

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE LIMPIEZA DE LA RED DE CENTROS DEPENDIENTES DE LA DIRECCIÓN PROVINCIAL DEL SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO EN MÁLAGA

Expediente: CONTR_2022_0000910740

Título: LIMPIEZA DE LA RED DE CENTROS DEPENDIENTES DE LA DIRECCIÓN PROVINCIAL DEL SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO EN MÁLAGA

Localidad: Málaga

Códigos CPV: 90919000-2 Servicios de limpieza de oficinas, escuelas y equipos de oficina
90920000-2 Servicios de higienización de instalaciones
90921000-9 Servicio de desinfección y exterminio
90923000-3 Servicios de desratización
90924000-0 Servicios de fumigación

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 1 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45l8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ÍNDICE

1. OBJETO Y ALCANCE

2. PLAN DE TRABAJO

3. DESARROLLO DEL SERVICIO

3.1. MÉTODOS DE LIMPIEZA

3.1.1. ESPECIFICACIONES COMUNES A TODOS LOS LOTES

3.1.2 ESPECIFICACIONES ADICIONALES LOTES 2, 3 Y 4

3.2. TAREAS Y FRECUENCIA

3.2.1. DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

3.2.2. RECOGIDA Y GESTIÓN DE RESIDUOS

3.3 MATERIALES, PRODUCTOS, MEDIOS Y EQUIPOS TÉCNICOS

4. RÉGIMEN DE PERSONAL

5. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

6. EVALUACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

7. RÉGIMEN DE ABONO

8. VISITAS A LAS INSTALACIONES

ANEXO I. DESCRIPCIÓN INSTALACIONES Y SUPERFICIES

ANEXO II. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS

CONTR_2022_910740

MARÍA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 2 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45lI8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



1. OBJETO Y ALCANCE

El objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT) es determinar las especificaciones técnicas con arreglo a las cuales deberá ajustarse la prestación, por parte del contratista, del “Servicio de limpieza de la red de centros dependientes de la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Málaga”.

El contrato tiene previsto licitarse en lotes, conforme a lo dispuesto en el artículo 99 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público. Los lotes a licitar son los siguientes:

- Lote 1. Limpieza Centros y Oficinas de Empleo.
- Lote 2. Limpieza Escuela de Hostelería de Benalmádena - EHB La Fonda.
- Lote 3. Limpieza Escuela de Hostelería de Málaga - EHM La Cónsula.
- Lote 4. Limpieza Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio – CIO Málaga.

El contenido del presente documento tiene carácter contractual y es de obligado cumplimiento de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP, en adelante). Las dependencias objeto del presente contrato, con indicación de su localización y superficie, se relacionan en el Anexo I de este pliego. Se entienden incluidos dentro de los Centros vinculados al objeto del contrato, todos aquellos que durante la vigencia del mismo, se adscriban a la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Málaga. En caso de cambio de la ubicación de alguna de la sedes, el servicio se realizará en el nuevo lugar de ubicación de la sede en cuestión, con las mismas condiciones establecidas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en el de Prescripciones Técnicas.

El alcance del presente contrato se extiende a todos los locales y elementos singulares de los edificios indicados en el apartado anterior, incluido exteriores, terrazas y zonas ajardinadas. Quedan sujetas a dicha limpieza, además de las zonas detalladas en este PPT, todas aquellas superficies no específicamente recogidas pero contenidas dentro del recinto del centro, así como cualquier otra que se le pueda encomendar y que fuera necesaria para mantener el orden y la limpieza de las instalaciones.

En el Lote 4, las zonas objeto de limpieza serán las siguientes: edificio formativo, aulas prácticas/talleres, almacén y zonas comunes.

2. PLAN DE TRABAJO

La empresa adjudicataria presentará a la Administración, para su aprobación, previa a la formalización del contrato, el Plan de trabajo donde expondrá exhaustivamente las necesidades de limpieza de las instalaciones, así como la metodología y características técnicas que proponga para el desarrollo de la prestación.

El plan ha de indicar como mínimo: la organización y metodología de trabajo; periodicidad de ejecución de las tareas; dotación material y personal que pondrá a disposición del servicio, con indicación de categoría profesional; horario de cada uno de ellos; partes del contrato que, en su caso, tengan previsto subcontratar; indicación de la persona asignada por la empresa para la supervisión de los trabajos y como

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 3 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45l8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



interlocutor con la dirección del centro y, en su caso, se indicará la persona trabajadora responsable de cada área o zona del centro.

Además, recogerá la planificación de los trabajos que requieren una periodicidad superior a la diaria, señalando el mes en el que se planifica su ejecución, así como recomendaciones y sugerencias sobre correcciones necesarias y mejoras factibles sobre aquellos aspectos que estime procedentes.

El Plan de trabajo deberá respetar, en todo caso, las previsiones mínimas contenidas en el presente PPT y sujetarse a las indicaciones que le sean transmitidas por la Administración.

Las modificaciones que se puedan producir respecto al Plan de trabajo aprobado, serán comunicadas con antelación a la Dirección de los centros y al Responsable del contrato por parte de la Administración.

Estas modificaciones deberán contar con la aprobación previa, expresa y por escrito de la Administración pudiendo ésta rechazar motivadamente las mismas.

3. DESARROLLO DEL SERVICIO

El adjudicatario del contrato se comprometerá a llevar a cabo, con el personal, medios y productos adecuados y suficientes, 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 y 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.

