PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE LIMPIEZA DE LA RED DE CENTROS, OFICINAS DE EMPLEO Y ESCUELAS DE HOSTELERÍA DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA. EXPTE.: MA-SE-09/2019 OOEE, EHM Y EHB

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones que habrán de seguirse para la contratación del Servicio de Limpieza de la Red de Centros, Oficinas de Empleo y Escuelas de Hostelería de la provincia de Málaga, dependientes de la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Málaga.

El ámbito de aplicación de la contratación que se propone es el siguiente:

RED DE CENTROS Y OFICINAS DE EMPLEO

- Interior del local de oficina.
- Elementos de la fachada exterior del local de oficina:
  - Balcones correspondientes al local de oficina.
  - Puertas de acceso al local desde la calle.
  - Cierres y cristales o asimilados de ventanas, en fachada.
  - Letreros y escudos oficiales, si los hubiere.
  - Lienzos de pared, si los hubiere.
  - Persianas de cierre metálicas.
  - En caso de producirse pintadas y colocación de carteles en fachada, se procederá a su limpieza y/o retirada, con los medios que resulten adecuados.
- Acerado correspondiente a la fachada exterior de acceso al local de oficina.
- Elementos comunes del edificio (pasillos, patios, entradas de luz, azoteas, etc), de cuya limpieza, aseo, adecentamiento y decoro, deba ocuparse el arrendamiento, de conformidad con el contrato de arrendamiento del local de oficina.

Remitiéndose al Anexo I del presente Pliego de Prescripciones Técnicas para la identificación de los locales y superficies de los mismos.

ESCUELA DE HOSTELERÍA DE BENALMÁDENA

- Interior del Edificio.
- Elementos de la fachada exterior del Edificio:
  - Puerta de acceso.
  - Balcones.
  - Cierres y cristales o asimilados de ventanas.
  - Letreros y escudos oficiales, si los hubiere.
  - Lienzos de pared, si los hubiere.
  - En caso de producirse pintadas y colocación de carteles en fachada, se procederá a su limpieza y/o retirada, con los medios que resulten adecuados.
  - Acerado.

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		13/11/2019	PÁGINA 1 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwlbJI30Ai7839pIkdnDk8R4aBT	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Elementos comunes del edificio (pasillos, patios, entradas de luz, azoteas, etc.).

ESCUELA DE HOSTELERÍA DE MÁLAGA

- Interior de los Edificios.
- Elementos de la fachada exterior de los Edificios:
  - Puertas de acceso.
  - Balcones.
  - Cierres y cristales o asimilados de ventanas.
  - Letreros y escudos oficiales, si los hubiere.
  - Lienzos de pared, si los hubiere.
- En caso de producirse pintadas y colocación de carteles en fachada, se procederá a su limpieza y/o retirada, con los medios que resulten adecuados.
- Acerado.
- Elementos comunes de cada uno de los edificios (pasillos, patios, entradas de luz, azoteas, etc.).

2. PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El adjudicatario del contrato se comprometerá a llevar a cabo, con el personal, medios y productos necesarios, el servicio de limpieza referido.
Todos los servicios que a continuación se detallan se encuentran incluidos en el presupuesto de licitación recogido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares o en el precio ofertado por el adjudicatario.
En todos los procedimientos, materiales y medios a emplear se extremarán las medidas de seguridad según la legislación vigente para cada actuación.

2.1. LIMPIEZA

FRECUENCIA	CENTROS/OFICINAS EMPLEO	ESCUELA HOSTELERÍA BENALMÁDENA ESCUELA HOSTELERÍA MÁLAGA
DIARIA	Barrido y fregado de suelos. Barrido y fregado de acerados de la vía pública, correspondientes a la zona de acceso al local. Desempolvado de techos y mobiliario de las oficinas (mesas de escritorio, asientos, estantes, librerías, archivadores, sofás, cuadros, percheros, etc). Limpieza de papeleras. Reposición de jabón y papel higiénico en zonas de aseo.	Limpieza de aulas y despachos. Limpieza de polvo y mobiliario. Aspiración, barrido y fregado de pavimentos. Limpieza integral y desinfección de aseos y servicios sanitarios. Limpieza de papeleras. Limpieza y fregado de escaleras. Limpieza de cristales del restaurante, bar y cocina didáctica Limpieza de cocina principal y aula de cocina de prácticas. Limpieza del comedor del alumnado. Limpieza de instalaciones de cocina (fogones, fregaderos, hornos, cámaras frigoríficas, etc.) Limpieza de alicatados de cocina. Limpieza de porches y pasillos interiores. Limpieza de loza, cristalería, sartenes, cacerolas, cubertería, etc. Limpieza y desinfección de teléfonos e intercomunicaciones. Limpieza de Restaurante y Bar.

