PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE LIMPIEZA EN LOS CENTROS DE PARTICIPACIÓN ACTIVA PARA PERSONAS MAYORES EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA ADSCRITOS A LA DELEGACIÓN TERRITORIAL DE EDUCACIÓN, DEPORTE, IGUALDAD, POLÍTICAS SOCIALES Y CONCILIACIÓN (EXPEDIENTE MA.SERV.06/2019)

1.- OBJETO

Constituye el objeto de este Servicio la debida realización del conjunto de operaciones y trabajos necesarios o convenientes para conservar en perfecto estado de limpieza los Centros de Participación Activa para personas mayores de la provincia de Málaga adscritos a la Delegación Territorial de Educación, Deporte, Igualdad, Políticas Sociales y Conciliación de Málaga y relacionados en el anexo I, teniendo como meta garantizar la permanente disponibilidad de los mismos con un nivel óptimo de prestaciones.

Las actividades de limpieza, aseo, adecentamiento y decoro, se realizarán sobre los siguientes lugares:

- Interior de los centros referidos en el Anexo I.

- Elementos de la fachada exterior del local de cada centro:

  - Puertas de acceso al centro, desde la calle.
  - Balcones correspondientes al local del centro.
  - Cierres, cristales, persianas o asimilados, de ventanas en fachada.
  - Letreros y escudos oficiales.
  - Lienzos de pared.

- Elementos de todos ellos cuya limpieza, aseo, adecentamiento y decoro, no requiera la utilización de mayores elementos que:

  - Escaleras que eleven como máximo su plataforma superior a 3 metros sobre el nivel del suelo.
  - Mangos de cepillos, fregonas o similares, estándar.
  - El propio cuerpo humano.

- Acerado correspondiente a la fachada exterior de acceso al local de cada centro.

  - Ventanas, alféizares y persianas (interiores y exteriores).

  - Las zonas anexas a los edificios y que comprenden las aceras perimetrales, zonas de acceso, rampas, zonas cubiertas exteriores, cubiertas transitables, patios interiores, bajos o elevados, zona de aparcamiento privada.

MARIA DE LAS MERCEDES GARCIA PAINE		17/05/2019	PÁGINA 1 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw0M9T8fjA7fh88QhEpGSXdMKL4	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Elementos comunes de los edificios (pasillos, patios, entradas de luz, azoteas...) de cuya limpieza, aseo, adecentamiento y decoro, corresponda a cada centro.

- Aseos, incluidos los situados en el bar-cafetería en su caso, así como el mantenimiento, procurando lograr en todo momento un grado óptimo de limpieza y desinfectación. Todos los aparatos sanitarios serán objeto de limpieza y desinfección escrupulosa y metódica, así como los suelos y accesorios, debiendo suministrar y reponer todo el material higiénico necesario, papel higiénico, toallas secamano desechables, jabón, escobillas, etc. Se utilizarán productos no abrasivos así como detergentes adecuados. En todo caso se usarán desinfectantes y desodorantes que no encubran los olores sino que tiendan a suprimirlos.

- En los aseos se restituirán o instalarán todos los los bacteriostáticos en aquellos inodoros que carezcan de ellos o se encuentren en mal estado, se realizará su mantenimiento y se repondrá cuando sea necesario el contenido de los mismos para la desinfección, desodorización e higienización de los sanitarios, previendo así la acumulación de manchas y residuos orgánicos en los desagües.

- También se procederá a la instalación y/o reposición de los difusores para ambientadores eléctricos de pared en todos los aseos, así como su recarga cuando sea necesario.

- Se restituirán o instalarán todos los contenedores higiénico sanitarios de pedal en aquellos aseos femeninos, masculinos y de personas con movilidad reducida que carezcan de ellos o se encuentren en mal estado, se realizará su mantenimiento y la recogida de residuos con frecuencia mensual. Estas tareas podrán ser subcontratadas.

- Almacenes y calderas. Se procederá con barrido húmedo, fregado, aspirado de polvo en suelos, paramentos y estanterías así como con el correspondiente tratamiento antiácaros. Se recogerán los residuos sólidos por separado para su reciclado y se dará traslado de la basura al punto de destino.

- Ascensores. Las cabinas se mantendrán en perfecto estado mediante limpieza adecuada en función del material empleado en cada uno de sus elementos.

- Metales. Se procederá a la limpieza de elementos metálicos del centro con los medios, técnicas y productos adecuados a la naturaleza del metal que los componen (cobre, bronce, hierro, etc.), procurando que los metales dorados se encuentren en todo momento en perfecto estado.