3.1. MÉTODOS DE LIMPIEZA

Los trabajos objeto de esta licitación, se realizarán de acuerdo con las siguientes especificaciones:

3.1.1. ESPECIFICACIONES COMUNES A TODOS LOS LOTES

Pavimentos

- Granito.

Barrido húmedo con eliminación total del polvo y fregado con mopa y detergente neutro. Previamente se tratará con selladores en base agua de carácter neutro. Se abrillantarán con emulsiones antideslizantes y autobrillantes. Estas operaciones se repetirán con una frecuencia adaptada al tráfico, desgaste y grado de suciedad.

- Pavimentos no porosos.

Se aspirarán o barrerán de manera que se evite el desplazamiento de polvo, utilizando compuestos artificiales, fregándose con mopa y detergentes apropiados.

- Cemento y hormigón.

Se aspirarán o, en su caso, se barrerán utilizando compuestos especiales para este tipo de suelos. Se

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 4 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45lI8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



fregarán o baldearán en la frecuencia que permita mantenerlos en perfecto estado. En todo caso y en todos los pavimentos de piedra natural o artificial, se evitará el uso de productos ácidos.

- Suelos de madera.

Se aspirarán o, en su caso, se barrerán utilizando compuestos especiales para este tipo de suelos. Los encerados se limpiarán con productos especiales fija-polvos antideslizantes. Se encerarán y abrillantarán, cuando así sea necesario, para mantenerlos en perfecto estado. Los barnizados se limpiarán con el mismo método de los suelos encerados y se fregarán con mopa húmeda. Para prolongar el tratamiento de base y realizar el brillo, se aplicará de forma periódica cera en base disolvente, logrando así mantenerlos en perfecto estado.

- Otro tipo de pavimentos.

Cualquier otro tipo de pavimento existente en el edificio, distinto a los descritos con anterioridad, se tratará de acuerdo a sus características específicas.

Paramentos verticales y techos

- Techos y paredes.

Los techos y paredes se mantendrán, en todo momento, libres de polvo, retirando la materia grosera (si existiese) mediante una bayeta húmeda. En el caso de superficies lavables, la limpieza se efectuará con gamuzas humedecidas en una solución de detergente higienizante neutro, con o sin aclarado.

- Persianas, puertas y ventanas.

Las puertas, ventanas y persianas, tanto eléctricas como manuales, se mantendrán en todo momento libres de polvo mediante uso de aspiradores de mango telescópico o similares. El fregado se hará utilizando un cepillo suave con una solución de detergente neutro tibio. En los accesos a los locales, los roces en elementos como puertas, marcos e interruptores eléctricos, se limpiarán de manera que siempre se encuentren en perfectas condiciones. En los marcos metálicos de puertas, ventanas y persianas, no se utilizarán productos que puedan ocasionar efectos corrosivos en el material que los componen.

- Zócalos y rodapiés.

Se mantendrán en función de la naturaleza y calidad del material que lo componen. En el supuesto de materiales especiales como aluminio, se aplicarán los productos y métodos de limpieza indicados para los mismos.

- Cristales y fachadas acristaladas. Limpieza de claraboyas y monteras.

Se limpiarán los cristales de todas las puertas principales y secundarias, espejos, ventanas, paramentos verticales, tanto exteriores como interiores, separadores, mamparas, etc, así como toda la superficie acristalada de la fachada.

La limpieza de cristales y otros elementos en altura o que por su dificultad así se requiera, será realizada necesariamente por personal especializado, debiendo preverse para dichos trabajos la cualificación y medios de prevención de riesgos laborales que sean precisos. En ningún caso se realizará por la misma persona trabajadora que realice los servicios diarios, semanales y mensuales dentro del horario establecido para la realización de los mismos.

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 5 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45l8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- Escaleras.

Se procederá al barrido y fregado de las mismas, así como al mantenimiento, desempolvado y limpieza de todos sus elementos, aplicando en todo caso el tipo de limpieza y productos que correspondan en función del material con que estén fabricados.

Luminarias, tubos fluorescentes, lámparas

Se limpiarán todos los puntos de luz interiores y exteriores del centro.

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).

Mobiliario

La limpieza y desempolvado de todo el mobiliario de las dependencias comprendidas en la superficie afecta a este pliego, se realizará incluyendo aquellos elementos auxiliares, como lámparas de mesa y pie, perchas, teléfonos, monitores, archivadores, así como el vaciado de papeleras. Los muebles lavables se fregarán y se les aplicará cualquier producto protector especial para este tipo de mobiliario, evitándose así la adherencia de suciedad. A los muebles de madera se les aplicará una cera especial de forma que los mantenga en todo momento en perfecto estado. Con los asientos y tresillos se actuará mediante aspirado de partes tapizadas y repaso de zona de piel.

Cortinas, alfombras, moquetas, banderas y toldos

A las alfombras y moquetas se les realizará aspirado y tratamiento con espuma seca y limpiador neutro en caso de detectar manchas, salvo que se considere necesario proceder con una limpieza más a fondo.

A las cortinas y toldos de material lavable se les realizará una limpieza a fondo con los medios y productos que las mismas requieran. La retirada y colocación de las cortinas y toldos se realizará por medios propios de la empresa, sin requerir la colaboración del personal que trabaja en el centro perteneciente a la Administración.

