
38	Charcutería	233,23 €	239,50 €	245,94 €	252,55 €	259,34 €
39	Menuceles	230,26 €	236,44 €	242,80 €	249,33 €	256,03 €

TABLA 17.- CANON PERIÓDICO PARA CADA AÑO



Puesto	Familia de Productos	Canon periódico mensual año 31 (€/mes)	Canon periódico mensual año 32 (€/mes)	Canon periódico mensual año 33 (€/mes)	Canon periódico mensual año 34 (€/mes)	Canon periódico mensual año 35 (€/mes)
40	Carnes	266,90 €	274,08 €	281,45 €	289,01 €	296,78 €
41	Menuceles	230,26 €	236,44 €	242,80 €	249,33 €	256,03 €
42	Carnes	297,36 €	305,35 €	313,56 €	321,99 €	330,64 €
43	Charcutería	233,42 €	239,69 €	246,14 €	252,75 €	259,55 €
44	Pollería	231,61 €	237,84 €	244,23 €	250,80 €	257,54 €
45	Carnes	266,31 €	273,47 €	280,82 €	288,37 €	296,12 €
46	Charcutería	213,61 €	219,36 €	225,25 €	231,31 €	237,52 €
47	Restauración	524,64 €	538,75 €	553,23 €	568,10 €	583,37 €
48	Restauración	650,26 €	667,74 €	685,69 €	704,12 €	723,05 €
49	Alimentación varia	201,66 €	207,08 €	212,64 €	218,36 €	224,23 €
50	Frutas y Hortalizas	202,87 €	208,32 €	213,92 €	219,67 €	225,58 €
51	Alimentación varia	201,66 €	207,08 €	212,64 €	218,36 €	224,23 €
52	Frutas y Hortalizas	220,55 €	226,48 €	232,57 €	238,82 €	245,24 €
53	Frutas y Hortalizas	205,67 €	211,20 €	216,87 €	222,70 €	228,69 €
54	Frutas y Hortalizas	187,33 €	192,37 €	197,54 €	202,85 €	208,30 €
55	Frutas y Hortalizas	187,33 €	192,37 €	197,54 €	202,85 €	208,30 €
56	Frutas y Hortalizas	187,33 €	192,37 €	197,54 €	202,85 €	208,30 €
57	Frutas y Hortalizas	187,33 €	192,37 €	197,54 €	202,85 €	208,30 €
58	Frutas y Hortalizas	205,67 €	211,20 €	216,87 €	222,70 €	228,69 €
59	Frutas y Hortalizas	183,42 €	188,35 €	193,41 €	198,61 €	203,95 €
60	Frutas y Hortalizas	161,70 €	166,05 €	170,51 €	175,09 €	179,80 €
61	Frutas y Hortalizas	161,70 €	166,05 €	170,51 €	175,09 €	179,80 €
62	Frutas y Hortalizas	161,70 €	166,05 €	170,51 €	175,09 €	179,80 €
63	Frutas y Hortalizas	161,70 €	166,05 €	170,51 €	175,09 €	179,80 €
64	Alimentación varia	179,04 €	183,86 €	188,80 €	193,87 €	199,08 €
65	Alimentación varia	179,04 €	183,86 €	188,80 €	193,87 €	199,08 €
66	Frutas y Hortalizas	161,70 €	166,05 €	170,51 €	175,09 €	179,80 €
67	Frutas y Hortalizas	171,39 €	176,00 €	180,73 €	185,59 €	190,57 €
68	Alimentación varia	169,05 €	173,59 €	178,26 €	183,05 €	187,97 €
69	Alimentación varia	160,85 €	165,18 €	169,62 €	174,17 €	178,86 €
70	Alimentación varia	158,39 €	162,65 €	167,02 €	171,51 €	176,12 €
71	Pollería	176,22 €	180,95 €	185,82 €	190,81 €	195,94 €
72	Charcutería	176,56 €	181,31 €	186,18 €	191,18 €	196,32 €
73	Carnes	258,58 €	265,53 €	272,67 €	279,99 €	287,52 €
74	Pollería	219,13 €	225,02 €	231,07 €	237,28 €	243,66 €
75	Charcutería	176,56 €	181,31 €	186,18 €	191,18 €	196,32 €
76	Carnes	217,35 €	223,19 €	229,19 €	235,35 €	241,68 €
77	Pollería	196,79 €	202,08 €	207,51 €	213,09 €	218,81 €
78	Carnes	258,39 €	265,33 €	272,47 €	279,79 €	287,31 €

TABLA 17.- CANON PERIÓDICO PARA CADA AÑO



Puesto	Familia de Productos	Canon periódico mensual año 36 (€/mes)	Canon periódico mensual año 37 (€/mes)	Canon periódico mensual año 38 (€/mes)	Canon periódico mensual año 39 (€/mes)	Canon periódico mensual año 40 (€/mes)
1	Carnes	295,03 €	302,96 €	311,11 €	319,47 €	328,06 €
2	Pollería	218,23 €	224,09 €	230,12 €	236,30 €	242,66 €
3	Charcutería	201,60 €	207,02 €	212,58 €	218,30 €	224,17 €
4	Pollería	219,33 €	225,23 €	231,28 €	237,50 €	243,88 €
5	Carnes	296,01 €	303,96 €	312,13 €	320,52 €	329,14 €
6	Carnes	296,01 €	303,96 €	312,13 €	320,52 €	329,14 €
7	Pollería	218,23 €	224,09 €	230,12 €	236,30 €	242,66 €
8	Carnes	248,17 €	254,84 €	261,69 €	268,73 €	275,95 €
9	Pescados	205,71 €	211,24 €	216,92 €	222,75 €	228,74 €
10	Pescados	220,95 €	226,89 €	232,99 €	239,25 €	245,68 €
11	Pescados	220,95 €	226,89 €	232,99 €	239,25 €	245,68 €
12	Pescados	192,44 €	197,61 €	202,92 €	208,38 €	213,98 €
13	Pescados	192,44 €	197,61 €	202,92 €	208,38 €	213,98 €
14	Pescados	192,44 €	197,61 €	202,92 €	208,38 €	213,98 €
15	Pescados	192,44 €	197,61 €	202,92 €	208,38 €	213,98 €
16	Pescados	220,95 €	226,89 €	232,99 €	239,25 €	245,68 €
17	Alimentación varia	231,46 €	237,68 €	244,07 €	250,63 €	257,37 €
18	Pescados	226,79 €	232,88 €	239,14 €	245,57 €	252,17 €
19	Pescados	226,79 €	232,88 €	239,14 €	245,57 €	252,17 €
20	Congelados	208,07 €	213,67 €	219,41 €	225,31 €	231,36 €
21	Pescados	226,79 €	232,88 €	239,14 €	245,57 €	252,17 €
22	Pescados	251,13 €	257,88 €	264,81 €	271,93 €	279,24 €
23	Pescados	251,13 €	257,88 €	264,81 €	271,93 €	279,24 €
24	Pescados	248,07 €	254,74 €	261,59 €	268,62 €	275,84 €
25	Congelados	227,59 €	233,70 €	239,99 €	246,44 €	253,06 €
26	Alimentación varia	230,25 €	236,44 €	242,80 €	249,33 €	256,03 €
27	Restauración	599,05 €	615,15 €	631,69 €	648,67 €	666,10 €
28	Restauración	742,48 €	762,44 €	782,93 €	803,98 €	825,59 €
29	Charcutería	243,91 €	250,46 €	257,20 €	264,11 €	271,21 €
30	Carnes	304,08 €	312,25 €	320,65 €	329,27 €	338,12 €
31	Pollería	264,68 €	271,79 €	279,10 €	286,60 €	294,30 €
32	Carnes	338,72 €	347,82 €	357,17 €	366,77 €	376,63 €
33	Carnes	339,53 €	348,66 €	358,03 €	367,65 €	377,53 €
34	Menuceles	262,91 €	269,98 €	277,23 €	284,69 €	292,34 €
35	Carnes	304,76 €	312,95 €	321,36 €	330,00 €	338,87 €
36	Menuceles	262,91 €	269,98 €	277,23 €	284,69 €	292,34 €
37	Carnes	338,49 €	347,59 €	356,93 €	366,52 €	376,37 €
38	Charcutería	266,31 €	273,47 €	280,82 €	288,37 €	296,12 €
39	Menuceles	262,91 €	269,98 €	277,23 €	284,69 €	292,34 €

TABLA 17.- CANON PERIÓDICO PARA CADA AÑO



Puesto	Familia de Productos	Canon periódico mensual año 36 (€/mes)	Canon periódico mensual año 37 (€/mes)	Canon periódico mensual año 38 (€/mes)	Canon periódico mensual año 39 (€/mes)	Canon periódico mensual año 40 (€/mes)
40	Carnes	304,76 €	312,95 €	321,36 €	330,00 €	338,87 €
41	Menuceles	262,91 €	269,98 €	277,23 €	284,69 €	292,34 €
42	Carnes	339,53 €	348,66 €	358,03 €	367,65 €	377,53 €
43	Charcutería	266,52 €	273,69 €	281,04 €	288,60 €	296,36 €
44	Pollería	264,46 €	271,57 €	278,87 €	286,37 €	294,06 €
45	Carnes	304,08 €	312,25 €	320,65 €	329,27 €	338,12 €
46	Charcutería	243,91 €	250,46 €	257,20 €	264,11 €	271,21 €
47	Restauración	599,05 €	615,15 €	631,69 €	648,67 €	666,10 €
48	Restauración	742,48 €	762,44 €	782,93 €	803,98 €	825,59 €
49	Alimentación varia	230,25 €	236,44 €	242,80 €	249,33 €	256,03 €
50	Frutas y Hortalizas	231,64 €	237,87 €	244,26 €	250,83 €	257,57 €
51	Alimentación varia	230,25 €	236,44 €	242,80 €	249,33 €	256,03 €
52	Frutas y Hortalizas	251,83 €	258,60 €	265,55 €	272,69 €	280,02 €
53	Frutas y Hortalizas	234,84 €	241,15 €	247,63 €	254,29 €	261,12 €
54	Frutas y Hortalizas	213,90 €	219,65 €	225,56 €	231,62 €	237,85 €
55	Frutas y Hortalizas	213,90 €	219,65 €	225,56 €	231,62 €	237,85 €
56	Frutas y Hortalizas	213,90 €	219,65 €	225,56 €	231,62 €	237,85 €
57	Frutas y Hortalizas	213,90 €	219,65 €	225,56 €	231,62 €	237,85 €
58	Frutas y Hortalizas	234,84 €	241,15 €	247,63 €	254,29 €	261,12 €
59	Frutas y Hortalizas	209,43 €	215,06 €	220,84 €	226,78 €	232,87 €
60	Frutas y Hortalizas	184,63 €	189,60 €	194,69 €	199,93 €	205,30 €
61	Frutas y Hortalizas	184,63 €	189,60 €	194,69 €	199,93 €	205,30 €
62	Frutas y Hortalizas	184,63 €	189,60 €	194,69 €	199,93 €	205,30 €
63	Frutas y Hortalizas	184,63 €	189,60 €	194,69 €	199,93 €	205,30 €
64	Alimentación varia	204,43 €	209,93 €	215,57 €	221,37 €	227,32 €
65	Alimentación varia	204,43 €	209,93 €	215,57 €	221,37 €	227,32 €
66	Frutas y Hortalizas	184,63 €	189,60 €	194,69 €	199,93 €	205,30 €
67	Frutas y Hortalizas	195,70 €	200,96 €	206,36 €	211,91 €	217,60 €
68	Alimentación varia	193,02 €	198,21 €	203,54 €	209,01 €	214,63 €
69	Alimentación varia	183,66 €	188,60 €	193,67 €	198,88 €	204,22 €
70	Alimentación varia	180,85 €	185,71 €	190,71 €	195,83 €	201,10 €
71	Pollería	201,21 €	206,62 €	212,17 €	217,87 €	223,73 €
72	Charcutería	201,60 €	207,02 €	212,58 €	218,30 €	224,17 €
73	Carnes	295,25 €	303,19 €	311,34 €	319,70 €	328,30 €
74	Pollería	250,21 €	256,94 €	263,84 €	270,94 €	278,22 €
75	Charcutería	201,60 €	207,02 €	212,58 €	218,30 €	224,17 €
76	Carnes	248,17 €	254,84 €	261,69 €	268,73 €	275,95 €
77	Pollería	224,69 €	230,73 €	236,94 €	243,31 €	249,85 €
78	Carnes	295,03 €	302,96 €	311,11 €	319,47 €	328,06 €