- Suelos. Aquellos suelos que sean antideslizantes se limpiarán con productos y utensilios específicos y apropiados para su correcto tratamiento

- Igualmente, serán objeto de este contrato el control de vectores (desratización,

MARIA DE LAS MERCEDES GARCIA PAINE		17/05/2019	PÁGINA 2 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw0M9T8fjA7fh88QhEpGSXdMKL4	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

desinfección y desinsectación) de los centros citados. Estas tareas podrán ser subcontratadas.

Instalaciones excluidas de los servicios anteriores: Las dependencias donde estén ubicados servicios de peluquería y/o podología, así como las dependencias de cocina, almacén, cuarto de basura y demás lugares adscritos al bar-cafetería para aquellos Centros en los que se esté desarrollando este tipo de servicios.

2.- NORMAS DE LIMPIEZA

2.1. Todos y cada uno de los productos de limpieza y desinfección, útiles de limpieza y maquinaria a emplear correrán por cuenta de la empresa adjudicataria (inclusive el vestuario del personal dedicado a dicha actividad, el jabón, el papel higiénico y el papel toalla que se deban reponer en las zonas de aseo). Estos materiales serán de reconocida y primera calidad, no debiendo alterar los ambientes en los que se utilicen, siendo responsable la empresa adjudicataria de las posibles deficiencias que pueda ocasionar el empleo de los mismos. Todos los productos, útiles y maquinaria citados deberán ajustarse a la normativa vigente sobre Seguridad e Higiene en el Trabajo.

2.2. Los productos a utilizar para la limpieza y desinfección serán detergentes compatibles con las formulaciones desinfectantes.

2.3. La basura urbana (excluida la del bar-cafetería, en los centros que lo incluyan) será recogida en bolsas de plástico y cerradas antes de ser retiradas. Dichas bolsas serán suministradas a su cargo por la empresa adjudicataria. Aquellos residuos susceptibles de ser reciclados deberán depositarse en sus correspondientes contenedores.

2.4.Los elementos no textiles de limpieza (tales como cubos, escobillas, etc ...), se lavarán al final de cada jornada con agua y detergente, guardándose a continuación completamente secos.

3.- OPERACIONES DE LIMPIEZA.

Las operaciones de limpieza que aquí se detallan deberán realizarse con la asiduidad correspondiente para mantenimiento de la higiene y el buen funcionamiento de cada centro:

OPERACIONES DIARIAS:

- Barrido y fregado de suelos.
- Barrido y fregado de acerados de la vía pública, correspondientes a la zona de acceso al local.

MARIA DE LAS MERCEDES GARCIA PAINE		17/05/2019	PÁGINA 3 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw0M9T8fjA7fh88QhEpGSXdMKL4	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Desempolvado y limpieza del mobiliario del centro.
- Desempolvado y limpieza del mobiliario de la oficina (mesas de escritorio, asientos, estantes, librerías, archivadores, sofás, cuadros, percheros...).
- Vaciado y limpieza de papeleras y ceniceros.
- Depósito en contenedores exteriores (orgánico, envases, papel o vidrio) de la basura recogida durante la actividad de limpieza.
- Retirada de cualquier material de oficina o centro que por sus características deba depositarse en punto limpio.
- Reposición de jabón, papel higiénico y papel toalla, consumido en las zonas de aseo.
- Fregado y desinfección de los aseos existentes con la frecuencia necesaria que demande su uso. El personal limpiará los aseos de las personas mayores usuarias **cada cuatro horas durante el periodo de apertura** del centro (al menos dos veces al día) y atenderá los avisos e incidencias diarias.
- Limpieza interior y exterior de ascensores, si los hubiere (paredes, espejos, suelos, puertas de acceso, etc...)
- Limpieza de huellas de contacto en cristales de puertas de acceso y mamparas divisorias.
- Desempolvado y limpieza de teléfonos y equipos de oficina o centro (fotocopiadoras, fax, teclados, impresoras, pantallas...).

OPERACIONES SEMANALES:

- Barrido y fregado de suelos de almacén y archivos.
- Limpieza del polvo de estanterías, archivadores y resto del material ubicado en almacén y archivo (interior y exterior).
- Limpieza de cubiertas y terrazas, si las hubiere.
- Abrillantado de suelos.
- Baldeo y limpieza de patios y azoteas.
- Limpiezas de los puntos de luz.
- Limpiezas de extintores y otros elementos del sistema contraincendios.
- Desempolvado y limpieza de plantas y sus recipientes.

OPERACIONES QUINCENALES:

- Abrillantado y pulimento de elementos metálicos -dorados y plateados- en barandillas, pasamanos, puertas, mástiles...).
- Limpieza de cierres de ventanas, alféizares y persianas o elementos asimilados.

OPERACIONES MENSUALES:

- Limpieza de cristales interiores y exteriores o elementos asimilados y sus marqueterías.
- Desempolvado de techos.
- Aspirado de tapicerías y elementos análogos. (cojines, sofás, cortinas...).
- Fregado de paredes hasta la altura de 1 metro y medio.
- Fregado de los azulejos de aseos existentes.