Las banderas del interior y exterior del edificio serán limpiadas con los medios y productos que las mismas requieran de manera que no perjudique ni decolore los tejidos.

En caso de ser necesario, se realizará por personal especializado, debiendo preverse para dichos trabajos la cualificación y medios de prevención de riesgos laborales que sean precisos. En ningún caso se realizará por la misma persona trabajadora que realice los servicios diarios, semanales y mensuales dentro del horario establecido para la realización de los mismos.

Terrazas y zonas exteriores

Las terrazas, balcones, solarios, porches, etc. serán limpiadas y baldeadas con las técnicas, medios y productos específicos que las mismas requieran.

- Canalones y bajantes

Se procederá a la retirada de todos los residuos acumulados mediante la ayuda de un cepillo adecuado para este tipo de elementos. Se deberá prestar especial atención a las zonas en las que el canalón se

CONTR_2022_910740

MARÍA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 6 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45I8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



estrecha y que suelen coincidir con los puntos en los que se acumula más suciedad. Dejar correr agua por el canalón o bajantes para verificar que en todos los tramos el agua corre con fluidez.

Estanterías de archivo, biblioteca, talleres, despachos, salas y otras dependencias

Se realizará el desempolvado de las estanterías y documentos almacenados en las mismas previo a la limpieza de los suelos de las instalaciones.

Aparcamiento en superficie y subterráneo, almacenes y calderas

- Garaje.

La limpieza consistirá en el barrido y fregado a presión, con utilización de cepillos y detergente desincrustante para la supresión de manchas y verdinas.

- 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.

Limpieza de fachadas

Limpieza de toda la fachada. Desempolvado y limpieza con paños húmedos o por medio de aspiradoras mecánicas provistas de mando telescópico, que permita acceder a cualquier punto. Si el recubrimiento superficial lo permite, estos paramentos se someterán a fregado con utilización de cepillos de suavidad adecuada con empleo de detergentes neutros y tibios.

Se deberá proceder a la retirada sistemática e inmediata de carteles de modo que se mantenga en todo momento el adecuado decoro del edificio. A estos efectos, se revisarán diariamente el acceso al edificio y las galerías principales de circulación, así como los paramentos que pueden deteriorarse por la acción de adhesivos.

En el caso de que se realicen pintadas, se procederá a la limpieza inmediata hasta dejar en perfecto estado las superficies afectadas. Se aplicará, sobre los paramentos más expuestos a pintadas, las protecciones adecuadas al objeto de poder eliminarlas con facilidad sin dañar las superficies, procediendo a pintar la zona en caso necesario.

Aseos

Se atenderá la limpieza de los aseos existentes en el centro, así como su mantenimiento, procurando lograr en todo momento un grado óptimo de limpieza y desinfección. Todos los aparatos sanitarios serán objeto de limpieza y desinfección escrupulosa y metódica, así como los suelos y accesorios. De igual forma se efectuará una limpieza a fondo de los paramentos verticales y horizontales.

Ascensores

Las cabinas se mantendrán en perfecto estado mediante limpieza de suelos, paredes, techos, espejos, pasamanos, luminarias y puertas, con productos adecuados en función del material de los distintos elementos.

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 7 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45l8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Material informático y teléfonos

Los equipos informáticos se limpiarán con bayeta limpia, sin ningún tipo de producto ni humedad. Los teléfonos se desempolvarán y fregarán, procediéndose a su desinfección, especialmente del auricular.

Rejillas de ventilación y climatización

Se mantendrán exentas de polvo, repasándolos cada vez que sea necesario con bayetas húmedas y producto detergente neutro, secándolas adecuadamente.

3.1.2 ESPECIFICACIONES ADICIONALES LOTES 2, 3 Y 4

Además de las indicaciones señaladas en el punto anterior, para el caso de los lotes 2, 3, y 4, al tratarse de centros donde se realizan tareas administrativas y existen zonas de manipulación y elaboración de alimentos para su consumo, es necesario realizar una exhaustiva limpieza y desinfección de instalaciones, maquinaria y utillaje, para prevenir cualquier posibilidad de contaminación y proliferación de bacterias como por ejemplo la listeria monocytogenes. Para ello, se tendrán en cuenta las siguientes pautas:

- Eliminar de las superficies los residuos gruesos, cepillando, limpiando con agua caliente y raspando los materiales depositados, o mediante otros métodos si fuese necesario, y aplicando seguidamente agua que cumpla los requisitos del agua potable según legislación vigente (R.D 902/2018 que modifica el R.D. 140/2003).
- La temperatura del agua dependerá del tipo de suciedad que haya que limpiar, debiendo ser a partir de 60° C.
- Aplicar lejía alimentaria.
- Deberá cuidarse que el uso de material abrasivo no modifique el carácter de la superficie de contacto del alimento y que los fragmentos de cepillos, raspadores y otros materiales de limpieza no contaminen el alimento.
- Aclarar con abundante agua potable pasados 5 minutos.
- Dejar secar al aire o con papel de un solo uso.

La humedad facilita la proliferación bacteriana, por lo que es importante después de lavar proceder al secado de equipos o superficies mediante papel o materiales absorbentes de un solo uso y, si es posible, dejar secar al aire.

En las cámaras de refrigeración se extremarán las medidas higiénicas, ya que, especialmente en las de aires forzado, las corrientes de aire pueden difundir a través del ambiente una gran cantidad de bacterias generadas por las condensaciones en los refrigeradores.