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		13/11/2019	PÁGINA 2 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwlbJI30Ai7839pIkdnDk8R4aBT	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

FRECUENCIA	CENTROS/OFICINAS EMPLEO	ESCUELA HOSTELERÍA BENALMÁDENA ESCUELA HOSTELERÍA MÁLAGA
SEMANAL	Barrido y fregado de suelos de almacén y archivos en planta y/o sótano. Limpieza de polvo en estanterías, archivadores y resto de material ubicado en almacén y archivo. Lavado y secado de cristales o elementos asimilados de ventanas y marqueterías, así como paneles laminados de madera. Limpieza de terrazas. Aspirado de tapicerías y elementos análogos	Limpieza de alicatados de servicios sanitarios - aseos. Limpieza de terrazas exteriores. Limpieza de cristales de ventanas y patio interior. Limpieza de zócalos. Limpieza de persianas. Limpieza de pared y cuadros/elementos decorativos del restaurante y bar. Limpieza de las campanas y sus filtros de las dos cocinas.
QUINCENAL	Abrillantado y pulido de elementos metálicos (dorados y plateados) en barandillas, pasamanos, puertas, mástiles, etc. Limpieza y desinfección de asientos.	Limpieza de polvo de radiadores y consolas de aire acondicionado.
MENSUAL	-	Limpieza a fondo de puertas y marcos. Limpieza a fondo de mamparas. Limpieza de puntos de luz y salidas de aire por su parte externa. Abrillantado de metales. Limpieza a fondo de aseos.
BIMESTRAL	Lavado de banderas. Abrillantado de suelos.	-
TRIMESTRAL	-	Desempolvado de techos y paredes. Limpieza de almacenes, archivo y asimilados. Abrillantado y cristalizado de suelos duros de terrazo, mármol y similares. Limpieza en profundidad de las cocinas
CUATRIMESTRAL	Encerado de suelos.	-
ANUAL		En la Escuela de Hostelería de Málaga se realizará la limpieza de la canaleta del patio interior del Edificio de Aulas-Administración.
INTENSIVA		Se realizará una limpieza intensiva a la finalización y comienzo de cada curso, así como en los periodos no lectivos (vacaciones de Navidad, Semana Santa, etc.), que incluirá la limpieza de cualquier elemento, superficie u objeto que no pueda limpiarse de forma habitual o de forma adecuada en el periodo lectivo, a criterio de la persona designada como responsable del centro. También se realizará una limpieza intensiva en caso de obra en las instalaciones.

En caso de producirse pintadas o colocación de carteles en fachadas, se procederá a su limpieza y/o retirada, con los medios que resulten adecuados, en el momento en que se produzcan.

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

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		13/11/2019	PÁGINA 3 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwlbJI30Ai7839pIkdnDk8R4aBT	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

2.2. DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN.

La desinfección, la desinsectación y la desratización, de las dependencias se realizará con una frecuencia mínima semestral.
Será de aplicación a la empresa encargada de realizar los tratamientos DDD la normativa en vigor sobre la materia y, en concreto:

- Decreto 8/1995, de 24 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Desinfección, Desinsectación y Desratización Sanitarias.
- Decreto 60/2012, de 13 de marzo, por el que se regulan los establecimientos y servicios biocidas de Andalucía y la estructura y funcionamiento del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de Andalucía.
- Real Decreto 830/2010, de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas.

a) Los tratamientos de desratización irán destinados a prevenir y eliminar la presencia de roedores, estableciendo barreras de protección del edificio, mediante la colocación de cebos o comederos, en aquellos puntos o zonas que se consideren mas conflictivas o propensas a infestación, como redes de saneamiento, alcantarillas, sumideros, imbornales, arquetas y cualquiera otras vías de penetración de roedores, como cuartos de basura, lugares de depósito de residuos, etc.

En los tratamientos tanto de choque como de mantenimiento para el control de múridos se utilizarán raticidas en sus distintas presentaciones: cebos frescos, de cereales variados (trigo, maíz, sémola o alpiste), que se presentarán en bolsitas con cereal, bolsas compactos parafinados, extrusionados u otro tipo de validado, polvos, trampas de golpeo y cualquiera otros que se consideren idóneos.

b) Los tratamientos de desinsectación consistirán en tratamientos destinados a prevenir y eliminar la aparición de insectos rastreros, como cucarachas, hormigas, lepismas, etc.