TABLA 17.- CANON PERIÓDICO PARA CADA AÑO



Puesto	Familia de Productos	Canon periódico mensual año 41 (€/mes)	Canon periódico mensual año 42 (€/mes)	Canon periódico mensual año 43 (€/mes)	Canon periódico mensual año 44 (€/mes)	Canon periódico mensual año 45 (€/mes)
1	Carnes	336,88 €	345,93 €	355,23 €	364,78 €	374,58 €
2	Pollería	249,18 €	255,88 €	262,75 €	269,82 €	277,07 €
3	Charcutería	230,19 €	236,38 €	242,73 €	249,26 €	255,96 €
4	Pollería	250,44 €	257,17 €	264,08 €	271,18 €	278,47 €
5	Carnes	337,99 €	347,07 €	356,40 €	365,98 €	375,82 €
6	Carnes	337,99 €	347,07 €	356,40 €	365,98 €	375,82 €
7	Pollería	249,18 €	255,88 €	262,75 €	269,82 €	277,07 €
8	Carnes	283,37 €	290,99 €	298,81 €	306,84 €	315,09 €
9	Pescados	234,89 €	241,20 €	247,69 €	254,34 €	261,18 €
10	Pescados	252,29 €	259,07 €	266,03 €	273,18 €	280,53 €
11	Pescados	252,29 €	259,07 €	266,03 €	273,18 €	280,53 €
12	Pescados	219,73 €	225,64 €	231,70 €	237,93 €	244,32 €
13	Pescados	219,73 €	225,64 €	231,70 €	237,93 €	244,32 €
14	Pescados	219,73 €	225,64 €	231,70 €	237,93 €	244,32 €
15	Pescados	219,73 €	225,64 €	231,70 €	237,93 €	244,32 €
16	Pescados	252,29 €	259,07 €	266,03 €	273,18 €	280,53 €
17	Alimentación varia	264,29 €	271,39 €	278,68 €	286,18 €	293,87 €
18	Pescados	258,95 €	265,91 €	273,06 €	280,40 €	287,93 €
19	Pescados	258,95 €	265,91 €	273,06 €	280,40 €	287,93 €
20	Congelados	237,58 €	243,97 €	250,53 €	257,26 €	264,17 €
21	Pescados	258,95 €	265,91 €	273,06 €	280,40 €	287,93 €
22	Pescados	286,75 €	294,45 €	302,37 €	310,50 €	318,84 €
23	Pescados	286,75 €	294,45 €	302,37 €	310,50 €	318,84 €
24	Pescados	283,26 €	290,87 €	298,69 €	306,72 €	314,96 €
25	Congelados	259,86 €	266,85 €	274,02 €	281,39 €	288,95 €
26	Alimentación varia	262,91 €	269,98 €	277,23 €	284,69 €	292,34 €
27	Restauración	684,01 €	702,39 €	721,27 €	740,66 €	760,57 €
28	Restauración	847,78 €	870,57 €	893,97 €	918,00 €	942,68 €
29	Charcutería	278,50 €	285,99 €	293,67 €	301,57 €	309,67 €
30	Carnes	347,21 €	356,54 €	366,12 €	375,96 €	386,07 €
31	Pollería	302,21 €	310,34 €	318,68 €	327,24 €	336,04 €
32	Carnes	386,76 €	397,15 €	407,83 €	418,79 €	430,05 €
33	Carnes	387,68 €	398,10 €	408,80 €	419,79 €	431,08 €
34	Menuceles	300,20 €	308,27 €	316,55 €	325,06 €	333,80 €
35	Carnes	347,98 €	357,33 €	366,94 €	376,80 €	386,93 €
36	Menuceles	300,20 €	308,27 €	316,55 €	325,06 €	333,80 €
37	Carnes	386,49 €	396,88 €	407,55 €	418,50 €	429,75 €
38	Charcutería	304,08 €	312,25 €	320,64 €	329,26 €	338,11 €
39	Menuceles	300,20 €	308,27 €	316,55 €	325,06 €	333,80 €

TABLA 17.- CANON PERIÓDICO PARA CADA AÑO



Puesto	Familia de Productos	Canon periódico mensual año 41 (€/mes)	Canon periódico mensual año 42 (€/mes)	Canon periódico mensual año 43 (€/mes)	Canon periódico mensual año 44 (€/mes)	Canon periódico mensual año 45 (€/mes)
40	Carnes	347,98 €	357,33 €	366,94 €	376,80 €	386,93 €
41	Menuceles	300,20 €	308,27 €	316,55 €	325,06 €	333,80 €
42	Carnes	387,68 €	398,10 €	408,80 €	419,79 €	431,08 €
43	Charcutería	304,32 €	312,50 €	320,90 €	329,53 €	338,39 €
44	Pollería	301,97 €	310,09 €	318,42 €	326,98 €	335,77 €
45	Carnes	347,21 €	356,54 €	366,12 €	375,96 €	386,07 €
46	Charcutería	278,50 €	285,99 €	293,67 €	301,57 €	309,67 €
47	Restauración	684,01 €	702,39 €	721,27 €	740,66 €	760,57 €
48	Restauración	847,78 €	870,57 €	893,97 €	918,00 €	942,68 €
49	Alimentación varia	262,91 €	269,98 €	277,23 €	284,69 €	292,34 €
50	Frutas y Hortalizas	264,49 €	271,60 €	278,90 €	286,40 €	294,10 €
51	Alimentación varia	262,91 €	269,98 €	277,23 €	284,69 €	292,34 €
52	Frutas y Hortalizas	287,55 €	295,28 €	303,21 €	311,36 €	319,73 €
53	Frutas y Hortalizas	268,14 €	275,35 €	282,75 €	290,35 €	298,15 €
54	Frutas y Hortalizas	244,24 €	250,80 €	257,55 €	264,47 €	271,58 €
55	Frutas y Hortalizas	244,24 €	250,80 €	257,55 €	264,47 €	271,58 €
56	Frutas y Hortalizas	244,24 €	250,80 €	257,55 €	264,47 €	271,58 €
57	Frutas y Hortalizas	244,24 €	250,80 €	257,55 €	264,47 €	271,58 €
58	Frutas y Hortalizas	268,14 €	275,35 €	282,75 €	290,35 €	298,15 €
59	Frutas y Hortalizas	239,13 €	245,56 €	252,16 €	258,94 €	265,90 €
60	Frutas y Hortalizas	210,82 €	216,49 €	222,30 €	228,28 €	234,42 €
61	Frutas y Hortalizas	210,82 €	216,49 €	222,30 €	228,28 €	234,42 €
62	Frutas y Hortalizas	210,82 €	216,49 €	222,30 €	228,28 €	234,42 €
63	Frutas y Hortalizas	210,82 €	216,49 €	222,30 €	228,28 €	234,42 €
64	Alimentación varia	233,43 €	239,70 €	246,15 €	252,76 €	259,56 €
65	Alimentación varia	233,43 €	239,70 €	246,15 €	252,76 €	259,56 €
66	Frutas y Hortalizas	210,82 €	216,49 €	222,30 €	228,28 €	234,42 €
67	Frutas y Hortalizas	223,45 €	229,46 €	235,63 €	241,96 €	248,46 €
68	Alimentación varia	220,40 €	226,32 €	232,41 €	238,65 €	245,07 €
69	Alimentación varia	209,71 €	215,35 €	221,14 €	227,08 €	233,19 €
70	Alimentación varia	206,50 €	212,05 €	217,75 €	223,61 €	229,62 €
71	Pollería	229,74 €	235,92 €	242,26 €	248,77 €	255,46 €
72	Charcutería	230,19 €	236,38 €	242,73 €	249,26 €	255,96 €
73	Carnes	337,12 €	346,18 €	355,49 €	365,05 €	374,86 €
74	Pollería	285,70 €	293,38 €	301,26 €	309,36 €	317,68 €
75	Charcutería	230,19 €	236,38 €	242,73 €	249,26 €	255,96 €
76	Carnes	283,37 €	290,99 €	298,81 €	306,84 €	315,09 €
77	Pollería	256,56 €	263,46 €	270,54 €	277,81 €	285,28 €
78	Carnes	336,88 €	345,93 €	355,23 €	364,78 €	374,58 €