Por otro lado, para evitar posibles contaminaciones y diseminaciones de bacterias, siempre se limpiará desde las zonas más altas a las más bajas.

En cuanto a la elección del producto a utilizar, la empresa utilizará un detergente higienizante clorado, como es la lejía para uso alimentario y en las desinfecciones intermedias, higienizantes a base de alcohol, los cuales han demostrado ser buenos bactericidas y efectivos frente a Listeria monocytogenes.

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 8 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45l8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Para evitar resistencias de la bacteria, cada cierto tiempo se cambiará de producto químico, eligiendo otro de diferente composición.

Los productos y útiles de limpieza, se almacenarán en una sala exclusiva y en armario cerrado, fuera de la zona de manipulación, totalmente separados de otros productos, materias primas o envases, para evitar una posible contaminación del alimento, y debidamente etiquetados con la denominación del producto.

En estas instalaciones se deberán seguir las siguientes especificaciones:

Pavimentos

La limpieza de suelos se realizará mediante un barrido suave con cepillo, para retirar la suciedad grosera, sin levantar polvo. Aplicación de fregasuelos diluido en agua en la dosis recomendada por el fabricante, en zig-zag de forma que no se pase dos veces por el mismo sitio. Frotando mediante fregona. Secado al aire.

En la zona de aseo, vestuarios, economato y recepción de materias primas, se aplicará lejía alimentaria diluida en agua en la dosis de 100 ml por cada litro de agua.

Barandillas, manivelas, pomos y otros

Se procederá a la retirada de la suciedad con una bayeta empapada en una disolución de lejía en agua caliente. A continuación se aplicará un producto de limpieza mediante bayeta o similar, con o sin aclarado.

Mobiliario y estanterías

La limpieza del mobiliario se realizará mediante la retirada de la suciedad con una bayeta empapada en una disolución de lejía en agua caliente. Aclarado con agua fría. Secado al aire o con papel de celulosa de un solo uso.

Equipos y maquinaria

Se realizará el desmontado de la maquinaria en los casos en los que sea posible.

Las piezas se dejarán en remojo, en solución desinfectante con agua caliente durante 5 minutos.

Se aplicará lejía y/o desengrasante con agua en el aparato, dejando actuar el producto. Se enjuagará el aparato hasta la eliminación total de los restos del producto químico.

Sacar las piezas del remojo, secar y montar el equipo.

- Congeladores

Se aplicará limpiador desinfectante diluido en agua templada (50°C), dejándolo actuar según indicaciones del fabricante. Se enjuagará mediante bayetas limpias hasta la eliminación de la totalidad de la espuma, en su caso, y se dejará secar al aire.

Para no romper la cadena de frío del producto que está almacenado, durante el proceso de limpieza, los alimentos serán trasladados a las cámaras, y viceversa, procurando que se realice en el menor tiempo posible.

- Básculas

Retirada de la suciedad con una bayeta empapada en una disolución de lejía en agua caliente. Aclarado con agua fría.

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 9 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45l8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Desagües y sumideros

Se deberán desmontar las rejillas y eliminar los restos de suciedad recogidos en los cestillos, si los hubiera, evitando que durante su limpieza se generen salpicaduras hacia zonas o elementos que ya se hayan limpiado. Aplicar el producto, diluido en agua, sobre la superficie con ayuda de un cepillo o bayeta hasta la limpieza de la suciedad macroscópica. Aclarar con agua a presión. Secar al aire.

Rejillas y evaporadores

La limpieza se realizará por retirada de la materia grosera (si existiese) mediante una bayeta húmeda. A continuación se aplica un producto de limpieza mediante bayeta o similar, con o sin aclarado.

Cubos de basura

Vaciarlos. Aplicar el producto, diluido en agua, sobre la superficie con ayuda de un cepillo o bayeta hasta la limpieza de la suciedad macroscópica. Aclarar con agua a presión. Secar al aire.

Útiles de limpieza

Los útiles de limpieza se introducen en un recipiente con agua caliente y producto, en el que se dejan inmersos durante 10 min. A continuación se aclaran con agua y se dejan secar al aire en un lugar adecuado, protegido de fuentes de contaminación.

Mesas y superficies

Retirada de la suciedad con una bayeta empapada en una disolución de lejía en agua caliente. Aclarado con agua fría.

Puerta y ventanas

Retirada de la suciedad con una bayeta empapada en una disolución de lejía en agua caliente. Aclarado con agua fría.

Vestuarios y taquillas

Todos los elementos serán objeto de limpieza y desinfección escrupulosa y metódica, así como los suelos y accesorios, retirando la suciedad con una bayeta empapada en una disolución de lejía con agua caliente. Aclarado con agua fría.

Lavamanos y fregaderos

Aplicar agua con lejía diluida hasta conseguir el mojado total de la superficie y arrastrado de la materia orgánica. Una vez limpios, comprobar la dotación, dosificador de jabón y dispensador de papel, reponiéndola en caso necesario.

Interruptores, enchufes, manivelas y otros

Retirada de la suciedad con una bayeta empapada en una disolución de lejía en agua caliente. Aclarado con agua fría.