En el interior del edificio los tratamientos de desinsectación, 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. con objeto de garantizar su efectividad y evitar riesgos para los usuarios de las dependencias. No obstante, con independencia de su limpieza diaria, también serán objeto de estos tratamientos los depósitos de libros, archivos, vestuarios, garajes, almacenes de material, cocinas y otras dependencias equivalentes del centro.

Igualmente, serán objeto de tratamiento los focos estacionales de insectos que puedan producirse, tanto en el exterior como en el interior del edificio.

c) Los tratamientos de desinfección consistirán en tratamientos específicos de superficie o ambientales, con la finalidad de prevenir y eliminar la aparición de gérmenes, bacterias, hongos, virus, etc.

Los productos a utilizar en todos los tratamientos, tanto ordinarios como extraordinarios, serán aportados por la empresa adjudicataria, sin coste adicional para la Administración.

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		13/11/2019	PÁGINA 4 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwlbJI30Ai7839pIkdnDk8R4aBT	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

2.3. TRATAMIENTOS ESPECÍFICOS DE LIMPIEZA

- Los muebles lavables se fregarán aplicando una fina capa de producto neutro protector que evite que la suciedad se adhiera a ellos.
- La limpieza de muebles no lavables, se realizará aplicando productos para limpieza en seco.
- Los suelos duros y porosos, como son el mármol, terrazo, baldosas o similar, se tratarán con selladores en base de agua de carácter neutro, convirtiéndose así en una superficie impermeable y homogénea en la que la suciedad no penetre y se de fácil remoción.
- El abrillantado de los suelos duros y porosos, se realizará con emulsiones antideslizantes y autobrillantes.
- Los suelos lisos u homogéneos de goma, sintasol y similares, se tratarán inicialmente con selladores, en base de agua de carácter neutro, previo fregado mecánico a fondo.
- El fregado de techos y paredes, si fuesen lavables, se hará con cepillos suaves y una solución detergente neutra tibia.
- A los muebles de madera se les aplicará periódicamente una cera especial que mantenga sus condiciones originales.
- 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 máquina.
- En ningún caso se utilizará en suelo liso y homogéneo de goma, sintasol o similar, disolventes en estado puro o productos básicos que puedan dañar o modificar el color del pavimento.
- Retirada de residuos: diariamente todos los residuos serán debidamente retirados, cumpliendo la legislación vigente, una vez concluidos los trabajos.
- En las Escuelas de Hostelería, los hornos de las cocinas se limpiarán con la frecuencia que indique el jefe de cocina, con los productos de limpieza especiales para hornos *combi rational selfcooking center.*

2.4. HORARIO DE LIMPIEZA

La empresa adjudicataria deberá aportar el personal necesario para la realización de los servicios que se requieren.
La distribución del horario del personal de limpieza, para poder realizar adecuadamente lo contemplado en este pliego, será propuesto por el adjudicatario, con el visto bueno del Órgano de Contratación.
En un plazo de 15 días desde el inicio del contrato, el contratista deberá facilitar al coordinador provincial un desglose de los horarios que cada día vaya a realizar el personal de limpieza de cada uno de los centros. Asimismo, se deberá comunicar al coordinador provincial, de forma inmediata, cualquier sustitución que, por cualquier motivo, se produzca del personal de limpieza, tanto de forma temporal, incluyendo vacaciones, como de forma definitiva.
El adjudicatario quedará obligado a cubrir las ausencias del personal habitual como consecuencia de enfermedad, vacaciones o cualquier situación que pudiera surgir.

Anexo I. Distribución horaria

2.5. PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y CONSUMIBLES

Los productos, maquinaria y demás elementos a emplear necesarios para la limpieza mencionada en los apartados anteriores, **incluido papel higiénico industrial, jabón líquido, mantenimiento de bacteriostáticos, papel**

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		13/11/2019	PÁGINA 5 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwlbJI30Ai7839pIkdnDk8R4aBT	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

de manos y puesta a disposición y mantenimiento de contenedores higiénicos en servicios de señoras, serán por cuenta del adjudicatario, sin suponer el aporte de los mismos, coste adicional alguno al importe de la adjudicación. En las Escuelas de Hostelería se incluye, asimismo, **lavavajillas, tanto manual como para tren de lavado, y abrillantadores**. El adjudicatario garantizará la existencia de tales artículos permanentemente.