TABLA 17.- CANON PERIÓDICO PARA CADA AÑO



Puesto	Familia de Productos	Canon periódico mensual año 46 (€/mes)	Canon periódico mensual año 47 (€/mes)	Canon periódico mensual año 48 (€/mes)	Canon periódico mensual año 49 (€/mes)	Canon periódico mensual año 50 (€/mes)
1	Carnes	384,65 €	394,99 €	405,61 €	416,51 €	427,71 €
2	Pollería	284,52 €	292,16 €	300,02 €	308,08 €	316,36 €
3	Charcutería	262,84 €	269,90 €	277,16 €	284,61 €	292,26 €
4	Pollería	285,95 €	293,64 €	301,53 €	309,64 €	317,96 €
5	Carnes	385,92 €	396,29 €	406,95 €	417,89 €	429,12 €
6	Carnes	385,92 €	396,29 €	406,95 €	417,89 €	429,12 €
7	Pollería	284,52 €	292,16 €	300,02 €	308,08 €	316,36 €
8	Carnes	323,56 €	332,26 €	341,19 €	350,36 €	359,78 €
9	Pescados	268,20 €	275,41 €	282,81 €	290,41 €	298,22 €
10	Pescados	288,07 €	295,81 €	303,76 €	311,93 €	320,31 €
11	Pescados	288,07 €	295,81 €	303,76 €	311,93 €	320,31 €
12	Pescados	250,89 €	257,64 €	264,56 €	271,67 €	278,97 €
13	Pescados	250,89 €	257,64 €	264,56 €	271,67 €	278,97 €
14	Pescados	250,89 €	257,64 €	264,56 €	271,67 €	278,97 €
15	Pescados	250,89 €	257,64 €	264,56 €	271,67 €	278,97 €
16	Pescados	288,07 €	295,81 €	303,76 €	311,93 €	320,31 €
17	Alimentación varia	301,77 €	309,88 €	318,21 €	326,76 €	335,54 €
18	Pescados	295,67 €	303,62 €	311,78 €	320,16 €	328,77 €
19	Pescados	295,67 €	303,62 €	311,78 €	320,16 €	328,77 €
20	Congelados	271,28 €	278,57 €	286,06 €	293,74 €	301,64 €
21	Pescados	295,67 €	303,62 €	311,78 €	320,16 €	328,77 €
22	Pescados	327,41 €	336,21 €	345,25 €	354,53 €	364,06 €
23	Pescados	327,41 €	336,21 €	345,25 €	354,53 €	364,06 €
24	Pescados	323,43 €	332,12 €	341,05 €	350,22 €	359,63 €
25	Congelados	296,72 €	304,69 €	312,88 €	321,29 €	329,93 €
26	Alimentación varia	300,20 €	308,27 €	316,55 €	325,06 €	333,80 €
27	Restauración	781,01 €	802,01 €	823,57 €	845,70 €	868,44 €
28	Restauración	968,02 €	994,04 €	1.020,76 €	1.048,19 €	1.076,37 €
29	Charcutería	318,00 €	326,55 €	335,32 €	344,34 €	353,59 €
30	Carnes	396,45 €	407,10 €	418,05 €	429,28 €	440,82 €
31	Pollería	345,07 €	354,35 €	363,87 €	373,66 €	383,70 €
32	Carnes	441,61 €	453,48 €	465,67 €	478,18 €	491,04 €
33	Carnes	442,66 €	454,56 €	466,78 €	479,33 €	492,21 €
34	Menuceles	342,77 €	351,99 €	361,45 €	371,16 €	381,14 €
35	Carnes	397,33 €	408,01 €	418,98 €	430,24 €	441,80 €
36	Menuceles	342,77 €	351,99 €	361,45 €	371,16 €	381,14 €
37	Carnes	441,30 €	453,17 €	465,35 €	477,86 €	490,70 €
38	Charcutería	347,20 €	356,53 €	366,12 €	375,96 €	386,06 €
39	Menuceles	342,77 €	351,99 €	361,45 €	371,16 €	381,14 €

TABLA 17.- CANON PERIÓDICO PARA CADA AÑO



Puesto	Familia de Productos	Canon periódico mensual año 46 (€/mes)	Canon periódico mensual año 47 (€/mes)	Canon periódico mensual año 48 (€/mes)	Canon periódico mensual año 49 (€/mes)	Canon periódico mensual año 50 (€/mes)
40	Carnes	397,33 €	408,01 €	418,98 €	430,24 €	441,80 €
41	Menuceles	342,77 €	351,99 €	361,45 €	371,16 €	381,14 €
42	Carnes	442,66 €	454,56 €	466,78 €	479,33 €	492,21 €
43	Charcutería	347,48 €	356,82 €	366,41 €	376,26 €	386,38 €
44	Pollería	344,79 €	354,06 €	363,58 €	373,35 €	383,39 €
45	Carnes	396,45 €	407,10 €	418,05 €	429,28 €	440,82 €
46	Charcutería	318,00 €	326,55 €	335,32 €	344,34 €	353,59 €
47	Restauración	781,01 €	802,01 €	823,57 €	845,70 €	868,44 €
48	Restauración	968,02 €	994,04 €	1.020,76 €	1.048,19 €	1.076,37 €
49	Alimentación varia	300,20 €	308,27 €	316,55 €	325,06 €	333,80 €
50	Frutas y Hortalizas	302,01 €	310,12 €	318,46 €	327,02 €	335,81 €
51	Alimentación varia	300,20 €	308,27 €	316,55 €	325,06 €	333,80 €
52	Frutas y Hortalizas	328,33 €	337,15 €	346,22 €	355,52 €	365,08 €
53	Frutas y Hortalizas	306,17 €	314,40 €	322,85 €	331,53 €	340,44 €
54	Frutas y Hortalizas	278,88 €	286,37 €	294,07 €	301,98 €	310,09 €
55	Frutas y Hortalizas	278,88 €	286,37 €	294,07 €	301,98 €	310,09 €
56	Frutas y Hortalizas	278,88 €	286,37 €	294,07 €	301,98 €	310,09 €
57	Frutas y Hortalizas	278,88 €	286,37 €	294,07 €	301,98 €	310,09 €
58	Frutas y Hortalizas	306,17 €	314,40 €	322,85 €	331,53 €	340,44 €
59	Frutas y Hortalizas	273,04 €	280,38 €	287,92 €	295,66 €	303,61 €
60	Frutas y Hortalizas	240,72 €	247,19 €	253,83 €	260,66 €	267,66 €
61	Frutas y Hortalizas	240,72 €	247,19 €	253,83 €	260,66 €	267,66 €
62	Frutas y Hortalizas	240,72 €	247,19 €	253,83 €	260,66 €	267,66 €
63	Frutas y Hortalizas	240,72 €	247,19 €	253,83 €	260,66 €	267,66 €
64	Alimentación varia	266,53 €	273,70 €	281,05 €	288,61 €	296,37 €
65	Alimentación varia	266,53 €	273,70 €	281,05 €	288,61 €	296,37 €
66	Frutas y Hortalizas	240,72 €	247,19 €	253,83 €	260,66 €	267,66 €
67	Frutas y Hortalizas	255,14 €	262,00 €	269,04 €	276,27 €	283,70 €
68	Alimentación varia	251,65 €	258,42 €	265,37 €	272,50 €	279,82 €
69	Alimentación varia	239,45 €	245,89 €	252,50 €	259,29 €	266,26 €
70	Alimentación varia	235,79 €	242,13 €	248,63 €	255,32 €	262,18 €
71	Pollería	262,33 €	269,38 €	276,62 €	284,06 €	291,69 €
72	Charcutería	262,84 €	269,90 €	277,16 €	284,61 €	292,26 €
73	Carnes	384,93 €	395,28 €	405,91 €	416,82 €	428,02 €
74	Pollería	326,22 €	334,99 €	343,99 €	353,24 €	362,73 €
75	Charcutería	262,84 €	269,90 €	277,16 €	284,61 €	292,26 €
76	Carnes	323,56 €	332,26 €	341,19 €	350,36 €	359,78 €
77	Pollería	292,95 €	300,82 €	308,91 €	317,21 €	325,74 €
78	Carnes	384,65 €	394,99 €	405,61 €	416,51 €	427,71 €

TABLA 17.- CANON PERIÓDICO PARA CADA AÑO



11. CRITERIOS DE SOLVENCIA TÉCNICA Y ECONÓMICA.

Según se ha establecido por el Ayuntamiento de Zaragoza, se procederá a una primera fase excluyente en la licitación, que se resolverá mediante la necesidad de acreditación por parte de los licitadores de unos estándares mínimos de solvencia técnica y económica, la primera en base a la acreditación de la experiencia en un negocio similar (tanto gestionándolo como trabajando por cuenta ajena), y la segunda, en base a la acreditación de haber tenido un volumen de negocio mínimo exigible en el pasado (incluyéndose para los trabajadores por cuenta ajena el volumen del negocio en que trabajaban).

Como fórmulas concretas de acreditación de dichas solvencias técnicas y económicas, se propone:

- **Solvencia Técnica:** acreditación por cualquier medio que se considere adecuado de haber gestionado o trabajado, por cuenta ajena o propia (autónomo), en un negocio de comercio al por menor en el producto comercial referido a la familia del producto genérico al que se desea licitar, o productos similares, durante al menos 10 años dentro de los 20 anteriores a la fecha de convocatoria del presente procedimiento.
- **Solvencia Económica:** acreditación por cualquier medio que se considere adecuado de haber superado en al menos 1 año de los 20 anteriores a la fecha de convocatoria del presente procedimiento, el volumen de negocio mínimo que se estima necesario para la viabilidad del mismo.

Dicho volumen de negocio podrá justificarse directamente mediante la propia cifra de ventas, o indirectamente a través de la acreditación de cifra de aprovisionamiento o beneficio/rendimiento neto.

A estos efectos podrá aportarse documentos acreditativos de la cifra de los ingresos totales, documentos de los proveedores comerciales de la actividad del licitador, de los que deberá deducirse claramente la cifra de compras, o documento acreditativo del beneficio o rendimiento neto obtenido.

Los importes considerados como mínimos viables de los diferentes parámetros son:

- ✓ Cifra de ventas: 68.000 € anuales
- ✓ Volumen aprovisionamiento mercaderías: 42.000 € anuales
- ✓ Beneficio/Rendimiento neto: 12.000 € anuales

A los efectos de comparación de cifras de negocio, aprovisionamientos o rendimientos netos de años pasados con las establecidas como mínimas para el año 2017, se actualizarán las primeras a precios de hoy mediante la aplicación de un índice medio constante para todos los años del 2%.

$$[\text{Ejemplo: } VN_{\text{año 2014 a precio 2017}} = (1,02)^3 \times VN_{\text{año 2014}} \text{ (2017-2014=3)}]$$

De la aplicación de la fórmula anterior, se tiene que los valores mínimos en los diferentes años vendrán dados por:

AÑO	Volumen Negocio	Volumen Aprovision.	Beneficio / Rendimiento Neto
2017	68.000 €	42.000 €	12.000 €
2016	66.667 €	41.176 €	11.765 €
2015	65.359 €	40.369 €	11.534 €
2014	64.078 €	39.578 €	11.308 €
2013	62.821 €	38.802 €	11.086 €
2012	61.590 €	38.041 €	10.869 €
2011	60.382 €	37.295 €	10.656 €
2010	59.198 €	36.564 €	10.447 €
2009	58.037 €	35.847 €	10.242 €
2008	56.899 €	35.144 €	10.041 €
2007	55.784 €	34.455 €	9.844 €
2006	54.690 €	33.779 €	9.651 €
2005	53.618 €	33.117 €	9.462 €
2004	52.566 €	32.467 €	9.276 €
2003	51.536 €	31.831 €	9.095 €
2002	50.525 €	31.207 €	8.916 €
2001	49.534 €	30.595 €	8.741 €
2000	48.563 €	29.995 €	8.570 €
1999	47.611 €	29.407 €	8.402 €
1998	46.677 €	28.830 €	8.237 €
1997	45.762 €	28.265 €	8.076 €

TABLA 18.- VALORES DE REFERENCIA PARA CADA AÑO



12. CUANTIFICACIÓN DE CRITERIOS PARA VALORACIÓN SUBJETIVA DE LAS OFERTAS.

Partiendo de la propuesta del Ayuntamiento según la cual la valoración de ofertas mediante criterios de juicio de valor se llevará a cabo mediante el análisis de las Memorias Comerciales a presentar por cada uno de los licitadores, se pretende describir el contenido mínimo que deberá tener la misma así como cuantificar la valoración de los diferentes apartados de dicho contenido.