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 10 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45l8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



3.2. TAREAS Y FRECUENCIA

La empresa adjudicataria estará obligada a mantener el estado de limpieza de todas las dependencias objeto del presente contrato, en toda su extensión, tomando como mínimas las frecuencias de servicios que se especifican, y pudiéndose indicar, por parte de la persona que ejerza las funciones de Responsable del Contrato, otros períodos de ejecución de los trabajos a realizar, para garantizar una correcta limpieza de los edificios.

Las tareas de limpieza diaria fijadas, no podrán verse afectadas por aquellas otras tareas de frecuencia superior.

Tareas a realizar con frecuencia diaria:

- Barrido/mopeado y fregado de suelos, rodapiés, pavimentos, escaleras, pasillos y acerados de la vía pública de la zona de acceso al local.
- Limpieza y desinfección del mobiliario del centro y equipamiento informático, incluyendo los elementos auxiliares y decorativos en superficies y paredes.
- Limpieza integral y desinfección de aseos y servicios sanitarios.
- Vaciado y limpieza de papeleras.
- Limpieza interior y exterior de ascensores.
- Barrido y/o fregado de terrazas, balcones, solarios y patios incorporados a la actividad ordinaria del centro.
- Limpieza y desinfección de barandillas y pasamanos de escaleras.
- Limpieza y desinfección de picaportes de puertas y huellas de contacto en cristales de puertas de acceso y mamparas divisorias.

Para el caso de los lotes 2, 3 y 4, además de las tareas indicadas en el apartado anterior, en las zonas de almacenaje, manipulación y elaboración de alimentos, se establecen las siguientes tareas diarias:

- Limpieza de cristales del restaurante, bar y cocina didáctica.
- Limpieza de alicatados de cocina.
- Limpieza de loza, cristalería, sartenes, cacerolas, cubertería, etc
- Carga de la maquinaria de lavado industrial (tren de lavado, plonge).
- Limpieza equipos, maquinaria y mobiliario.
- Limpieza de fregaderos.
- Limpieza de cubos de basura.
- Limpieza de vestuarios.

Tareas a realizar con frecuencia semanal

- Limpieza de cristales interiores del centro.
- Barrido y/o fregado de terrazas, balcones y patios no incorporados a la actividad ordinaria del centro.
- Limpieza de marcos, puertas, arcos, armarios y estanterías, mástiles, archivadores, radiadores, percheros y rejas interiores.
- Limpieza de cierres de ventanas.
- Limpieza de luminarias, aparatos de iluminación, interruptores, enchufes y otros.

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 11 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45l8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- Barrido/aspirado de alfombras, tapicerías y elementos análogos.
- Limpieza de elementos interiores de señalización e identidad corporativa.
- Barrido y fregado de suelos de almacén y archivos en planta y/o sótano.
- Limpieza de paredes.

Para el caso de los lotes 2, 3 y 4, además de las tareas indicadas en el apartado anterior, en las zonas de almacenaje, manipulación y elaboración de alimentos, se incluye la limpieza de los desagües, sumideros y útiles de limpieza.

Tareas a realizar con frecuencia mensual:

- Abrillantado y pulido de elementos metálicos (dorados y plateados) en barandillas, pasamanos, puertas, mástiles, etc.
- Limpieza y desinfección de tapicerías de sillas, sillones, sofás, cojines y otras tapicerías.
- Limpieza de cristales exteriores.
- Barrido y/o baldeo de almacenes, archivos, trasteros y garajes interiores.
- Limpieza exterior de rejillas de ventilación e instalaciones de aire acondicionados y radiadores.
- Limpieza interior de persianas, estores y similares.
- Limpieza de zócalos y alicatados.
- Limpieza de persianas metálicas.
- Vaciado y limpieza de contenedores higiénicos sanitarios.
- Limpieza de taquillas.

Para el caso de los lotes 2, 3 y 4, además de las tareas indicadas en el apartado anterior, se incluye la limpieza de los congeladores.

Tareas a realizar con frecuencia trimestral:

- Desatascos químicos de la red de saneamiento.
- Limpieza de canalones y sumideros.
- Revisión de arquetas.
- Limpieza en profundidad de todas las instalaciones, incluidos cocina y restaurante.
- Limpieza de techos.

Para el caso de los lotes 2, 3 y 4, además de las tareas indicadas en el apartado anterior, en las zonas de almacenaje, manipulación y elaboración de alimentos, se incluye la limpieza de rejillas y evaporadores.

Tareas a realizar con frecuencia anual.

- Limpieza de fachadas.
- Encerado de tarimas y parqués.
- Limpieza interior y exterior de claraboyas y monteras.
- Limpieza interior de las campanas de extracción de las cocinas.
- Revisión y limpieza de arquetas. Deberá realizarse al final del verano (tal y como indica el Código Técnico de Edificación, Documento Básico Salubridad)

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 12 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45I8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Trabajos a realizar a demanda, según necesidades de la dirección del centro

- Eliminación de pinturas alusivas y carteles en fachadas exteriores, con los medios que resulten adecuados y tratamiento de protección especial de los mismos.
- Limpieza del salón de actos u otras dependencias utilizadas, después de un evento.
- Intervención ante atascos de arquetas.
- Limpieza intensiva en caso de obra en las instalaciones.
- Para el caso de los Lotes 2, 3 y 4 , se realizará una limpieza intensiva a la finalización y antes del comienzo de cada curso, así como en los periodos no lectivos (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.