Estos materiales serán de reconocida calidad, además de ser actos para la higiene alimentaria, siendo responsable la empresa adjudicataria de las posibles deficiencias que pueda ocasionar el empleo de los mismos.

Los productos de limpieza utilizados y las empresas comercializadoras de los mismos deberán cumplir la normativa vigente sobre sanidad, medio ambiente, etiquetado y cualquier otra que le sea aplicable durante la vigencia del presente contrato.

Los centros en los que se presta el servicio suministrarán la energía eléctrica y el agua necesaria para la realización de los trabajos, sin cargo alguno por esta aportación.

Los materiales y utensilios de limpieza, deberán ser guardados en los locales habilitados para ello de cuya custodia se encargará el adjudicatario.

Las empresas licitadoras presentarán:

En cuanto a los productos de limpieza:

- Ficha técnica de características del producto.
- Fichas de seguridad del producto.
- Certificado que acredite las calidades presentadas.

En cuanto al suministro:

- Relación de recursos humanos con los que se cuenta para la ejecución del contrato, con relación nominal y dedicación, incluyendo categorías y especificando quien es el personal responsable del servicio o declaración responsable de que el potencial adjudicatario cuenta con el personal necesario para la prestación del servicio. Una declaración responsable es suficiente para justificar este punto.
- Explicación de cómo se va a suministrar, con qué medios e indicando si son medios propios o un operador logístico.

El adjudicatario aportará la totalidad de máquinas y utensilios necesarios para la realización del servicio en condiciones de seguridad y buena ejecución. También deberá proporcionar los medios auxiliares tales como andamios, escaleras, señalización y medios de seguridad necesarios para la prestación del servicio.

Anexo II. Especificaciones técnicas de los productos químicos y ambientadores.

2.6. RECOGIDA DE RESIDUOS

Se efectuará diariamente la recogida de todos los residuos urbanos o asimilables, de acuerdo a la separación selectiva de los mismos y transportándolos a los lugares previstos para tal fin por el Ayuntamiento u organismo competente. Dentro de la gestión de residuos, será competencia de la empresa adjudicataria la recogida y traslado de papel o cartón a los puntos referidos.

Ante las obligaciones normativas existentes, adquieren importancia aspectos como la priorización del reciclaje, la reducción de residuos, el empleo de materiales de limpieza con características técnicas y medioambientales no perjudiciales, etc.

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		13/11/2019	PÁGINA 6 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwlbJI30Ai7839pIkdnDk8R4aBT	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

2.7. FORMACIÓN

El adjudicatario será responsable de la formación del personal de limpieza encargado de realizar y/o supervisar la correcta realización de las tareas de limpieza y desinfección, así como del personal vinculado a la manipulación de alimentos en los centros, según la legislación aplicable en Materia de Seguridad Alimentaria y los requerimientos de la Junta de Andalucía y las Autoridades Sanitarias y de acuerdo con la planificación, organización y pautas indicadas en el presente pliego.

El personal deberá recibir formación específica sobre el uso y manejo de los productos empleados; características, propiedades, aplicación y utilización de los mismos, así como de los equipos de dosificación y sistemas de disolución cedidos en préstamo e informará al personal del centro sobre los riesgos, manipulación y primeros auxilios.

La empresa adjudicataria deberá pautar la formación del personal de limpieza designado, iniciando la acción formativa tras la adjudicación del contrato.

Se considerará que la formación es inadecuada cuando no se realice como mínimo un número de horas y cursos o no se realice de acuerdo con la planificación, organización o pautas marcadas en las especificaciones. Estas incidencias se comunicarán por escrito al adjudicatario.

La empresa adjudicataria realizará visitas técnicas a los centros de forma mensual, bimensual o trimestral para supervisar que la utilización de los productos, de los equipos cedidos en préstamo y los procedimientos de aplicación son los correctos. Estos informes se pasarán a la dirección del centro para su seguimiento y control.

3. RÉGIMEN DE PERSONAL

El personal adscrito al adjudicatario no tendrá ningún tipo de vinculación jurídica con la Administración Pública. Dicho personal dependerá, única y exclusivamente del contratista, por lo que éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes sobre el mismo, y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo referidas al personal a su cargo, sin que en ningún caso puedan establecerse vínculo alguno entre Administración y personal.