Se propone que la valoración se realice a través de un Plan de Negocio a presentar por cada licitador, que deberá incluir la información propia de una Memoria Comercial.

Dicho Plan se propone se presente en formato de cuaderno, sin sobrepasar 30 folios DIN A 4 (a una cara, considerándose que si excede del número de folios indicado, únicamente se valorarán los 30 primeros) que contenga los siguientes apartados con las ponderaciones sobre el total de puntos a asignar:

- **Estudio de viabilidad** donde se establezca de forma clara, para los primeros tres ejercicios, la cifra de ventas prevista, el margen bruto medio de los productos y los costes previstos desglosando al menos cinco grandes capítulos: aprovisionamiento (adquisición de productos a vender), coste de personal con indicación de cuantas personas se emplearán y en qué régimen, canon periódico y amortización aportación inicial, cuota Entidad Gestora, y otros costes. (Valoración hasta 30% del total de puntos asignados a la Memoria)
- **Estrategia comercial y de explotación:** breve descripción de las tecnologías a aplicar para la venta, tipos de oferta que se ofrecerá para las líneas de producto, métodos de captación de clientes a utilizar y campañas de promoción para la puesta en marcha del puesto. Volumen de negocio previsto. (Valoración hasta 20% del total de puntos asignados a la Memoria)
- Medidas propuestas para **acciones conjuntas entre los diferentes titulares de puestos.** (Valoración hasta 20% del total de puntos asignados a la Memoria)
- **Creación de empleo:** descripción de los puestos de trabajo directos que implicará la explotación del puesto (se valorará como máximo la creación de 4 puestos de trabajo), modalidad de contratos laborales (máxima valoración para los indefinidos) y número de personas con discapacidad a emplear. (Valoración hasta 15% del total de puntos asignados a la Memoria)

- **Plan de formación para el personal**, con breve descripción de las acciones formativas a acometer, cuantificación de las horas y el coste. (Valoración hasta 10% del total de puntos asignados a la Memoria)
- **Criterios medioambientales** a emplear en el desarrollo del negocio. (Valoración hasta 5% del total de puntos asignados a la Memoria)

13. TRANSMISIBILIDAD DE LAS CONCESIONES.

Debe regularse la transmisibilidad de las concesiones al objeto de, por una parte evitar la posible especulación que se termine traduciendo en un peor servicio final al consumidor, y de otra parte, la situación de competencia desleal que conllevaría una excesiva diferencia del coste de la inversión a soportar por los nuevos titulares frente a los originarios derivados del presente concurso.

Para ello se propone que se establezca un plazo de cinco años desde la recepción de la notificación de la adjudicación en el que no se podrá transmitir la concesión, exceptuándose los supuestos de fallecimiento, jubilación o incapacidad sobrevinida para el ejercicio de la actividad laboral del titular.

Transcurrido ese plazo, se propone que se pueda proceder al traspaso de las concesiones a terceros, debiéndose cumplir las siguientes condiciones de traspaso:

1. El importe del traspaso deberá ser superior al 50% de la parte proporcional del canon inicial pendiente de amortizar a la fecha del traspaso, e inferior al 150% de ese mismo valor.
2. Deberán comunicarse a la Entidad Gestora y al Ayuntamiento las condiciones en que se va a realizar el traspaso, teniendo la primera un plazo de 15 días para manifestarse al respecto, entendiéndose que la ausencia de respuesta conlleva la aceptación del traspaso por la misma.
3. Deberá incluirse una opción de tanteo en las mismas condiciones a favor de los concesionarios existentes en el mercado, priorizando los situados a derecha o izquierda del puesto y posteriormente al resto, con una duración de 15 días desde la fecha de comunicación a la Entidad Gestora.

4. Deberá establecerse la obligatoriedad del adquirente de abonar a la Entidad Gestora una cuota inicial equivalente a la suma del 10% del importe del traspaso.
5. Deberá establecerse la obligatoriedad del adquirente de abonar al Ayuntamiento un canon inicial equivalente dos anualidades completas del canon periódico que corresponda al momento del traspaso al puesto en cuestión.
6. En el supuesto de fallecimiento, se producirá la caducidad de la concesión que quedará a disposición municipal, excepto en los siguientes casos:

En los casos de fallecimiento del titular, se propone que la concesión quede a disposición del Ayuntamiento por caducidad de la misma, salvo que existan herederos que soliciten la subrogación en los derechos y obligaciones del titular fallecido, en cuyo caso, se propone que para pasar a ser titulares de la concesión, paguen de forma previa y en concepto de derecho de traspaso una anualidad del canon correspondiente al año completo siguiente a aquel en el que se materialice la transmisión.

En el caso de que la transmisión de la concesión esté motivada por la jubilación o incapacidad sobrevenida para el ejercicio de la actividad laboral del titular, se propone que se pueda producir la misma antes de los cinco años desde la notificación de adjudicación, debiéndose regir por los mismos condicionantes generales de transmisión a terceros si es este el caso, o por los condicionantes de transmisión a herederos si la transmisión se produce a estos o a colaboradores con una antigüedad mínima de tres años, es decir, trabajadores por cuenta ajena o propia, que vengan ejerciendo su actividad en el puesto en cuestión durante, al menos, los últimos tres años antes de producirse la transmisión.

14. PROPUESTA DE HORARIO COMERCIAL.

Como se ha referido en diferentes apartados del presente informe, se considera imprescindible la adaptación de los mercados de abastos a las nuevas necesidades y hábitos de consumo de la sociedad actual.

Uno de los parámetros fundamentales que habrán de modificarse en dicha adaptación, es sin duda el horario de apertura al público, que deberá incluir el máximo número de tardes posible.

En el conocimiento del esfuerzo que supone para los operadores los cambios de horario, se propone plantear un horario moderado que sirva de puente para futuras ampliaciones. Dicho horario deberá incluir todas las mañanas de lunes a sábado y las tardes de martes, jueves y viernes.

La concreción de las horas de apertura y cierre, se entiende que debe ser consensuada con los propios comerciantes, siendo recomendable que los viernes el horario sea ininterrumpido, y los sábados se retrase en lo posible la hora de cierre a medio día.

MERCASA
Dirección de Estrategia y Operaciones
Departamento de Mercados Minoristas
y Proyectos Especiales

Madrid, a 24 de mayo de 2017



Anexo-I

Plano Planta Baja



0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
LEENDA DE ACTIVIDADES										
PLANTA BAJA										
CARNES	15									
FRUTAS Y HORTALIZAS	15									
PESCADOS	14									
CONGELADOS	2									
POLLO	8									
CHARCUTERIA	7									
MENAJES	4									
ALIMENTACION VARIA	4									
RESTAURACION	9									
TOTAL PUESTOS	78									
CONSIGNIA FRIGORIFICA, Servigremias										
SERVICIOS GENERALES										
COMUNICACIONES VERTICALES										
CIRCULACIONES										

PLANTA BAJA	3.316,06 m ²
SUPERFICIE CONSTRUIDA	3.316,06 m ²
CUADRO DE SUPERFICIES POR ACTIVIDADES	
CARNES	249,73 m ²
FRUTAS Y HORTALIZAS	212,28 m ²
PESCADOS	191,56 m ²
CONGELADOS	33,44 m ²
POLLO	121,12 m ²
CHARCUTERIA	117,89 m ²
MENAJES	74,32 m ²
ALIMENTACION VARIA	133,92 m ²
RESTAURACION	83,96 m ²
TOTAL SUPERFICIES ACTIVIDADES	1.218,04 m ²
CIRCULACIONES	1.597,42 m ²
SERVICIOS GENERALES	52,20 m ²
COMUNICACIONES VERTICALES	96,08 m ²
SUPERFICIE COPADA PARA EL PASADIZO DE LOS CORRIDORES	1.597,42 m ²