MARIA DE LAS MERCEDES GARCIA PAINE		17/05/2019	PÁGINA 4 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw0M9T8fjA7fh88QhEpGSXdMKL4	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

OPERACIONES BIMESTRALES:

- Lavado y planchado de banderas.
- Limpieza de letreros y escudos oficiales.
- Limpieza de rótulos y cartelería exterior.

OPERACIONES SEMESTRALES:

- Abrillantado y acristalado de suelos.
- Limpieza de canalones y sumideros, si los hubiere.
- Limpieza de cortinas y tapicerías textiles.

Si se diese el caso, remoción de pinturas, graffitis y carteles en fachada exterior.

Las periodicidades señaladas para la realización de las tareas relacionadas, deben ser entendidas como mínimos, pudiéndose en caso de necesidad o conveniencia, determinase su realización puntual por encima del mínimo o periodicidades mayores.

TRABAJOS ESPECÍFICOS:

Además de las operaciones de limpieza indicadas anteriormente, deben realizarse tratamientos de **control de vectores** con las siguientes especificaciones:

a) Los tratamientos de desratización irán destinados a prevenir y eliminar la presencia de roedores, estableciendo barreras de protección de los edificios con colocación de cebos o comederos en aquellos puntos considerados mas conflictivos o propensos a infección. Por lo tanto, se procederá a actuar en zonas y redes de saneamiento, alcantarillas, sumideros, imbornales, arquetas, cuartos de basura, lugares de deposito de residuos,... y cualquier otra vía de penetración de roedores.

b) Los tratamientos de desinsectación estarán destinados por un lado a prevenir y eliminar la aparición de insectos rastreros, como cucarachas, hormigas, lepismas, etc. Igualmente serán objeto de tratamiento los focos estacionales de insectos que puedan producirse en el interior y exterior de los edificios que componen los centros afectados por el presente contrato. Por otro lado, consistirán en tratamientos específicos de superficie o ambientales con la finalidad de prevenir y eliminar la aparición de gérmenes, bacterias, hongos, virus, etc., siendo en este caso las zonas a tratar preferentemente los vestuarios y duchas.

c) En los interiores de edificios los tratamientos de desinfección con carácter general se aplicarán solo en las zonas que no sean objeto de limpieza diaria, como cuartos eléctricos o de climatización, patinillos, huecos y cuartos de ascensores, almacenes de material, etc. Tendrán como objeto garantizar su efectividad y evitar riesgos para los

MARIA DE LAS MERCEDES GARCIA PAINE		17/05/2019	PÁGINA 5 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw0M9T8fjA7fh88QhEpGSXdMKL4	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

usuarios de las dependencias. No obstante, con independencia de la frecuencia de su limpieza también serán objeto de estos tratamientos los depósitos de libros, archivos, vestuarios, garajes y almacenes de material.

Las tres modalidades de tratamientos indicados se realizarán con carácter cuatrimestral, coincidiendo uno de ellos con un tratamiento de choque en la época de mayor abundancia de individuos jóvenes o de eclosión de huevos, así como cuantas actuaciones correctivas se consideren igualmente precisas. Este servicio se puede subcontratar.

Para los servicios de bar-cafetería, se realizará el mantenimiento los sistemas de autocontrol de alimentos los cuales consistirán en:

La supervisión a los concesionarios que prestan sus servicios en los CPA que tengan el sistema de autocontrol implantado y actualizado, donde se recogerán todos los procedimientos operativos y se establecen las normas necesarias para garantizar la salubridad y inocuidad de los alimentos y productos elaborados en la cocina, desde la recepción hasta su servicio, detectando, en su caso, las no conformidades que se puedan producir en las distintas fases del proceso, y facilitando la aplicación de medidas correctoras.

La elaboración de manuales de análisis de riesgos y control de puntos críticos y puesta en marcha de planes generales de higiene exigidos por normativa y adaptados a las características propias de los centros.

- *Para el control del agua apta para el consumo humano, g*arantizar que el agua que se utiliza no afecta a la salubridad y seguridad de los productos alimenticios.

- Para la limpieza y desinfección*, a*segurar que el estado de limpieza y desinfección de locales, equipos y útiles de los centros previenen cualquier posibilidad de contaminación.

- Para el control de plagas, evitar la existencia de cualquier plaga en los centros.

- Para el *mantenimiento de instalaciones y equipos, g*arantizar que las instalaciones y equipos usados en los centros se mantienen en un estado apropiado para el uso a que son destinados, a fin de evitar cualquier posibilidad de contaminación de los alimentos.