Según lo establecido en el vigente Convenio Colectivo de Limpieza de Edificios y Locales de Málaga y provincia, el adjudicatario pasará a subrogar al personal que actualmente presta sus servicios en el centro, conforme a la relación detallada que se indica en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

La plantilla que la empresa adjudicataria pondrá a disposición de los centros, será la adecuada en número y cualificación para obtener el máximo nivel de calidad en las prestaciones objeto de contrato. Dicha plantilla se distribuirá en turnos, zonas, tiempos o cargas de trabajo, que el adjudicatario considere oportuno, previa aceptación por parte de la Administración.

Ante paros laborales de los que tenga conocimiento previo la empresa adjudicataria, ésta se compromete a negociar, con antelación suficiente, los servicios mínimos de acuerdo con la normativa en vigor.

El órgano de contratación abonará durante estos periodos de huelga, la parte proporcional a los servicios pactados, descontando lo que corresponda de la factura mensual.

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		13/11/2019	PÁGINA 7 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwlbJI30Ai7839pIkdnDk8R4aBT	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

En caso de incumplimiento de los servicios mínimos, el órgano de contratación se reserva el derecho de no abonar al adjudicatario la parte proporcional de importe total correspondiente al período de tiempo en el que las dependencias hayan estado sin servicio, y/o aplicar las sanciones pertinentes.

En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los trabajadores con ocasión del ejercicio de sus cometidos, el adjudicatario cumplirá, al efecto, lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad, sin que tenga ninguna responsabilidad el órgano contratante.

Cuando el personal no procediera con la debida corrección o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, el coordinador podrá exigir al adjudicatario del servicio que sustituya al trabajador que es motivo de conflicto.

El adjudicatario será responsable de cualquier rotura o perjuicio que se ocasione por su actuación en las instalaciones, viniendo obligado a satisfacer el importe de los desperfectos que se ocasionen.

3.1. FORMA DE PRESENTACIÓN DEL PERSONAL DE LIMPIEZA

a) El personal de limpieza irá identificado convenientemente durante la realización de su tarea. Asimismo, la empresa adjudicataria deberá de comunicar al coordinador provincial, designado por la Administración, la relación nominal del personal de limpieza correspondiente a cada centro, en un plazo máximo de dos semanas desde el inicio del contrato.
b) El personal de limpieza vestirá la indumentaria y portará los materiales adecuados en los procesos de limpieza que así lo requieran. Será obligación del adjudicatario dotar al personal de todos los elementos de protección necesarios para la realización de los trabajos, según lo establecido en la vigente Ley 31/1995, de 8 de noviembre, sobre Prevención de Riesgos Laborales y normativa complementaria, así como disponer los elementos precisos de protección y señalización, con el fin de evitar accidentes de personas ajenas durante la ejecución de los trabajos.
c) Los trabajos de ejecución de limpieza de los locales y enseres se llevarán a cabo en las horas que produzcan menos trastorno para el desarrollo de las funciones administrativas de los centros, reservándose el Servicio Andaluz de Empleo en Málaga la facultad de determinar los momentos a partir de los cuales se realizará el trabajo.

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 dicha oficina.
b) El personal de limpieza podrá retirar como basura, sin autorización expresa del coordinador designado por la Administración para dicha oficina, cualquier papel que presente alguno de los siguientes rasgos:
   - Que se encuentre en papeleras.
   - Que carezca de escritura, planimetría o signo alguno (es decir que se trate de un papel en blanco).
   - Que no se encuentre en contenedores destinados a otros fines.
c) La limpieza de armarios, archivos, estantes o similares que:

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		13/11/2019	PÁGINA 8 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwlbJI30Ai7839pIkdnDk8R4aBT	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Mantengan elementos de cierre, aunque éstos no se encuentren activados.
- O tengan puertas sin cierre.

Solo podrán ser acometidos en su exterior.

5. PLAN DE ACTUACIÓN

Las empresas adjudicatarias expondrán exhaustivamente las necesidades de limpieza de las instalaciones, así como la metodología y características técnicas que el licitador proponga seguir en el desarrollo de la prestación.

A) EVALUACIÓN TÉCNICA DEL CENTRO.

Se acompañará informe técnico, resultado del reconocimiento in situ del centro, señalando cuantos aspectos relevantes sean procedentes realizar a juicio razonado de la empresa licitadora, especialmente de aquellos que hayan sido tenidos en cuenta en la oferta.

Este informe estará estructurado de acuerdo con los apartados siguientes:

- Estudio de las características actuales del centro y análisis del mismo.
- Sugerencias sobre correcciones necesarias y mejoras factibles. Como consecuencia del estudio y análisis anteriores, la empresa licitadora aportará recomendaciones sobre correcciones necesarias y mejoras factibles.