PROMOTOR
Zaragoza
AYUNTAMIENTO

ENCARGADO DE GESTIÓN
ECHO, AVANZAMIENTO ZARAGOZA

AUTOR DEL PROYECTO:
MERCASA
DEPARTAMENTO TÉCNICO MERCASA

ARQUITECTO
SFE
PI

DEPARTAMENTO TÉCNICO MERCASA

mercazaragoza

FEDERO VILLALDO MIZO
ARQUITECTO

DIRECCION DEL TRABAJO
JOSE ANTONIO ARANZ DE NOTIA
ARQUITECTO MUNICIPAL

SITUACION
Avda. de Cesar Augusto / C/ Manifestacion V/ra
50003 ZARAGOZA

ESTADO PERFORMADO
IMPLANTACION

FECHA
JULIO 2017

MODIFICACION EDICION
17.05.16

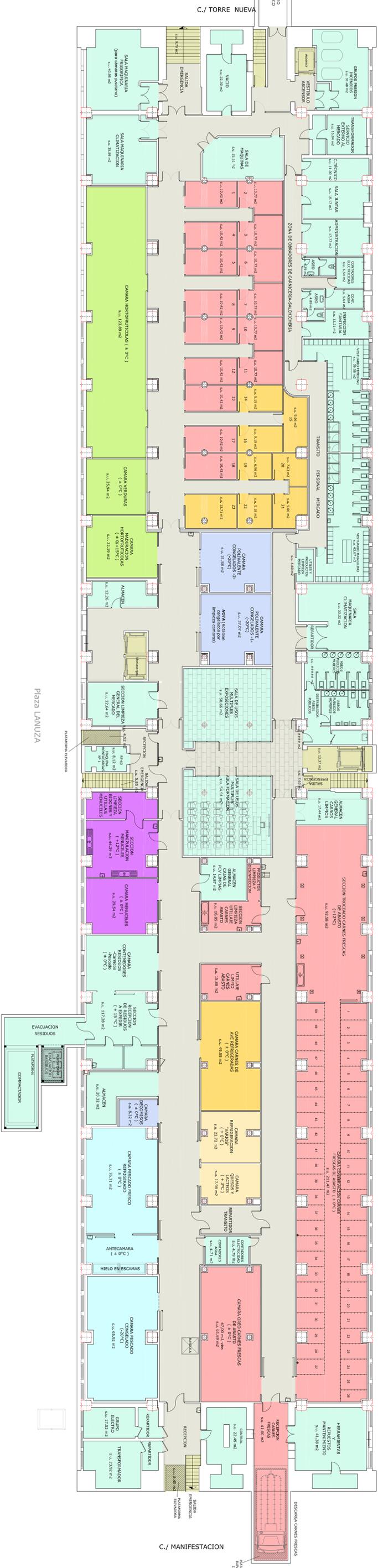
ESCALA
1/150

PLANO Nº
A-07

Anexo-II

Plano Planta

Semisótano



Avenida CESAR AUGUSTO

C./ TORRE NUEVA

C./ MANIFESTACION

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
LEGENDA DE ACTIVIDADES											
PLANTA SOTANO	CARNES	FRUTAS Y HORTALIZAS	PESCADOS	POLLENERA	ALBERICACION VARIA	SERVICIOS GENERALES	COMUNICACIONES VERTICALES	CIRCULACIONES	PLANTA SOTANO	SUPERFICIE CONSTRUIDA	3.411,35 m ²
CUADRO DE SUPERFICIES POR ACTIVIDADES	CARNES	FRUTAS Y HORTALIZAS	PESCADOS	POLLENERA	ALBERICACION VARIA	SERVICIOS GENERALES	COMUNICACIONES VERTICALES	CIRCULACIONES	PLANTA SOTANO	SUPERFICIE CONSTRUIDA	3.411,35 m ²
CARNES	FRUTAS Y HORTALIZAS	PESCADOS	POLLENERA	ALBERICACION VARIA	SERVICIOS GENERALES	COMUNICACIONES VERTICALES	CIRCULACIONES	PLANTA SOTANO	SUPERFICIE CONSTRUIDA	3.411,35 m ²	
998,88 m ²	782,34 m ²	142,23 m ²	78,97 m ²	124,43 m ²	73,83 m ²	555,56 m ²	75,48 m ²	664,77 m ²	3.411,35 m ²		
CUADRO DE SUPERFICIES POR ACTIVIDADES	CARNES	FRUTAS Y HORTALIZAS	PESCADOS	POLLENERA	ALBERICACION VARIA	SERVICIOS GENERALES	COMUNICACIONES VERTICALES	CIRCULACIONES	PLANTA SOTANO	SUPERFICIE CONSTRUIDA	3.411,35 m ²
CARNES	FRUTAS Y HORTALIZAS	PESCADOS	POLLENERA	ALBERICACION VARIA	SERVICIOS GENERALES	COMUNICACIONES VERTICALES	CIRCULACIONES	PLANTA SOTANO	SUPERFICIE CONSTRUIDA	3.411,35 m ²	
998,88 m ²	782,34 m ²	142,23 m ²	78,97 m ²	124,43 m ²	73,83 m ²	555,56 m ²	75,48 m ²	664,77 m ²	3.411,35 m ²		

PROMOTOR
Zaragoza
ADMINISTRACION

ENCUENTRO DE GESTION
ECHO. AVANZAMIENTO ZARAGOZA

mercazaragoza

mercazaragoza S.A.

AUTOR DEL PROYECTO:
MERCASA

DEPARTAMENTO TÉCNICO MERCASA

ARQUITECTO MUNICIPAL
SFE
PBI

FEDEO VILLALDO MAZO
ARQUITECTO

DIRECCION DEL TRABAJO
JOSE ANTONIO ARAÑAZ DE NOTIA
ARQUITECTO MUNICIPAL

REHABILITACION POR MODERNIZACION DEL MERCADO CENTRAL "LANUZA"

SITUACION
Avda. de Cesar Augusto / C/ Manifestacion V/º
50003 ZARAGOZA

PLANO
ESTADO REFORMADO
PLANTA SOTANO
IMPLANTACION

FECHA
JULIO 2017

MODIFICACION/EDICION
17.05.16

ESCALA
1/150

PLANO Nº
A-06

Anexo-III

Informe JG Ingenieros

MERCADO CENTRAL ZARAGOZA

INFORME ESTIMATIVO CONSUMOS INSTALACIONES MERCADO CENTRAL DE ZARAGOZA

ABRIL 2017

ingenieros **JG**

JG INGENIEROS, S.A.

Pº de la Constitución 31, pral. A dcha. · 50001 Zaragoza · T +34 976 794 100 · F +34 976 794 102
www.jgingenieros.es

ÍNDICE

- 1.1. CONSIDERACIONES INICIALES
- 1.2. CALCULOS CONSUMOS INSTALACIONES (NUEVOS Y EXISTENTES)
- 1.3. CONCLUSIONES CONSUMOS INSTALACIONES / REFORMA MERCADO CENTRAL
- 1.4. DISTRIBUCIÓN DE COSTES
- 1.5. HOJAS ADJUNTAS JUSTIFICATIVAS



1.1. CONSIDERACIONES INICIALES

COSTES ELECTRICIDAD MERCADO CENTRAL

Situación actual

Existe un único contrato de servicios generales, de 165 Kw de potencia contratada, tarifa 3.0 Baja Tensión.

De esta forma según la factura aportada, los gastos anuales por energía eléctrica ascienden a:

156492, 01 € en el año 2105

130318, 16 € en el año 2016

Situación propuesta

Con la reforma proyectada del Mercado Central, la potencia eléctrica de servicios generales aumentará debido a la climatización y nuevos ascensores y plataformas.

A su vez JG plantea eliminar las centralizaciones de contadores de electricidad y distribuir desde un único suministro con contadores privados por puestos. De esta forma se plantearía un único contrato en media tensión para una potencia contratada de 400 KW

Servicios comunes actuales:	165 Kw
Climatización:	70 Kw
Elevadores, ascensores:	15 Kw
Puestos con coeficientes simultaneidad:	150 Kw
TOTAL:	400 KW

Habría que realizar un nuevo centro de transformación de cliente.

En este caso, al realizar la medición en Media Tensión la tarifa y el precio del Kwh es más reducido, tal como se indica en la tabla adjunta.

Existe la posibilidad de que finalmente ENDESA no permitiera alimentar a los puestos desde el único suministro de cuadro servicios generales, por lo que la potencia a contratar

sería 250 Kw y podríamos plantear la contratación en Baja Tensión tarifa 3.0 (tarifa actual) o en Media Tensión (realizando nuevo C.T).

Tal como a continuación se desarrolla recomendamos la contratación en Media Tensión tarifa 3.1 A pues el ahorro anual hace que se amortice la instalación del nuevo Centro de Transformación en un periodo algo inferior a un año.

Para el consumo de la factura de de servicios generales de 165 Kw en 2016, teniendo en cuenta los periodos de facturación, penalizaciones consumo energía reactiva, etc obtenemos:

<i>Energía consumida</i>	<i>Coste</i>
891510 Kwh	130318,18 €

Lo que nos da un precio medio de 0,146 € por Kwh.

La contratación en Media Tensión tarifa 3.1 A el precio medio de Kwh será de 0,10 €, un **31,5 %** más económico que en la tarifa 3.0 de Baja Tensión.

Por tanto, para el año 2016 el ahorro hubiera sido de 41000,946 € con tarifa en Media Tensión.

En ambos casos se plantea eliminar el grupo electrógeno y contratar un segundo suministro complementario de reserva del 25% de la potencia contratada en Baja Tensión (100 Kw o 63 Kw según casos).

1.2. CALCULOS CONSUMOS INSTALACIONES (NUEVOS Y EXISTENTES)

NUEVOS CONSUMOS:

- **BOMBAS DE CALOR (FRÍO/CALOR) PARA ZONAS COMUNES DE P.BAJA Y PUESTOS.**
Zonas comunes frío/calor con S.R.
Puestos frío/calor (uso individual).

Para la producción de frío y calor en la zona de P.BAJA se han previsto 2 enfriadoras de 155 Kws térmicos con un consumo de 43 Kws eléctricos:

REFRESCAMIENTO

Zonas comunes refrescamiento/calor con S.R.

Se considera según superficie y ratio de 50 W/m² una potencia de 100 Kws.

La energía consumida es:

$$E_R = HE * Q * P \quad (\text{kWh/año})$$

$$E_R = 2500 * 100 * 0,27 = 67.500 \text{ (kWh/año)}$$

Conclusiones

Considerando tarifa Media tensión de 0,10 €/kWh. Obtenemos 6.750€

REFRIGERACION

Puestos frío "cassette" (uso individual).

Se considera según superficie y ratio de 120 W/m² una potencia de 117 Kws.

"Variabilidad de uso según usuario"

La energía consumida es:

$$E_R = HE * Q * P \quad (\text{kWh/año})$$

$$E_R = 1500 * 117 * 0,27 = 47.385 \text{ (kWh/año)}$$

Conclusiones

Considerando tarifa Media tensión de 0,10 €/kWh. Obtenemos 4.738€

siendo:

E_r (kWh/ año), la energía eléctrica consumida en refrigeración.

Q (kW) es la potencia de frío de los equipos generadores.

HE (horas/ año), las horas de funcionamiento equivalente a plena carga de los equipos frigoríficos.

Se considera la horquilla de Zaragoza uso Comercial, $He = 500 - 1500$ horas
(se considera 1500 horas como término medio en este edificio)

P (kW_e / kW_p), es la relación entre el consumo eléctrico del equipo, con sus elementos auxiliares, y su potencia frigorífica nominal. Los valores de P pueden tomarse iguales a los siguientes valores:

Equipos agua-agua: $0,27$ (kW_e / kW_p)

(Valores deducidos de ASHRAE. Si se conocen los valores de P de los equipos especificados, se hará uso de los mismos)

CALEFACCION

El cálculo se hará a partir del concepto de grados-día de calefacción. Para datos sobre las distintas poblaciones ver UNE 100002: 1988.

Zonas comunes calor con S.R.

Se considera según superficie y ratio de 100 W/m² una potencia de 193 Kws.

El consumo anual se determina según la expresión:

$$E_c = 24 * e * Q * GD / Dt * Rendimiento, \quad (kWh/ año)$$
$$E_c = 24 * 0,63 * 193 * 1192 / (20 - (-3)) * 4,7 = 32.207 \text{ (kWh/ año)}$$

Conclusiones

Considerando tarifa Media tensión de $0,10$ €/kWh. Obtenemos Calefacción 3.220 €



Puestos calor "cassette" (uso individual).

Se considera según superficie y ratio de 120 W/m² una potencia de 117 Kws.

El consumo anual se determina según la expresión:

$$E_c = 24 * e * Q * GD / Dt * Rendimiento, \quad (kWh/año)$$
$$E_c = 24 * 0,57 * 117 * 1192 / (20 - (-3)) * 4,7 = 17.665 \text{ (kWh/año)}$$

Conclusiones

Considerando tarifa Media tensión de 0,10 €/kWh. Obtenemos Calefacción 1.766 €

Donde:

E_c (kWh/año), es el consumo energético térmico para calefacción ambiental.

Q (kW) es la potencia calorífica de las calderas ó bombas de calor para calefacción.

GD , es el número de grados-día anuales para la localidad del proyecto.

Dt (° C), es la diferencia entre las temperaturas interior de diseño y mínima exterior de diseño.

Rendimiento, corresponde al valor del rendimiento estacional de los equipos de calefacción aplicados (calderas) ó al valor del COP estacional (bombas de calor) en tanto por uno.

El coeficiente e es un factor de reducción para tener en cuenta el incremento de potencia calorífica para la puesta a régimen de la instalación. Puede tomarse: $e = 0,63$ en el caso de edificios calentados día y noche; $e = 0,57$ en el caso de edificios con calentamiento intermitente.

EXISTENTES:

- **CALDERA A GAS NATURAL 25,6 KWS EN CALEFACCIÓN Y ACS PARA OFICINAS P.B.**
Para la producción de calefacción y ACS en la zona de Oficinas de P.Sótano se han previsto reutilizar la caldera de condensación



Caldera mural estanca individual de condensación a gas natural Marca: Saunier Duval Isofast 21 de 25,7 Kws para producir calefacción y 30,6 para ACS (21 Litros microacumulación) en la zona de Oficinas (P.Sótano) y zona de despieces (P.Sótano).