- Para la trazabilidad de los productos*, g*arantizar la posibilidad de seguir el rastro de un alimento, a través de todas las etapas de su producción y distribución.

- Para la formación de manipuladores de alimentos, garantizar que todos los manipuladores de alimentos disponen de una formación adecuada en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral, y que se aplican los conocimientos adquiridos.

- Para los suministros y certificaciones a proveedores, asegurar que los suministros no incorporen peligros significativos que se mantengan en el

MARIA DE LAS MERCEDES GARCIA PAINE		17/05/2019	PÁGINA 6 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw0M9T8fjA7fh88QhEpGSXdMKL4	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

alimento, tras el procesado efectuado por la empresa alimentaria.

- Para las buenas prácticas de fabricación o de buenas prácticas de manejo recoger documentalmente la descripción detallada de las operaciones de procesado correcto en cada fase del proceso productivo que aseguren la inocuidad de los alimentos producidos.

- Para la eliminación de residuos y aguas residuales, evitar que los residuos o subproductos generados produzcan contaminaciones cruzadas con los alimentos producidos, u otras contaminaciones que afecten a la inocuidad en la cadena alimentaria en los centros.
- Para el mantenimiento en la cadena de frío, garantizar la inocuidad y seguridad de aquellos productos alimenticios que no puedan almacenarse con seguridad a temperatura ambiente, mediante un control de la temperatura de los mismos en todas las fases o etapas a las que son sometidos, a fin de reducir eficazmente en ellos la multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.

- **Para todo ello se llevará a cabo:**

- Mantenimiento y actualización del Documento de Autocontrol (APPCC y PGH), de todos los centros
- Verificación mensual como empresa externa de los registros que generan los Planes Generales de Higiene.
- Verificación mensual de las instalaciones (limpieza, estado de funcionamiento, desperfectos,…) y del personal (ropa de trabajo, formación, buenas prácticas de trabajo…)
- Comprobación de los productos de limpieza, proveedores y empresa que retirada de residuos siguen siendo los incluidos en sus PGH y están autorizados por Sanidad para la industria alimentaria.
- Implantación y seguimiento de la información alimentaria al consumidor sobre alérgenos.
- Control del menú, recomendaciones e incluso visado de los mismos. Recomendaciones dietéticas ante diferentes patologías.
- Formación inicial y continuada en Manipuladores de Alimentos, con la expedición de su certificado.
  - Estrecho contacto con la empresa que realiza los análisis de agua, alimentos, superficies y legionela, por si fuera necesario una intervención inmediata.
  - Ante las inspecciones o auditorías de la inspección sanitaria, poder solucionar y ayudar al concesionario y directores de los centros a poder

MARIA DE LAS MERCEDES GARCIA PAINE		17/05/2019	PÁGINA 7 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw0M9T8fjA7fh88QhEpGSXdMKL4	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

solucionar las disconformidades plasmadas en las actas.

Se llevará a cabo en todos los centros las limpiezas y desinfecciones que por normativa sean necesarias para la prevención de legionela así como **un servicio de análisis de laboratorio** de al menos carácter mensual del control de potabilidad de agua, control microbiológico de alimentos, manipuladores y superficies, y control de prevención de legionela, conforme a normativa y a los sistemas de autocontrol impuestos en cada centro.

Estos servicios podrán ser subcontratados.

4.- PRECAUCIONES DOCUMENTALES DURANTE LAS LABORES DE LIMPIEZA

A) Cualquier cambio de ubicación de la documentación administrativa o archivos, con el fin de facilitar al personal de limpieza sus labores, deberá ser previamente comunicado al coordinador designado por la Administración para la oficina.

B) El personal de limpieza podrá retirar como basura, sin autorización expresa por parte de la Administración, cualquier papel que presente alguno de los siguientes rasgos:

- Que se encuentre en la papelera.
- Que carezca de escritura, planimetría o signo alguno.
- Que no se encuentre en contenedores destinados a otros fines.

C) La limpieza de armarios, archivos, estanterías o similares, sólo podrá ser acometida en su exterior, cuando:

- Mantengan elementos de cierre, aunque estos no se encuentren activados.
- Posean puertas, aunque no estén dotadas con elementos de cierre.