3.2.1. DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

La desinfección, la desinsectación y la desratización (DDD) de las dependencias, se realizará con una frecuencia mínima semestral, 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 a indicación del/la Responsable del Contrato.

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.

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 13 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45l8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



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.

Los restos de estos insectos serán retirados con la periodicidad necesaria para evitar su acumulación.

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.

3.2.2. 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, manteniendo la segregación.

La empresa adjudicataria deberá gestionar con la citada Empresa el número de contenedores a disponer, a fin de evitar que quede basura en la vía pública.

Los residuos generados por la actividad de los Centros se recogerán en bolsas de basura que deberán cerrarse antes de ser manipuladas, aportadas por la empresa adjudicataria del servicio y serán trasladadas a sus contenedores específicos cuidando que su contenido no llegue a caer en los viales, retirándose inmediatamente los vertidos por el personal que las transporte o manipule.

Los residuos de aceite serán almacenados en unas garrafas y recogidos por una empresa autorizada para su retirada y reciclaje. La frecuencia de retirada dependerá de la cantidad de consumo y, por tanto, se realizará en función de la cantidad almacenada de aceite.

Cuando la empresa autorizada retire el aceite, entregará un albarán de recogida de residuos con la cantidad retirada.

Cualquier sanción derivada del incumplimiento de la norma será asumida por el adjudicatario.

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 14 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45l8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



3.3. MATERIALES, PRODUCTOS, MEDIOS Y EQUIPOS TÉCNICOS

Materiales y productos

La empresa adjudicataria deberá suministrar todos los materiales y útiles necesarios para el buen funcionamiento del servicio (carros de limpieza, aspiradora, hidra-limpiadora, caldera de vapor, escobas, fregonas, paños, bolsas de basura, productos de limpieza, etc.), así como los indicados en su Plan de trabajo.

Además deberá suministrar, reponer y garantizar permanentemente, la existencia de los artículos que se detallan a continuación:

- Suministro y reposición de papel higiénico.
- Suministro y reposición de jabón y dispensadores de jabón.
- Suministro y reposición de papel para secar las manos y dispensadores de papel.
- Suministro y reposición de bolsas. Éstas serán de material biodegradable o reciclado o cualquier otro que suponga una ventaja medioambiental.
- Suministro y reposición de escobillas.
- Suministro de contenedores higiénicos con tapa y pedal y mantenimiento de los mismos en todos los aseos.
- Suministro y reposición de papeleras con tapa y pedal en todos los aseos.
- Suministro de ambientadores desinfectantes en spray.
- Suministro de alfombras para lluvia en la zona de acceso al centro.
- Para los lotes 2, 3 y 4:
 - Suministro de lavavajillas y abrillantadores tanto para lavado manual, como para la maquinaria de lavado.
 - Limpiador para hornos con sistemas de autolavado *combi rational self cooking center*.
 - Suministro, reposición, mantenimiento y calibrado de los dosificadores automáticos de jabón de la maquinaria de lavado.
 - Papel de mecha.
 - Rollo de bayeta de secado, algodón con precorte.

El suministro de los productos consumibles, útiles de limpieza y maquinaria que se utilicen en los procesos habituales de limpieza/mantenimiento así como su reposición, serán de cuenta de la empresa adjudicataria, a excepción de los consumibles de operación, como la energía eléctrica y agua.

Los productos de limpieza que se empleen serán los adecuados para la realización de los trabajos a efectuar. En ningún caso se utilizarán productos que resulten abrasivos o nocivos para los materiales del centro.

Los productos consumibles de suministro y reposición, serán de primera calidad, además de ser aptos para la higiene alimentaria, en su caso.

Tanto los productos de limpieza utilizados, como 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. Dichos productos deberán cumplir los requisitos

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 15 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45l8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



definidos en las eco etiquetas europeas u otras equivalentes y que, en todo caso, sean de baja toxicidad, alta biodegradabilidad y con rendimiento de equivalente eficacia, como mínimo, al de los productos convencionales de la misma gama, siendo responsable la empresa adjudicataria de las posibles deficiencias que pueda ocasionar el empleo de los mismos.

La Administración se reserva el derecho a requerir el cambio de productos de limpieza o de productos utilizados cuando considere que estos no son adecuados, los cuales deberán ser reemplazados en un plazo no superior a 48 horas.

La persona adjudicataria llevará el control y guarda del almacén de todos los productos consumibles que se utilizan para el desarrollo del servicio de limpieza de los edificios, al objeto de que no se produzca la falta de alguno de ellos con las consiguientes disfuncionalidades. No obstante, la dependencia en la que se guarden estos productos estará accesible para la persona responsable de la Dirección del centro y para la persona de plantilla del centro que éste designe en su ausencia.

Medios y equipos técnicos necesarios

El adjudicatario deberá equipar a su personal con las herramientas y utensilios necesarios de acuerdo con las diversas tareas a realizar, así como de los equipos de uso manual precisos para llevar a cabo las tareas de limpieza, debiendo ajustarse todo el material citado a la normativa sobre seguridad e higiene, garantizando a sus trabajadores el suministro diario de todos los materiales necesarios para una correcta limpieza y desinfección de los centros.

También deberá proporcionar los medios auxiliares tales como andamios, escaleras, maquinaria, pértigas, medios de seguridad, señalización, etc. que resulten necesarios para la realización del servicio.