OFICINAS

El consumo anual se determina según la expresión:

$$E_c = 24 * e * Q * GD / Dt * Rendimiento, \quad (kWh/año)$$
$$E_c = 24 * 0,57 * 25,7 * 1192 / (22-(-3)) * 1,1 = 15.239 \text{ (kWh/año)}$$

Conclusiones

Considerando tarifa Gas natural medio ENDESA de 0,05 €/kWh. Obtenemos 800 €

- CENTRALIZACIÓN ACS PARA PUESTOS P.B., OBRADORES.

Para la producción de calefacción y ACS en la zona de Puestos de P.Baja y Obradores de P.Sótano se ha previsto una nueva caldera de condensación Caldera mural estanca individual de condensación a gas natural Marca: Potencia de calefacción de 30 para ACS y depósito de acumulación de 600 Litros.

Puestos (P.B) y Obradores (P.Sótano)

El consumo anual se determina según la expresión:

$$E_c = 24 * e * Q * GD / Dt * Rendimiento, \quad (kWh/año)$$
$$E_c = 24 * 0,57 * 30 * 1192 / (22-(-3)) * 1,1 = 17.788 \text{ (kWh/año)}$$

Conclusiones

Considerando tarifa Gas natural medio ENDESA de 0,05 €/kWh. Obtenemos 889 €



- ESTIMACION FRIO INDUSTRIAL / ZONA OBRADORES

Para la producción de frío Industrial de Obradores de P.SOTANO se ha supuesto 1 enfriadoras aire –agua de 44 Kws térmicos con un consumo de 19 Kws eléctricos:

FRIO INDUSTRIAL

La energía consumida es:

$$E_r = HE * Q * P \quad (\text{kWh/año})$$

$$E_r = 1825 \text{ (5 horas x día)} * 44 * 0,43 = 34.529 \text{ (kWh/año)}$$

Conclusiones

Considerando tarifa Media tensión de 0,10 €/kWh. Obtenemos 3.452€

Reforma Obradores (16 uds) instalación eléctrica (Contadores por usuario/pago según consumo)

La estimación de consumo de energía eléctrica para cada obrador será la siguiente:

Tenemos una potencia disponible por obrador: 6,9 Kw

Aplicamos un coeficiente de uso 0,6 por obrador y un coeficiente de simultaneidad 0,7 para los 16 obradores

Considerando un uso medio de 6 horas al día, 6 días a la semana y 44 semanas al año

Así tendremos:

$$16 \times 6,9 \times 0,6 \times 0,7 \times 6 \times 6 \times 44 = 73.446 \text{ Kwh año}$$

Considerando tarifa Media tensión de 0,10 €/Kwh. Obtenemos:

$$73.446 \times 0,10 = 7.344 \text{ €}$$

Consumo eléctrico puestos (P.B)

Todos los elementos eléctricos consumidores de puesto
(luces, cámaras, cortadoras, tomas de corriente etc.)
(Contadores por usuario/ pago según consumo)



PUESTOS VENTA

La estimación de consumo de energía eléctrica para cada puesto será la siguiente:

Tenemos una potencia media de consumo de 3 Kw por puesto para los 80 puestos.
Para los puestos de restauración consideramos 10 Kw por puesto.

Aplicamos un coeficiente de uso 0,6 por puesto y un coeficiente de simultaneidad 0,8 para los 80 puestos.

Considerando un uso medio de 10 horas al día, 6 días a la semana y 44 semanas al año

Así tendremos:

$$80 \times 3 \times 0,6 \times 0,8 \times 10 \times 6 \times 44 = 304.128 \text{ Kwh año}$$

Considerando tarifa Media tensión de 0,10 €/Kwh. Obtenemos:

$$304.128 \times 0,10 = 30.412,8 \text{ €}$$

PUESTOS RESTAURACION

La estimación de consumo de energía eléctrica para estos restaurantes será la siguiente:

Para los puestos de restauración consideramos 10 Kw por puesto.

Aplicamos un coeficiente de uso 0,8 por puesto y un coeficiente de simultaneidad 0,8 para los 4 puestos.

Considerando un uso medio de 10 horas al día, 6 días a la semana y 44 semanas al año

Así tendremos:

$$4 \times 10 \times 0,8 \times 0,8 \times 10 \times 6 \times 44 = 67.584 \text{ Kwh año}$$

Considerando tarifa Media tensión de 0,10 €/Kwh. Obtenemos:

$$67.584 \times 0,10 = 6.758 \text{ €}$$

1.3. CONCLUSIONES CONSUMOS INSTALACIONES / REFORMA MERCADO CENTRAL

Conclusiones

Por lo tanto se analiza:

1) ELECTRICIDAD:

Instalaciones comunes (sótano) a cargo del Ayuntamiento (contador totalizador)

Puestos individuales: detallistas con contador individual

Dentro de las instalaciones comunes, los 16 obradores de las carnicerías, a cargo del Ayuntamiento (parece que por problemas de independización de las instalaciones).

Se acompaña listado y consumos municipales (casilla “Importe “ son euros).

Electricidad: 130.318,18 € (Informe consumos Ayto.)

Para el consumo de la factura de de servicios generales de 165 Kw en 2016, teniendo en cuenta los periodos de facturación, penalizaciones consumo energía reactiva, etc obtenemos:

<i>Energía consumida</i>	<i>Coste</i>
891510 Kwh	130318,18 €

Lo que nos da un precio medio de 0,146 € por Kwh.

La contratación en Media Tensión tarifa 3.1 A el precio medio de Kwh sería de 0,10 €, un **31,5 %** más económico que en la tarifa 3.0 de Baja Tensión.

Por tanto, para el año 2016 el ahorro es de 41000,946 € con tarifa en Media Tensión.

En ambos casos se plantea eliminar el grupo electrógeno y contratar un segundo suministro complementario de reserva del 25% de la potencia contratada en Baja Tensión (100 Kw o 63 Kw según casos).

2) GAS (calefacción+ACS) a cargo del Ayuntamiento. Se acompañan consumos del año 2015. Carilla “importe” son euros.

Gas: 43.527,06 € (año 2015).

Las actuaciones previstas a realizar en la instalación de gas natural son:
Eliminación de convectores radiantes a gas natural P.B
Mantener caldera mural de condensación a gas natural para Oficinas de P.Sótano.

- Según estimaciones realizadas el consumo anual para Oficinas (P.Sótano) sería de 800 €
- Según estimaciones el consumo anual para el ACS centralizado de puestos y obradores sería de 889 €.

Por lo tanto considerando que se eliminan todos los convectores de gas natural en P.B $43.527 € - 800 € = 42.727 €$.

Gasto anual previsto (previendo cocinas P.B eléctricas) : 800 €
Ahorro anual: 42.727 €

3) AGUA y VERTIDO

- Climatización: a través de pozos, de captación y de vertido al freático, a cargo del Ayuntamiento. El hipotético importe que no se efectuó (a cargo Ayuntamiento) asciende a 124.620 € más el 10% de IVA

El importe actual de la captación de agua del subsuelo para FRIO INDUSTRIAL en CHE (Confederación Hidrográfica del Ebro) es de 800 a 1.000 € anuales.

Se prevé el mismo importe con la nueva instalación propuesta

Se deberán añadir las Nuevas Tasas derivadas de la captación de agua necesaria para la condensación de la climatización (refrigeración y calefacción) de P.B. aprox. 1.000€ anuales

- Resto atendido por agua:

a) instalaciones comunes: Ayuntamiento, salvo los 16 obradores de los carniceros que tienen contador individual y les facturan a ellos. Entre estas



instalaciones es a cargo del Ayuntamiento el contador sótano que suministra agua a los baños, agua de limpieza, sala de menuceles y sala de despiece. Si se facturara a particular su importe subiría a 10.230 € abastecimiento y 5.052 € vertido

Se prevé que el gasto será igual o similar al actual.

b) puestos individuales: a cargo de los detallistas que pagan también en el recibo de agua, una parte de vertido (la tarifa es conjunta y comprende ambos servicios).

Se prevé que el gasto será igual o similar al actual. Siempre considerando que serán 88 puestos respecto a los 146 abiertos actualmente

5) CÁMARAS FRIGORÍFICAS (11 en total, algunas compartidas)

La instalación prevista para la reforma de

a) Cada detallista paga una cuota trimestral por utilización de las cámaras. Reguladas en la Ordenanza Fiscal 25-XIII, en pág. Web del Ayto puede consultarse, por ejemplo las de carnes: 62,65 €/mes)

b) el suministro de electricidad para las cámaras es a cargo del Ayuntamiento

Dicho importe se considera incluido dentro de los gastos comunes de P.Sótano.

“ La Contratación en Media Tensión tarifa 3.1 A el precio medio de Kwh sería de 0,10 €, un 31,5 % más económico que en la tarifa 3.0 de Baja Tensión. Por tanto, para el año 2016 el ahorro es de 41000,946 € con tarifa en Media Tensión. “

6) OBRADORES (Carnicerías)

Advertido inicialmente que la electricidad de los 16 obradores va a cargo municipal (apdo 1). En cambio los gastos de mantenimiento y reparación de los mismos, por acuerdo con Concejalías anteriores, los asumen los detallistas.

Para la producción de frío Industrial de Obradores de P.SOTANO se ha supuesto 1 enfriadoras aire –agua de 44 Kws térmicos con un consumo de 19 Kws eléctricos ya que no existe placa en la instalación existente.

Actualmente estos gastos se encuentran incluidos en los gastos del Ayuntamiento. Se prevé en la reforma de la instalación que el consumo vaya a cargo del usuario. Por lo tanto el ahorro será de:

Considerando tarifa Media tensión de 0,10 €/Kwh. Obtenemos 3.452€

1.4. DISTRIBUCIÓN DE COSTES

ESCENARIO 1

* PROPUESTA /DESGLOSE DE PAGO A SERVICIOS COMUNES ENTIDAD O SOCIEDAD GESTORA

1) ELECTRICIDAD:

Instalaciones incluidas:

Instalaciones Existentes que se mantienen (Pago servicios comunes)

- Frío Industrial Cámaras P.Sótano (se mantiene la instalación existente)
- Iluminación interior P.S (se mantiene la instalación existente)
- Tomas de corriente usos salas manipulación alimentos (P.S y P.B) (se mantiene la instalación existente)
- Oficinas y vestuarios (P.S) / Zona Administrativa / Tomas de corriente usos varios. (se mantiene la instalación existente)
- Plataformas elevadoras, ascensores, grupos de presión de incendios. (se amplian números de ascensores)
- Iluminación interior P.B (nueva instalación LED)

Considerando nueva tarifa Media tensión de 0,10 €/Kwh. Obtenemos para todos estos servicios 89.318€ anuales

Nuevas instalaciones previstas (Pago a servicios comunes)

Zonas comunes refrescamiento con S.R.

Conclusiones



Considerando tarifa Media tensión de 0,10 €/Kwh. Obtenemos 6.750€ anuales

Zonas comunes calor con S.R.