B) PLAN DE LIMPIEZA.

- Propuesta detallada del Plan de limpieza ofertado que se propone desarrollar describiendo las operaciones y trabajos mínimos a realizar y su periodicidad.
- Exposición de los criterios fundamentales que informan el programa desarrollado y la atribución de medios personales y materiales asignados al mismo con indicación del número de limpiador/a, operarios/as que pondrán a disposición del servicio.
- Descripción de un Plan de operaciones complementarias.

En cuanto a los horarios, turnos, zonas, tiempos o cargas de trabajo, el adjudicatario, deberá ajustarse a las condiciones establecidas en los centro, tanto para la limpieza como para la retirada de residuos.

El licitador presentará un estudio completo que indique los programas a seguir para el cumplimiento del presente pliego y qué medios materiales, técnicos y humanos serán necesarios en cada uno.

El contratista queda obligado a retirar a la finalización del contrato la totalidad del material que haya aportado para la prestación del servicio. Si al finalizar el contrato se observasen daños o desperfectos en los inmuebles, en sus dependencias, instalaciones y equipos, la empresa saliente se verá obligada a reparar los mismos.

6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

El contratista quedará obligado a ejercer, por sí o por medio de representante o mandatarios con poder suficiente y con los debidos conocimientos técnicos, la dirección y vigilancia de la prestación del servicio, velando especialmente por el cumplimiento estricto de cuantas obligaciones emanen como consecuencia del contrato a suscribir.

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		13/11/2019	PÁGINA 9 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwlbJI30Ai7839pIkdnDk8R4aBT	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

6.1. SUBCONTRATACIÓN

El adjudicatario no podrá subcontratar o ceder total o parcialmente los derechos u obligaciones derivadas del contrato, sin autorización expresa y escrita de la Administración contratante, que se reserva el derecho de requerir la justificación documental administrativa, técnica o curricular que estime pertinente sobre las empresas subcontratadas.
La empresa subcontratada deberá conocer y aceptar expresamente las condiciones establecidas en el presente pliego y en los demás documentos contractuales suscritos entre el adjudicatario y el órgano de contratación.

El contratista sólo podrá subcontratar alguna de las siguientes tareas: limpieza de cristales a través de procedimientos especiales derivados de las características del edificio; servicio de desinsectación, desinfección y desratización; recogida y gestión de residuos u otras actuaciones que la normativa exija y el suministro, mantenimiento y sustitución de los contenedores higiénicos para los aseos de señora.

7. SEGUIMIENTO Y COORDINACIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La Administración Pública designará:

- Un coordinador provincial del servicio de limpieza, que será un trabajador adscrito a la Dirección Provincial del SAE en Málaga, o persona que se designe en caso de ausencia.
- Un coordinador local del servicio de limpieza para cada centro, oficina de empleo o Escuela de Hostelería, que será el Director/a del centro o máximo responsable, en caso de ausencia del mismo.

Éstos serán responsables del seguimiento y coordinación de la ejecución del contrato. Su designación será comunicada al contratista, y sus funciones serán, con carácter general, las derivadas de la comprobación, coordinación, y vigilancia de la correcta ejecución del contrato, y en especial, las que le asigne el órgano contratante. Para el cumplimiento de estos fines, el contratista facilitará al coordinador la visita y examen de cualquier proceso o fase del servicio, así como los medios necesarios para esta labor.

No obstante, el contratista deberá nombrar también un supervisor (que tendrá que ser comunicado al coordinador provincial, en un plazo máximo de siete días desde el inicio del contrato) que, de forma mensual, inspeccione cada uno de los centros, para comprobar que se estén realizando satisfactoriamente cada una de la cláusulas establecidas en el presente pliego. Al efecto, entregará en el centro, al coordinador local, un documento acreditativo de su estancia, en el que conste la supervisión realizada, con las incidencias detectadas y el plan de trabajo para corregirlas, en su caso, firmado por el supervisor con el visto bueno del coordinador local o máximo responsable, en su ausencia. Documento que se enviará de forma inmediata al coordinador provincial, y que servirá de base para el abono de cada una de las facturas mensuales al contratista.

Asimismo, en cualquier momento, el coordinador local del servicio, o persona en quien delegue, podrá inspeccionar al personal del contratista, así como la realización de sus trabajos en todo lo que se refiere a la prestación del servicio, suscribiendo un acta en el momento de la inspección en la que hará constar la calidad del servicio.