5.- TRATAMIENTOS ESPECÍFICOS DE LIMPIEZA

A) Los muebles lavables se fregarán aplicando una fina capa de producto neutro protector que evite que la suciedad se adhiera a ellos.
B) Los suelos duros y porosos, como son mármol, terrazo baldosas o similar, se tratarán con selladores en base agua de carácter neutro, convirtiéndose así en una superficie impermeable y homogénea en la que la suciedad no penetre y sea de fácil remoción.
C) El abrillantado de los suelos duros y porosos, se realizará con emulsiones antideslizantes y autobrillantes.
D) Los suelos lisos u homogéneos de goma, sintasol y similares, se tratarán inicialmente, con selladores en base agua de carácter neutro, previo fregado mecánico a fondo.
E) El fregado de techos y paredes, si fuesen lavables, se hará con cepillos suaves y una

MARIA DE LAS MERCEDES GARCIA PAINE		17/05/2019	PÁGINA 8 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw0M9T8fjA7fh88QhEpGSXdMKL4	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

solución detergente neutra tibia.
F) A los muebles de madera se les aplicará periódicamente una cera especial que mantengan sus condiciones originales.
G) El mantenimiento del suelo liso u homogéneo de goma, sintasol o similar, se hará mediante barrido húmedo en toda la superficie y un abrillantado seco con maquina.
H) En ningún caso se utilizarán en suelo liso u homogéneo de goma, sintasol y similar, disolventes en estado puro o productos básicos que puedan dañar el pavimento.
I) Los cristales y espejos se limpiaran con lava cristales de goma y desengrasante especial.
J) Colocación y mantenimiento de contenedores higiénico-sanitarios en aseos de señoras, caballeros y personas con movilidad reducida.

6.- SUMINISTRO DE MATERIAL DE LIMPIEZA E HIGIENE

La empresa adjudicataria deberá suministrar regularmente el material necesario en la cantidad suficiente para la prestación del servicio.

En caso de necesidad puntual, los directores/as de los centros serán los encargados de solicitar a la empresa adjudicataria el material de limpieza necesario en cada momento, debiendo ésta suministrar el pedido en un plazo de tres días hábiles desde la solicitud.

7.- FORMA DE PRESENTACIÓN DEL PERSONAL DE LIMPIEZA

- El personal de limpieza irá identificado convenientemente, durante la realización de su tarea.
- El personal de limpieza vestirá la indumentaria y material adecuados para su protección, y en los procesos de limpieza que así lo requieran, mascarillas, guantes de goma, etc, conforme a la normativa vigente sobre seguridad e higiene en el trabajo, y aunque voluntariamente estuvieran dispuestos a rechazar su uso.

8.- PERSONAL AL SERVICIO DEL ADJUDICATARIO

8.1. La empresa adjudicataria quedará obligada a la subrogación del personal de limpieza que presta sus servicios actualmente, detallado en el Anexo II, según el convenio colectivo vigente, manteniendo la misma relación jurídica que el actual contratista mantiene con estos trabajadores.

8.2. Todo el personal contratado por el adjudicatario dependerá única y exclusivamente del mismo, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de patrono, respecto al citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social actualmente vigentes, o que en lo sucesivo pueda promulgarse, sin que en ningún caso resulte responsable este organismo de las obligaciones existentes entre ellos, aún cuando las medidas que se adopten sean consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento, rescisión o interpretación del contrato suscrito por

MARIA DE LAS MERCEDES GARCIA PAINE		17/05/2019	PÁGINA 9 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw0M9T8fjA7fh88QhEpGSXdMKL4	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ambas partes.

8.3. La plantilla que la empresa pondrá a disposición de cada Centro, será la adecuada en número y cualificación para obtener el máximo nivel de calidad en las prestaciones objeto de contrato.

8.4. El personal deberá ser objeto de reconocimiento médico a cargo del adjudicatario, antes de su ingreso en los Centros y al menos una vez al año. Los resultados de dichos exámenes, en el sentido de si el trabajador es apto o no para el trabajo, serán puestos necesariamente en conocimiento de la Dirección de cada Centro.

8.5. El contratista vendrá obligado a mantener la continuidad del servicio a lo largo de todo el año, incluido el período vacacional. En ningún caso podrá disminuir el nivel cualitativo de limpieza.

8.6. El adjudicatario se compromete a facilitar a este organismo y antes de iniciar la prestación del servicio, la relación nominal de personas que van a prestar sus servicios con carácter permanente. El personal aportado poseerá la suficiente formación para la limpieza de centros, tanto sobre comportamiento en el trabajo, como en métodos de limpieza.

8.7. Será obligación del adjudicatario uniformar a todo el personal que trabaje en cada Centro.

8.8. El adjudicatario será responsable de que los trabajadores a su cargo cumplan las reglas generales de disciplina, buen comportamiento, aseo y horario de trabajo.

8.9. El adjudicatario a instancias de la Administración quedará obligado a retirar aquel personal que no procediera con la debida corrección dentro del mismo o que fuere poco cuidadoso en el desempeño de su misión, o que incumpla algunas de las obligaciones enumeradas.