Conclusiones

Considerando tarifa Media tensión de 0,10 €/Kwh. Obtenemos Calefacción 3.220 € anuales

Climatización (Frío/calor) + Renovación de aire (Recuperadores de calor) Salas Multiusos (Pago servicios comunes)

Considerando tarifa Media tensión de 0,10 €/Kwh. Obtenemos Calefacción 4.676€ anuales para todos estos servicios

Considerando tarifa Media tensión de 0,10 €/Kwh. Obtenemos Refrescamiento 8.370€ anuales para todos estos servicios

Total (frío+calor): 4.676+8.370 = 13.046 € anuales

- Iluminación exterior o decorativa (Ayto de Zaragoza)
Gasto a determinar / según consumo

Mantenimiento instalaciones servicios comunes (a cargo de la Sociedad)
Gasto a determinar

2) GAS (Calefacción y ACS)

- **Calefacción y ACS (Agua Caliente Sanitaria), Oficinas y despices (se mantiene instalación existente)**

Considerando tarifa Gas natural medio ENDESA de 0,05 €/Kwh. Obtenemos 800 € anuales

3) AGUA y VERTIDO

- **Climatización: a través de pozos, de captación y de vertido al freático (a cargo de Servicios comunes).**

El importe actual de la captación de agua del subsuelo para FRIO INDUSTRIAL en CHE (Confederación Hidrográfica del Ebro) es de 800 a 1.000 € anuales.
Se prevé el mismo importe con la nueva instalación propuesta



Se deberán añadir las Nuevas Tasas derivadas de la captación de agua necesaria para la condensación de la climatización (refrigeración y calefacción) de P.B. aprox. 1.000€ anuales

- Resto atendido por agua:

a) Instalaciones comunes (P.S): Gastos repercutidos a gastos comunes. Entre estas instalaciones agua a los baños, agua de limpieza, sala de menuceles y sala de despiece. Su importe total 10.230 € abastecimiento y 5.052 € vertido

Se prevé que el gasto será igual o similar al actual, 10.230 € abastecimiento y 5.052 € vertido

*** PROPUESTA /DESGLOSE DE PAGO USO INDIVIDUALIZADO POR USUARIO.**

1) ELECTRICIDAD:

Nuevas instalaciones previstas (Pago individualizado por usuario según consumo)

Puestos frío "cassette" (uso individual).

Conclusiones

Considerando tarifa Media tensión de 0,10 €/Kwh. Obtenemos 4.738€

Puestos calor "cassette" (uso individual).

Conclusiones

Considerando tarifa Media tensión de 0,10 €/Kwh. Obtenemos Calefacción 1.766 €

Frío Industrial Obradores 16 uds. (Contadores por usuario/pago según consumo)

Considerando tarifa Media tensión de 0,10 €/Kwh. Se obtienen 3.452€ anuales (media de uso 5 horas x día) anuales

Reforma Obradores (16 uds) instalación eléctrica (Contadores por usuario/pago según consumo)

Conclusiones

Considerando tarifa Media tensión de 0,10 €/Kwh. Obtenemos 7.344€

Consumo eléctrico puestos (P.B)

**Todos los elementos eléctricos consumidores de puesto
(luces, cámaras, cortadoras, tomas de corriente etc.)
(Contadores por usuario/ pago según consumo)**

Puestos venta 80 uds.

Conclusiones

Considerando tarifa Media tensión de 0,10 €/Kwh. Obtenemos 30.412,8€

Puestos Restauración 4 uds.

Conclusiones

Considerando tarifa Media tensión de 0,10 €/Kwh. Obtenemos 6.758 €

2) GAS (Calefacción y ACS)

ACS Centralizada (Agua caliente Sanitaria) para puestos (P.B) y Obradores (P.S), (nueva instalación/pago individualizado según consumo)

Considerando tarifa Gas natural medio ENDESA de 0,05 €/Kwh. Obtenemos 889 €

3) AGUA y VERTIDO

- Resto atendido por agua:

b) Puestos individuales (P.B): a cargo de los detallistas según consumo que pagan también en el recibo de agua, una parte de vertido (la tarifa es conjunta y comprende ambos servicios).

Se prevé que el gasto será igual o similar al actual. Siempre considerando que serán 80 puestos respecto a los 146 abiertos actualmente

c) Obradores carnicerías (P.S) (pago individualizado por puesto según consumo)



1.5. HOJAS ADJUNTAS JUSTIFICATIVAS



GASTOS MERCADO CENTRAL

Trataré de ser esquemático, pues la explicación es algo compleja:

1) ELECTRICIDAD:

Instalaciones comunes (sótano) a cargo del Ayuntamiento (contador totalizador)

Puestos individuales: detallistas con contador individual

Dentro de las instalaciones comunes, los 16 obradores de las carnicerías, a cargo del Ayuntamiento (parece que por problemas de independización de las instalaciones).

Se acompaña listado y consumos municipales (casilla “Importe “ son euros).

Electricidad: 143.193 €

Contacto: Francisco Javier Pérez Abad Tfno 976721997), por si no se entienden.

Corresponde a facturación 2015. En Enero 2016/2017 el precio al Ayuntamiento bajará considerablemente (aproximadamente 30% por oferta del adjudicatario, GAS NATURAL SA)

2) **GAS (calefacción)** a cargo del Ayuntamiento. Se acompañan consumos del año 2015. Carilla “importe” son euros.

Gas: 43.527,06 €(año 2015).

3) AGUA y VERTIDO

- Climatización: a través de pozos, de captación y de vertido al freático, a cargo del Ayuntamiento. El hipotético importe que no se efectuó (a cargo Ayuntamiento) asciende a 124.620 € más el 10% de IVA

- Resto atendido por agua:

a) instalaciones comunes: Ayuntamiento, salvo los 16 obradores de los carniceros que tienen contador individual y les facturan a ellos. Entre estas instalaciones es a cargo del Ayuntamiento el contador sótano que suministra agua a los baños, agua de limpieza, sala de menuceles y sala de despiece. Si se facturara a particular su importe subiría a 10.230 € abastecimiento y 5.052 € vertido

b) puestos individuales: a cargo de los detallistas que pagan también en el recibo de agua, una parte de vertido (la tarifa es conjunta y comprende ambos servicios).

4) BASURAS:

a) cada detallista paga también en el recibo del agua una parte de la recogida de basuras (1 cubo por OF).

OF 17.1: Recogida: 84,88 €/puesto/año

OF 17.2: Tratamiento: 43,34 €/puesto/año



b) los demás servicios de tratamiento y eliminación de residuos (retirada cárnicos, compactador, etc....) a cargo del Ayuntamiento. La repercusión municipal facturada al Ayuntamiento por contratista basuras asciende a proximadamente a 40.000 € (797 Tm recogidas)

5) CÁMARAS FRIGORÍFICAS (11 en total, algunas compartidas)

a) cada detallista paga una cuota trimestral por utilización de las cámaras. Reguladas en la Ordenanza Fiscal 25-XIII, en pág. Web del Ayto puede consultarse, por ejemplo las de carnes: 62,65 €/mes)

b) el suministro de electricidad para las cámaras es a cargo del Ayuntamiento

6) OBRADORES (Carnicerías)

Advertido inicialmente que la electricidad de los 16 obradores va a cargo municipal (apdo 1). En cambio los gastos de mantenimiento y reparación de los mismos, por acuerdo con Concejalías anteriores, los asumen los detallistas.

7) TASAS a cargo de los detallistas: regulados en la Ordenanza Fiscal 25- XIII, con la siguientes fórmula:

Superficie puesto x Precio (€/mes) x Índice situación x Número meses.

Facturación trimestral: de media unos 300 €trimestre

8) El resto de gastos, como por ejemplo VIGILANCIA, LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN ORDINARIA, SEÑALIZACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO, PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD, GASTO DE PERSONAL (2), etc.... van a cargo municipal a través de la encomienda a Mercazaragoza. Importe últimos cuatro años: 668.000 €