En cuanto al régimen de penalidades se estará a lo regulado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige la presente contratación.

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		13/11/2019	PÁGINA 10 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwlbJI30Ai7839pIkdnDk8R4aBT	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

7.1. CERTIFICACIONES MENSUALES SOBRE LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO

El coordinador local de cada centro expedirá, necesariamente, para cada uno de los meses de vigencia del contrato, un certificado de correcta o incorrecta ejecución en la realización del servicio de limpieza.

7.2. ABONOS AL CONTRATISTA

El precio del contrato se abonará en pagos parciales por mensualidades vencidas, previa presentación de factura, y una vez recepcionado de conformidad con el servicio.

Para la elaboración del presente Pliego de Prescripciones Técnicas se han observado las reglas previstas en el art. 126 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		13/11/2019	PÁGINA 11 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwlbJI30Ai7839pIkdnDk8R4aBT	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO I. DISTRIBUCIÓN HORARIA

LOTE N.º 1. RED DE CENTROS Y OFICINAS DE EMPLEO

CENTRO/OFICINA DE EMPLEO	CATEGORÍA	HORAS SEMANALES	METROS CUADRADOS	MESES
Málaga-Teatinos, C/ D. Manuel Domínguez, 6	LIMPIADOR/A	27	671,60	12
Málaga Capuchinos, C/ Duque de Rivas, 25	LIMPIADOR/A	27,5	785,10	12
Málaga La Paz, C/ Carril de los Guindos, 13	LIMPIADOR/A	26,5	505,00	12
Málaga El Palo, C/ Venezuela, 1	LIMPIADOR/A	17	495,51	12
Málaga La Unión, C/ Eguiluz, 36	LIMPIADOR/A	27	802,41	12
Málaga, Gamarra, C/ Martínez Maldonado	LIMPIADOR/A	26	509,00	12
Álora, C/ Jazmín, local 4	LIMPIADOR/A	16	282,00	12
Antequera, C/ Fundición, 1	LIMPIADOR/A	18	360,04	12
Archidona, Avda. De Andalucía, 1	LIMPIADOR/A	21,5	264,00	12
Benalmádena, C/ Las Flores, s/n	LIMPIADOR/A	16	285,32	12
Campillos, C/Clara Campoamor, n.º 19	LIMPIADOR/A	27	671,32	12
Coín, C/ Clara Campoamor, s/n	LIMPIADOR/A	25	1.295,78	12
Estepona, Avda. De Andalucía, s/n	LIMPIADOR/A	17	309,33	12
Fuengirola, Avda. Mirarmar, 33	LIMPIADOR/A	32	788,54	12
Marbella, Avda. Arias de Velasco	LIMPIADOR/A	24	413,15	12
Nerja, C/ Chaparil, Edf. Córdoba, 9 bajo	LIMPIADOR/A	14	266,00	12
Ronda, P.I. El Fuerte	LIMPIADOR/A	22	402,61	12
S.Pedro de Alcántara, C/ Pepe Osorio, 9	LIMPIADOR/A	15	124,50	12
Torremolinos, C/ José M.ª Amado, local 1	LIMPIADOR/A	21,5	383,00	12
Torrox, C/ Almedina, 18-20	LIMPIADOR/A	15	191,40	12
Velez-Málaga, Avda Villa de Madrid, s/n	LIMPIADOR/A	28	336,90	12
Oficina, Avda de los Guindos, 16, bajo	LIMPIADOR/A	14	362,4	12
TODAS	CRISTALERO	42		12
	TOTAL	**519**	**10.504,91**	

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA | 13/11/2019 | PÁGINA 12 / 16
VERIFICACIÓN | NJyGwlbJI30Ai7839pIkdnDk8R4aBT | https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

LOTE N.º 2. ESCUELA DE HOSTELERÍA DE BENALMÁDENA

CENTRO	CATEGORÍA	HORAS DIARIAS (DE LUNES A VIERNES)	
		TODOS LOS MESES DE CONTRATO, EXCEPTO AGOSTO	AGOSTO DEL 27 AL 31
ESCUELA DE HOSTELERÍA DE BENALMÁDENA	LIMPIADOR/A.	-1 LIMPIADOR/A., a 8 H. -1 LIMPIADOR/A., a 8 H.	2 LIMPIADOR/A. A 3 h/d cada uno/a