8.10. El contratista sustituirá de forma inmediata cualquier ausencia del personal habitual.

8.11. Ante paros laborales de los que tenga conocimiento previo la empresa adjudicataria, esta se compromete a negociar e informar al responsable del contrato del órgano de contratación con antelación suficiente, los servicios mínimos de acuerdo a la normativa que esté en vigor. Durante estos periodos de huelga, la parte proporcional correspondiente a los servicios no prestados será descontada de la factura mensual. El incumplimiento parcial o total de los servicios mínimos es considerado como una falta muy grave, reservándose la Administración la opción de no abonar al adjudicatario la parte proporcional del importe total correspondiente al periodo de tiempo en el que las dependencias hayan estado sin servicio y a la imposición de las penalidades que se indiquen en el Pliego de Cláusulas Administrativas que rigen este contrato para las faltas muy graves.

MARIA DE LAS MERCEDES GARCIA PAINE		17/05/2019	PÁGINA 10 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw0M9T8fjA7fh88QhEpGSXdMKL4	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

8.12. Los daños que el personal de la Empresa adjudicataria pueda ocasionar en los locales, mobiliario, instalaciones o cualquier propiedad de los edificios por negligencia, incompetencia o dolo, serán indemnizados por la misma. Esta será también responsable subsidiaria en el ámbito de los edificios, de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado que han sido efectuados por su personal.

9.- CONTROLES DE CALIDAD.

9.1. Para verificar el cumplimiento del objeto de esta contratación se establece un sistema de control de calidad de la prestación del servicio basado en los siguientes puntos:

- Una sistemática de observaciones puntuales.
- Una calificación de niveles de calidad de la limpieza.
- Unos parámetros de calidad del servicio distintos del concepto mismo de limpieza
- Un sistema de valoración de la prestación en su conjunto a partir de estos niveles y parámetros.
- Unas reglas de ajuste de la facturación mensual en función de esa valoración del conjunto.

9.1.1. Sistemática de observaciones.

a) Mensualmente se determinará el nivel de calidad en la prestación por parte del Director/a de cada Centro.

b) El responsable del contrato, atendiendo a los informes elaborados según se dispone en el apartado anterior, podrá realizar visitas de comprobación comunicándolo a la empresa adjudicataria con una antelación mínima de 24 horas.

9.1.2. Escala de Niveles de calidad.

a) Los Niveles de Calidad de las dependencias responderán a una clasificación razonable de la percepción de la limpieza y se definirá de la siguiente manera:

MUY BUENO: Las dependencias objeto del análisis presentan un estado de orden y limpieza óptimo, sin manchas, olores u otros indicios de suciedad o residuos, quedando patente el brillo de su suelo, la limpieza de sus cristales y otros elementos más sensibles o más propicios a quedar sucios o desordenados.

BUENO: Las dependencias objeto del análisis presentan un estado de orden y limpieza normal, sin manchas, olores, polvo y otros indicios de suciedad aunque un experto o una persona exigente pueda apreciar áreas o zonas puntuales no limpias en la forma indicada en el apartado anterior, o un estado general aceptable pero sin alcanzar el

MARIA DE LAS MERCEDES GARCIA PAINE		17/05/2019	PÁGINA 11 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw0M9T8fjA7fh88QhEpGSXdMKL4	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

nivel indicado en el apartado anterior.

REGULAR: Las dependencias objeto del análisis presentan un estado de orden y limpieza insuficientes, con manchas, olores o polvo u otros indicios de suciedad apreciables por cualquier persona.

MALO: Las dependencias objeto del análisis presentan un estado de orden y limpieza indiscutiblemente deficiente, con desperdicios, manchas, suciedad u olores, o cualquier otro indicio de suciedad, importantes y evidentes.

MUY MALO: Las dependencias objeto del análisis presentan un estado de orden y limpieza malo en el conjunto de su superficie.

b) En caso de discrepancia importante entre el adjudicatario y la Administración sobre la apreciación del nivel de limpieza dentro de la escala establecida, y en particular todo lo que se refiera a polvo, manchas, estado general de una superficie, etc, se procederá de la forma siguiente: Se realizará el tratamiento previsto en una pequeña superficie que indique la Administración, para apreciar el contraste entre lo que es y lo que debería ser, y por tanto afianzar el dictamen de calidad. En estos supuestos, el ensayo se realizará en el acto por el personal adjudicatario, reservándose el Centro correspondiente la potestad de realizarlo por sus propios medios si le pareciere oportuno.

10.- FACULTAD DE INSPECCIÓN

Esta Delegación Territorial podrá inspeccionar el personal y su trabajo en todo lo establecido en el presente Pliego, y comprobar el Servicio realizado cuando lo considere oportuno.