Todo el material que se utilice deberá ser necesariamente material homologado, pudiendo la Administración, a través de la persona que ejerza las funciones de responsable del contrato, exigir al adjudicatario que acredite dicha homologación.

El adjudicatario queda obligado a aportar toda la maquinaria, medios y equipos técnicos necesarios para la buena prestación del servicio (incluyendo en su caso el personal especializado para su manejo) lo cual deberá estar claramente detallado en la correspondiente oferta. Si una vez adjudicado el contrato, estos medios resultasen inadecuados a juicio del órgano de contratación, deberán ser reemplazados en un plazo no superior a 48 horas.

El adjudicatario será responsable de los daños y roturas que sufra el material de las instalaciones como consecuencia de los trabajos de limpieza, cualquiera que sea la causa que lo motive.

Todos y cada uno de los utensilios y artículos que se empleen en cualquier circunstancia serán suministrados por la empresa adjudicataria.

La custodia de los equipos, herramientas y material que se utilicen en los procesos de limpieza corresponderá al adjudicatario. No obstante, la dependencia en la que se guarden estará accesible para la persona responsable de la Dirección del centro y para la persona de plantilla del centro que designe en su ausencia.

Las empresas licitadoras, junto a su oferta, en el Anexo IX-B del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige la presente contratación, presentarán una declaración responsable haciendo constar lo siguiente :

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 16 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45l8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- En cuanto a los productos de limpieza, declaración responsable indicando que se encuentra en disposición de las fichas técnicas y fichas de datos de seguridad de todos los productos, así como de los certificados correspondientes que lo acreditan.
- En cuanto al suministro, declaración responsable haciendo constar que la empresa dispone de recursos suficientes, tanto humanos como materiales, para garantizar la prestación del servicio, conforme a las exigencias indicadas en los Pliegos que rigen la presente licitación.

En caso de resultar adjudicataria, la Administración se reserva el derecho de exigir la aportación de la documentación justificativa relativa a los puntos indicados en el apartado anterior, durante la vigencia del contrato.

4. RÉGIMEN DE PERSONAL

El personal que la empresa adjudicataria pondrá a disposición de los centros, será el adecuado en número y cualificación para obtener el máximo nivel de calidad en las prestaciones objeto de contrato.

La distribución del horario del personal de limpieza, para poder realizar adecuadamente lo contemplado en este pliego, será propuesta por el adjudicatario, con el visto bueno del Órgano de Contratación, y figurará en el Plan de trabajo. Se deberá comunicar a la Administración, 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 servicio se prestará de forma que no interfiera en el normal funcionamiento de la actividad del centro.

Los horarios de trabajo podrán ser modificados en función de las necesidades de la Administración, previa notificación con antelación suficiente a la empresa adjudicataria (7 días naturales salvo casos excepcionales como factores climatológicos adversos u otras causas de fuerza mayor) y respetando el número de horas de trabajo semanales.

El adjudicatario quedará obligado a cubrir las ausencias del personal habitual como consecuencia de enfermedad, vacaciones o cualquier situación que pudiera surgir.

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. 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.

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 que corresponda, 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.

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 17 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45l8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



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 realizará visitas técnicas a los centros de forma mensual 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.

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 pueda 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.

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 a la persona trabajadora 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.

La persona contratista dotará a su personal de los uniformes o ropa de trabajo (temporadas de invierno y verano) adecuada y necesaria para atender las tareas derivadas del contrato y comprobará su uso, de carácter obligatorio, conforme a lo establecido en el Convenio Colectivo del Sector de Limpieza de Edificios y Locales de la provincia de Málaga y a la normativa en materia de prevención de riesgos laborales. Por su parte, el personal, se compromete a mantener en todo momento una correcta uniformidad.

Igualmente, será obligación del adjudicatario la colocación de los elementos precisos de protección y señalización, con el fin de evitar accidentes de personas ajenas durante la ejecución de los trabajos.

La empresa adjudicataria deberá presentar, en un plazo de un mes desde la formalización del contrato: copias de los contratos laborales, y liquidaciones de Seguridad Social (Modelo Relación de Liquidación de Cotizaciones y Modelo Relación Nominal de Trabajadores) u otro Informe acreditativo del alta en la Seguridad Social de los trabajadores que pudiera solicitar el/la Responsable del contrato como, por ejemplo, vida laboral de empresa. Esta documentación podrá ser requerida por la persona Responsable del contrato de la Administración a lo largo de la vigencia del mismo, estando la empresa obligada a facilitarla en un plazo máximo de 10 días hábiles a partir del día siguiente al requerimiento.

CONTR_2022_910740

MARÍA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 18 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45l8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



5. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

El contratista quedará obligado a ejercer, por sí o por medio de representantes 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.