LOTE N.º 3. ESCUELA DE HOSTELERÍA DE MÁLAGA

CENTRO	CATEGORÍA	HORAS DIARIAS (DE LUNES A VIERNES)	
		TODOS LOS MESES DE CONTRATO, EXCEPTO AGOSTO	AGOSTO DEL 27 AL 31
ESCUELA DE HOSTELERÍA DE MÁLAGA	LIMPIADOR/A	5 LIMPIADOR/A, a 7 H./d 1 CRISTALERO/A, 2 d/mes a 7 H/d.	3 LIMPIADOR/A. a 4 H./dia 1 CRISTALERO/A 1 día a 7 h/d

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		13/11/2019	PÁGINA 13 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwlbJI30Ai7839pIkdnDk8R4aBT	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO II. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA	TIPO	GENÉRICO
Zonas comunes	Cuartos de Baño y WC aseos	Limpiador ácido para cuartos de baño Con efecto desincrustante.
Zonas comunes	Cuartos de Baño y WC aseos	Limpiador desinfectante para cuartos de baño.
Zonas comunes	Cuartos de Baño y WC aseos	Limpiador WC.
Zonas comunes	Cuartos de Baño y WC aseos	Jabón de manos líquido para uso general
Zonas comunes	Limpiacristales	Limpiacristales y multiusos
Zonas comunes	Limpiadores Específicos	Absorbente de polvo para mopas
Zonas comunes	Limpiadores Específicos	Limpiador antimoho
Zonas comunes	Limpiadores Específicos	Limpiador para cobre, bronce y metales nobles
Zonas comunes	Limpiadores Específicos	Limpiador para superficies metálicas
Zonas comunes	Limpiadores Específicos	Limpiador para superficies nobles y muebles de madera
Zonas comunes	Limpiadores Específicos	Limpiador protector para superficies de acero inoxidable
Zonas comunes	Limpiadores Específicos	Limpiador higienizante multiusos.
Zonas comunes	Limpiadores Específicos	Limpiador multiusos nanotecnológico.
Zonas comunes	Neutralizadores y Ambientadores	Ambientador. Fragancia fresca y aromática.
Zonas comunes	Neutralizadores y Ambientadores	Neutralizador de olores: Varias fragancias.
Zonas comunes	Pavimentos	Cristalizador de alto rendimiento

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA | 13/11/2019 | PÁGINA 14 / 16
VERIFICACIÓN | NJyGwlbJI30Ai7839pIkdnDk8R4aBT | https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

ÁREA	TIPO	GENÉRICO
Zonas comunes	Pavimentos	Decapante con acción limpiadora y desengrasante
Zonas comunes	Pavimentos	Decapante universal sin necesidad de aclarado
Zonas comunes	Pavimentos	Detergente alcalino
Zonas comunes	Pavimentos	Limpiador enérgico para pavimentos duros
Zonas comunes	Pavimentos	Limpiador neutro
Zonas comunes	Parquet	Limpiador jabonoso neutro
Higiene en Cocinas	Desengrasantes	Desengrasante
Higiene en Cocinas	Desengrasantes	Desengrasante enérgico
Higiene en Cocinas	Desinfección de manos	Jabón líquido antimicrobiano para manos, sin perfume ni colorante.
Higiene en Cocinas	Desinfección de manos	Loción hidroalcohólica para la desinfección de manos
Higiene en Cocinas	Desinfectantes	Limpiador desinfectante
Higiene en Cocinas	Lavado Manual Vajilla	Detergente lavavajillas manual líquido.
Higiene en Cocinas	Lavado Manual Vajilla	Detergente lavavajillas manual superconcentrado con fragancia a limón
Higiene en Cocinas	Suelos Cocina	Limpiador para suelos de cocina neutro
Higiene en Cocinas	Multiusos	Limpiador multiusos
Higiene en Cocinas	Productos Especiales	Abrillantador para hornos con sistemas de autolavado
Higiene en Cocinas	Productos Especiales	Limpiador para hornos con sistemas de autolavado COMBI RATIONAL SELF COOKING CENTER
Higiene en Cocinas	Productos Especiales	Detergente quitamanchas en polvo para la recuperación de la vajilla

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		13/11/2019	PÁGINA 15 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwlbJI30Ai7839pIkdnDk8R4aBT	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ÁREA	TIPO	GENÉRICO
Higiene en Cocinas	Productos Especiales	Limpiador ligeramente abrasivo en crema para suciedades fuertes
Higiene en Cocinas	Productos Especiales	Neutralizador de olores

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		13/11/2019	PÁGINA 16 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwlbJI30Ai7839pIkdnDk8R4aBT	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	