En caso de infracción o incumplimiento de las estipulaciones establecidas en los Pliegos de Prescripciones Técnicas y Cláusulas Administrativas Particulares, o en las que se incluyan en el Contrato a establecer con el adjudicatario, la Dirección de cada Centro las comunicará al adjudicatario a través de esta Delegación Territorial mediante la correspondiente Acta de Incidencias, en la que se hará constar la anomalía detectada, y que en cualquier caso deberá ser recibida y firmada por el mismo.

MARIA DE LAS MERCEDES GARCIA PAINE		17/05/2019	PÁGINA 12 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw0M9T8fjA7fh88QhEpGSXdMKL4	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO I

CENTROS DE PARTICIPACION ACTIVA PARA PERSONAS MAYORES ADSCRITOS A LA DELEGACIÓN TERRITORIAL DE EDUCACIÓN, DEPORTE, IGUALDAD, POLÍTICAS SOCIALES Y CONCILIACIÓN DE MÁLAGA

CENTRO	SUPERFICIE (m2)	DIRECCIÓN
TRINIDAD (Málaga)	1.289,00	C. CARBONEROS, 6 - 29009
PERCHEL (Málaga)	1.181,00	C. FERNÁN NÚÑEZ, 2-4 - 29002
CÁRTAMA	580,00	C. SAN RAFAEL ALTO, 21 - 29570
PIZARRA	498,00	C. MÁLAGA, 6 - 29560
ALH. EL GRANDE	654,95	C. ALOZAINA S/N - 29120
COÍN	921,00	PL. SAN SEBASTIÁN, S/N - 29100
NERJA	582,00	C. DIPUTACIÓN, 3 - 29780
ESTEPONA	797,67	C. ZURBARÁN, 7 - C. CRISTOBAL COLÓN, 20 - 29680
MARBELLA	601,77	C. PEÑUELAS, 3 - 29600
TEBA	610,00	C. SAN FRANCISCO, 10 - 29327
ANTEQUERA	808,00	C. LA CALZADA, 32 - 29200
TORROX	534,29	C. ANGUSTIAS, 1 - 29770
VÉLEZ-MÁLAGA	1.636,00	C. LAS TIENDAS, 1 - 29700
RONDA	1.091,00	C. YESEROS, 2 - 29400

MARIA DE LAS MERCEDES GARCIA PAINE | 17/05/2019 | PÁGINA 13 / 15
VERIFICACIÓN | NJyGw0M9T8fjA7fh88QhEpGSXdMKL4 | https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

ANEXO II

LISTADO DE PERSONAL SUBROGABLE EN LOS CENTROS DE PARTICIPACIÓN ACTIVA DE LA DELEGACIÓN TERRITORIAL DE EDUCACIÓN, DEPORTE, IGUALDAD, POLÍTICAS SOCIALES Y CONCILIACIÓN DE MÁLAGA. LOTE 1. (TRINIDAD / PERCHEL).

TRABAJADOR/A	CENTRO PRESTACIÓN SERVICIO	CONVENIO COLECTIVO APLICACIÓN	CATEGORÍA	TIPO CONTRATO	JORNADA LABORAL (HORAS/SEMANA)	FECHA ANTIGÜEDAD	VTO. CONTRATO	SALARIO BRUTO ANUAL	PACTOS EN VIGOR APLICABLES AL TRABAJADOR/A	OBSERVACIONES
GORAS	PERCHEL	MÁLAGA	LIMPIADORA	200	30	20/11/00		12913,32		
SAHEA	TRINIDAD	MÁLAGA	LIMPIADORA	410	40	03/05/16		10703,4		
SAPEF	TRINIDAD	MÁLAGA	LIMPIADORA	200	30	20/10/00		12913,32		
GUMAA	TODOS	MÁLAGA	ESPECIALIST	200	32	21/05/09		12934,25		

LISTADO DE PERSONAL SUBROGABLE EN LOS CENTROS DE PARTICIPACIÓN ACTIVA DE LA DELEGACIÓN TERRITORIAL DE EDUCACIÓN, DEPORTE, IGUALDAD, POLÍTICAS SOCIALES Y CONCILIACIÓN DE MÁLAGA. LOTE 2. (COÍN. ALHAURÍN EL GRANDE, CÁRTAMA).

TRABAJADOR/A	CENTRO PRESTACIÓN SERVICIO	CONVENIO COLECTIVO APLICACIÓN	CATEGORÍA	TIPO CONTRATO	JORNADA LABORAL (HORAS/SEMANA)	FECHA ANTIGÜEDAD	VTO. CONTRATO	SALARIO BRUTO ANUAL	PACTOS EN VIGOR APLICABLES AL TRABAJADOR/A	OBSERVACIONES
MARUM	COÍN	MÁLAGA	LIMPIADORA	200	30	23/01/17		11919,24		
MARAR	COÍN	MÁLAGA	LIMPIADORA	200	20	20/04/13		7379,28		
SESAM	ALHAURÍN	MÁLAGA	LIMPIADORA	200	30	18/04/05		11806,56		
GUBAM	CÁRTAMA	MÁLAGA	LIMPIADORA	200	30	03/01/91		14019,96		

LISTADO DE PERSONAL SUBROGABLE EN LOS CENTROS DE PARTICIPACIÓN ACTIVA DE LA DELEGACIÓN TERRITORIAL DE EDUCACIÓN, DEPORTE, IGUALDAD, POLÍTICAS SOCIALES Y CONCILIACIÓN DE MÁLAGA. LOTE 3. (ANTEQUERA, PIZARRA, TEBA).