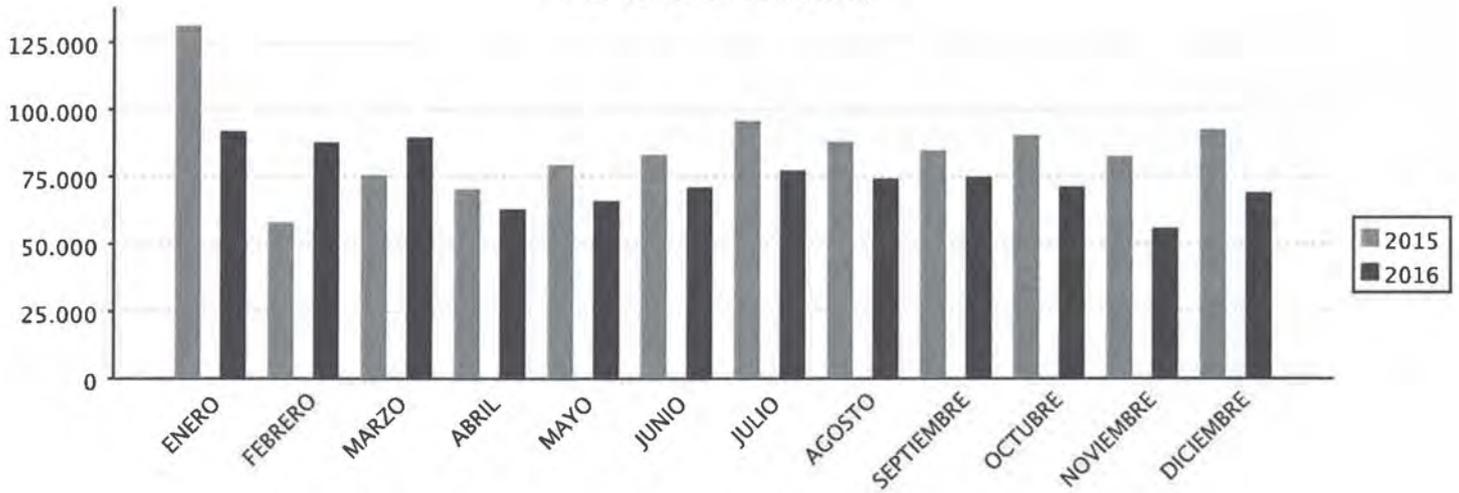
INFORME DE CONSUMOS ENERGÍA ELÉCTRICA POR EQUIPAMIENTO

EQUIPAMIENTO: E.A.Z. MERCADO CENTRAL SERVICIOS GENERALES P. CONTRATADA: 165.0
 CUPS: ES0031300014036258NB0F TARIFA: 3.0A

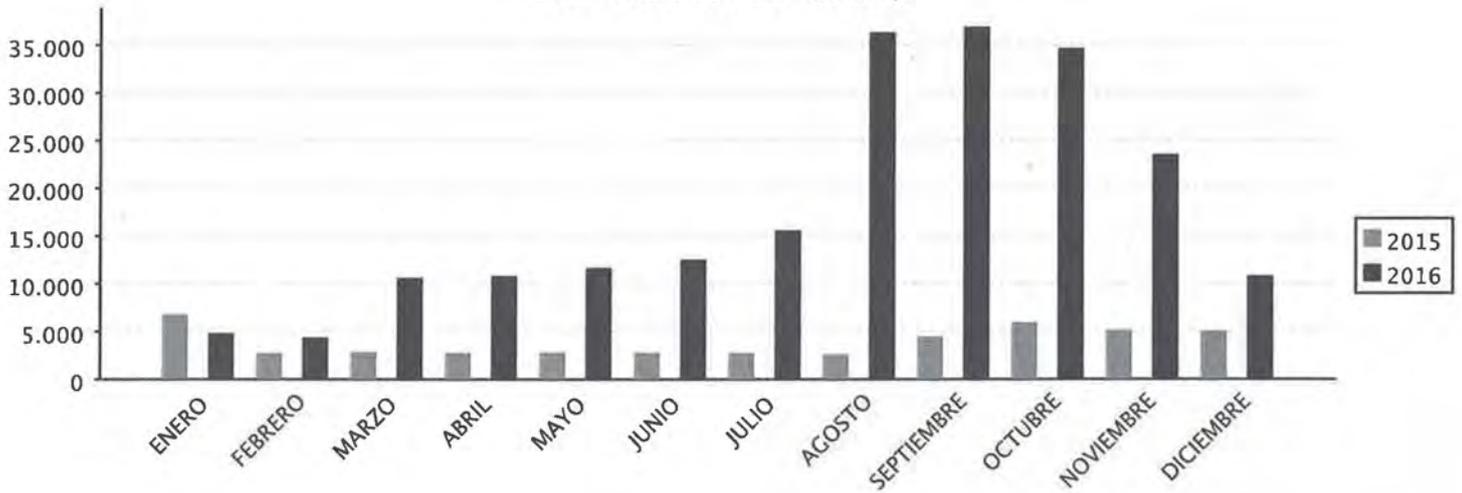
2015																
MES	E A 1	E A 2	E A 3	ACTIVA	REA 1	REA 2	REA 3	REACTIVA	P1	P2	P3	MAX P1	MAX P2	MAX P3	IMPORTE REA	IMPORTE
ENERO	22.128	68.460	40.454	131.042	1.132	3.552	2.122	6.806	165	165	165	154	163	145	0,00 €	20.337,12
FEBRERO	9.771	30.815	17.387	57.973	467	1.458	835	2.760	165	165	165	140	162	158	0,00 €	9.187,76 € 2,36 %
MARZO	12.960	39.402	23.169	75.531	487	1.548	804	2.839	165	165	165	157	159	158	0,00 €	11.537,23 16,55 %
ABRIL	12.608	35.959	21.728	70.295	514	1.412	842	2.768	165	165	165	177	174	170	0,00 €	11.051,76 9,19 %
MAYO	14.875	40.479	24.037	79.391	522	1.460	819	2.801	165	165	165	174	174	169	0,00 €	12.253,61 13,39 %
JUNIO	15.570	43.017	24.420	83.007	495	1.423	888	2.806	165	165	165	178	177	172	0,00 €	12.702,89 5,40 %
JULIO	17.789	49.455	28.425	95.669	536	1.409	828	2.773	165	165	165	186	187	177	0,00 €	14.535,88 11,72 %
AGOSTO	16.423	45.210	26.261	87.894	463	1.310	841	2.614	165	165	165	180	176	170	0,00 €	12.893,55 4,67 %
SEPTIEMBRE	15.920	43.780	25.088	84.788	927	2.184	1.366	4.477	165	165	165	180	178	172	0,00 €	12.669,58 -0,32 %
OCTUBRE	16.520	46.594	27.249	90.363	1.073	3.068	1.837	5.978	165	165	165	183	180	177	0,00 €	13.299,23 11,91 %
NOVIEMBRE	14.339	43.784	24.402	82.525	853	2.695	1.603	5.151	165	165	165	175	182	163	0,00 €	12.158,13 22,40 %
DICIEMBRE	16.062	49.222	27.165	92.449	864	2.652	1.531	5.047	165	165	165	189	193	175	0,00 €	13.865,27 20,97 %
				1.030.927				46.820							0,00 €	156.492,01 17,60 %
2016																
MES	E A 1	E A 2	E A 3	ACTIVA	REA 1	REA 2	REA 3	REACTIVA	P1	P2	P3	MAX P1	MAX P2	MAX P3	IMPORTE REA	IMPORTE
ENERO	15.697	48.144	28.073	91.914	826	2.674	1.331	4.831	165	165	165	182	183	174	0,00 €	13.487,71 -33,68
FEBRERO	15.179	45.959	26.621	87.759	717	2.431	1.231	4.379	165	165	165	175	175	169	0,00 €	12.802,48 39,34 %
MARZO	15.871	46.907	26.864	89.642	1.816	5.486	3.341	10.643	165	165	165	175	176	166	0,00 €	12.998,92 12,67 %
ABRIL	11.767	32.464	18.736	62.967	1.981	5.519	3.345	10.845	165	165	165	160	158	160	0,00 €	9.430,86 € -14,67
MAYO	12.451	34.246	19.209	65.906	2.178	5.911	3.574	11.663	165	165	165	182	172	162	0,00 €	10.034,37 -18,11
JUNIO	13.701	36.611	20.714	71.026	2.402	6.378	3.750	12.530	165	165	165	165	178	165	0,00 €	10.479,45 -17,50
JULIO	14.848	39.794	22.610	77.252	2.898	8.005	4.703	15.606	165	165	165	192	181	173	0,00 €	11.626,03 -20,02
AGOSTO	13.930	38.437	21.861	74.228	7.149	19.196	9.997	36.342	165	165	165	170	169	170	376,56 €	11.338,93 -12,06
SEPTIEMBRE	14.486	38.419	21.993	74.898	7.447	19.230	10.250	36.927	165	165	165	173	171	170	383,04 €	11.542,32 -8,90 %
OCTUBRE	13.197	36.411	21.490	71.098	6.625	17.948	10.108	34.681	165	165	165	161	173	159	340,71 €	10.838,36 -18,50
NOVIEMBRE	9.589	29.679	16.550	55.818	4.044	12.862	6.650	23.556	165	165	165	151	167	162	163,97 €	7.348,41 € -39,56
DICIEMBRE	12.071	37.081	19.850	69.002	1.793	5.531	3.516	10.840	165	165	165	172	175	165	0,00 €	8.390,32 € -39,49
				891.510				212.843							1.264,28 €	130.318,16 -16,73



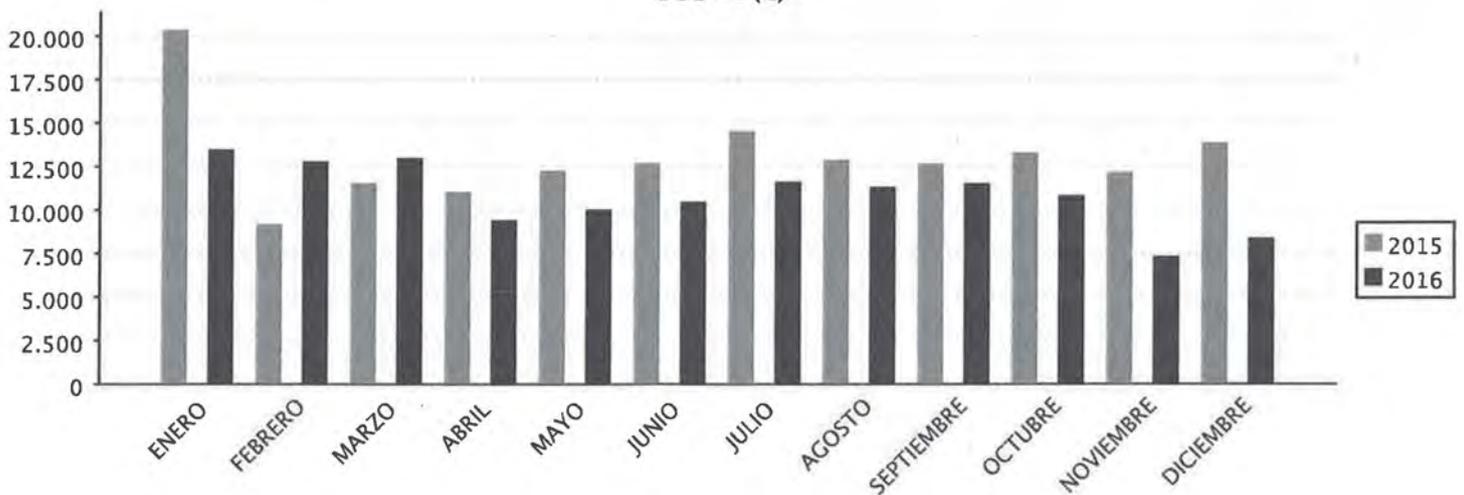
ENERGIA ACTIVA (kwh)



ENERGIA REACTIVA (kvarh)



COSTE (€)



ANEXO DE PRECIOS CLIENTES DE EMPRESAS. CONDICIONES ECONOMICAS
Válido para contrataciones realizadas hasta el 30/06/2015

Electricidad	Tarifas de acceso de electricidad	Tensión	Potencia	Denominación Producto	Tarifa de Referencia / Precios		Condiciones Económicas	Descripción
					Término de Potencia (€/kW mes)	Término de Energía (€/kWh)		
	2.1A	Baja Tensión	> 10 kW y ≤ 15 kW	Tarifa Decide	Propuesta de precios Endesa (1) 3.755168 0.190486		22%	22% descuento INDEFINIDO sobre el precio del término de energía
	2.1DHA	Baja Tensión	> 10 kW y ≤ 15 kW	Tarifa Decide DH	Propuesta de precios Endesa (1) 3,703726 Punta: 0,210163 Valle: 0.116929		22%	22% descuento INDEFINIDO sobre el precio del término de energía
	3.0A	Baja Tensión	> 15 kW y ≤ 250 kW	Tarifa Ahora	Propuesta de precios Endesa (1) 6,832399 Punta: 0,167838 Llano: 0.13244 Valle: 0.091447		27%	27% descuento INDEFINIDO sobre el precio del término de energía

(1) Precios propios de Endesa, actualizables en función de las revisiones reglamentarias por componentes regulados.

ANEXO DE PRECIOS CLIENTES DE EMPRESAS. CONDICIONES ECONOMICAS
Válido para contrataciones realizadas hasta el 30/06/2015

Electricidad	Tarifas de acceso de electricidad	Tensión	Potencia	Denominación Producto	Tarifa de Referencia / Precios		Condiciones Económicas	Descripción
					Término de Potencia (€/kW año)	Término de Energía (€/kWh)		
	3.1A	Alta Tensión	≤ 450 kW	Tarifa Óptima	Propuesta de precios Endesa (1) Punta: 59,475288 Punta: 0,126623 Llano: 36.676813 Llano: 0.109203 Valle: 8.410411 Valle: 0.080358		18%	18% descuento INDEFINIDO sobre el precio del término de energía

(1) Precios propios de Endesa, actualizables en función de las revisiones reglamentarias por componentes regulados.