TRABAJADOR/A	CENTRO PRESTACIÓN SERVICIO	CONVENIO COLECTIVO APLICACIÓN	CATEGORÍA	TIPO CONTRATO	JORNADA LABORAL (HORAS/SEMANA)	FECHA ANTIGÜEDAD	VTO. CONTRATO	SALARIO BRUTO ANUAL	PACTOS EN VIGOR APLICABLES AL TRABAJADOR/A	OBSERVACIONES
GADAC	ANTEQUERA	MÁLAGA	LIMPIADORA	200	35	01/08/80		17647,8		
LOCAF	ANTEQUERA	MÁLAGA	LIMPIADORA	200	35	01/01/96		15013,8		
VIVAM	PIZARRA	MÁLAGA	LIMPIADORA	200	30	23/08/95		12913,32		
SESER	TEBA	MÁLAGA	LIMPIADORA	200	35	01/03/93		15065,52		

MARIA DE LAS MERCEDES GARCIA PAINE | 17/05/2019 | PÁGINA 14 / 15
VERIFICACIÓN | NJyGw0M9T8fjA7fh88QhEpGSXdMKL4 | https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

LISTADO DE PERSONAL SUBROGABLE EN LOS CENTROS DE PARTICIPACIÓN ACTIVA DE LA DELEGACIÓN TERRITORIAL DE EDUCACIÓN, DEPORTE, IGUALDAD, POLÍTICAS SOCIALES Y CONCILIACIÓN DE MÁLAGA. LOTE 4. (ESTEPONA MARBELLA, RONDA).

TRABAJADOR/A	CENTRO PRESTACIÓN SERVICIO	CONVENIO COLECTIVO APLICACIÓN	CATEGORÍA	TIPO CONTRATO	JORNADA LABORAL (HORAS/SEMANA)	FECHA ANTIGÜEDAD	VTO. CONTRATO	SALARIO BRUTO ANUAL	PACTOS EN VIGOR APLICABLES AL TRABAJADOR/A	OBSERVACIONES
MOROM	ESTEPONA	MÁLAGA	LIMPIADORA	200	35	01/04/89		16356,6		
VEVIF	ESTEPONA	MÁLAGA	LIMPIADORA	200	35	13/09/07		13774,32		
RORUR	MARBELLA	MÁLAGA	LIMPIADORA	510	30	03/05/16		10699,92		
ROVEA	RONDA	MÁLAGA	LIMPIADORA	200	30	20/12/93		15200,46		
ROVEJ	RONDA	MÁLAGA	LIMPIADORA	200	30	17/04/01		13872,36		

LISTADO DE PERSONAL SUBROGABLE EN LOS CENTROS DE PARTICIPACIÓN ACTIVA DE LA DELEGACIÓN TERRITORIAL DE EDUCACIÓN, DEPORTE, IGUALDAD, POLÍTICAS SOCIALES Y CONCILIACIÓN DE MÁLAGA. LOTE 5. (VÉLEZ-MALAGA, TORROX, NERJA)

TRABAJADOR/A	CENTRO PRESTACIÓN SERVICIO	CONVENIO COLECTIVO APLICACIÓN	CATEGORÍA	TIPO CONTRATO	JORNADA LABORAL (HORAS/SEMANA)	FECHA ANTIGÜEDAD	VTO. CONTRATO	SALARIO BRUTO ANUAL	PACTOS EN VIGOR APLICABLES AL TRABAJADOR/A	OBSERVACIONES
ARPER	VÉLEZ-MÁLAGA	MÁLAGA	LIMPIADORA	200	30	01/03/91		14020,68		
FEGOM	VÉLEZ-MÁLAGA	MÁLAGA	LIMPIADORA	200	30	01/10/00		12913,32		
MURUT	TORROX	MÁLAGA	LIMPIADORA	200	30	19/06/06		11806,56		
ARARA	NERJA	MÁLAGA	LIMPIADORA	200	30	12/09/03		11806,56		

MARIA DE LAS MERCEDES GARCIA PAINE		17/05/2019	PÁGINA 15 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw0M9T8fjA7fh88QhEpGSXdMKL4	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	