Son obligaciones de la entidad contratista:

1. Adoptar todas las medidas necesarias, así como aportar los medios humanos y los recursos materiales adecuados para la óptima prestación del servicio contratado y de su control de calidad, estando a su exclusivo cargo todos los gastos que origine este compromiso. Correrán igualmente a su cargo la puesta a disposición de todos los medios auxiliares de características especiales que sean necesarios para el desarrollo de la tarea y la formación adecuada del personal para el adecuado funcionamiento del servicio.
2. Ejercer la dirección y vigilancia de la prestación del servicio y poner en práctica los programas de trabajo para la ejecución de los servicios objeto del contrato, velando para que la limpieza se realice correctamente.
3. El adjudicatario se compromete a abonar los salarios de los trabajadores adscritos al centro, sin superar la fecha establecida para ello en el vigente Convenio Colectivo del sector, asumiendo de forma directa y no trasladable a la Delegación Territorial el coste de cualquier mejora en las condiciones de trabajo o en las retribuciones de dicho personal.
4. Deberán estar al corriente de pago de obligaciones tributarias y de la Seguridad Social al tiempo de presentar la solicitud para participar en la licitación o presentar la proposición y mantenerse en esa situación hasta la finalización del contrato, salvo que exista un aplazamiento, fraccionamiento o acuerdo de suspensión con ocasión de la impugnación de las referidas deudas.
5. La persona responsable del contrato no reconocerá ningún trabajo realizado fuera de las condiciones estipuladas en el contrato que no cuente con el conforme previo, aún cuando haya sido solicitado por cualquier persona dependiente laboralmente del centro, no haciéndose cargo, en consecuencia, de los gastos que se hubieran producido.
6. En ningún caso, esta Dirección Provincial resultará responsable de las obligaciones del contratista con sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato suscrito.
7. Podrá ser objeto de penalización al adjudicatario, cualquier incumplimiento del contrato, así como las acciones u omisiones de su personal en orden a la uniformidad, aseo personal, compostura y atención con los usuarios, defectos en la ejecución de la limpieza, retirada de basuras, y en general, cuantos hechos puedan ser constitutivos de incumplimientos conforme se recogen en los pliegos. En el procedimiento que se incoe al efecto, será preceptivo, en todo caso, el trámite de audiencia al contratista, como ejercicio del derecho de defensa, a fin de contrastar la realidad de los incumplimientos o cumplimientos defectuosos, los cuales serán finalmente declarados, si procede, por el órgano de contratación. En dicho procedimiento se recogerán los hechos constitutivos del incumplimiento, su calificación, tipificación, así como la cuantificación, en su caso, de la penalización

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 19 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZiFo6k9V1Q6b6s45lI8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



impuesta.

8. 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.

Además de la obligación de prestar el servicio en la forma y en los términos establecidos en el pliego de cláusulas administrativas particulares y en el presente pliego, el adjudicatario se compromete al cumplimiento de las siguientes obligaciones:

- Actuar de forma inmediata en circunstancias especiales o urgentes con los equipos necesarios de personal y maquinaria.
- Aportar la información que específicamente se solicite, sobre procesos de trabajo, trabajos efectuados, tiempos invertidos, etc.

El adjudicatario deberá ejecutar el servicio con la observancia de la legislación medioambiental vigente en cada momento, y en todo caso:

1. Deberá colaborar con los planes de recogida de residuos que se realicen en las diferentes dependencias.
2. Utilizar productos, materiales y procedimientos que, dentro de las posibilidades del mercado, garanticen el respeto al medio ambiente (uso de productos reciclables y no contaminantes, uso de procedimientos que minimicen la generación de residuos, etc.). En los trabajos de este contrato se promoverá el ahorro de recursos naturales (agua, luz, etc).
3. El adjudicatario deberá tener suscrito los seguros obligatorios, así como un seguro de responsabilidad civil por daños a terceros, tanto a personas como a objetos, durante toda la vigencia del contrato.
4. El contrato está sujeto al cumplimiento de las disposiciones legales, reglamentarias y convencionales vigentes en materia laboral y seguridad social; en particular, a las condiciones establecidas por el último Convenio colectivo sectorial del ámbito en el que se encuadra la actividad de la empresa contratista. Las condiciones recogidas en el texto del referido convenio conformarán las condiciones mínimas en las que podrán ser empleados los trabajadores y trabajadoras que lleven a cabo las actividades objeto del contrato.
5. 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.

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 20 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45lI8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



6. 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.
7. La limpieza de armarios, archivos, estantes o similares que mantengan elementos de cierre, sólo podrá ser acometida en su exterior.

6. EVALUACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

La Administración Pública designará:

- Un coordinador provincial del servicio de limpieza, responsable del contrato, que será un trabajador adscrito a la Dirección Provincial del SAE en Málaga, o persona que se designe en caso de ausencia, al que corresponderá supervisar su ejecución, adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta realización de la prestación pactada, con funciones de inspección y control en la prestación del servicio de limpieza y las asignadas por el art.62 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014
- Un coordinador local del servicio de limpieza para cada centro, que será la persona que ostente la dirección del centro o máximo responsable; en caso de ausencia del mismo, al que corresponderá el seguimiento de la ejecución ordinaria del servicio.

Éstos serán responsables del seguimiento y coordinación de la ejecución del contrato y 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.

Los coordinadores locales, remitirán mensualmente al coordinador provincial del servicio de limpieza, un informe sobre el grado de cumplimiento del contrato y del plan de trabajo facilitado por la empresa, haciendo constar su conformidad o disconformidad con la prestación del servicio.

La calificación de las tareas de periodicidad superior al mes, se realizará únicamente en el mes que corresponda ejecutarlas.

El contratista por su parte, deberá nombrar 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, afrontar las incidencias que se produzcan y mantener el contacto necesario y permanente con la persona responsable de la Dirección del centro. Al efecto, entregará en el centro, al coordinador local, un documento acreditativo de su estancia, en el que conste la

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 21 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45l8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



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. El coste laboral de las tareas y funciones propias del supervisor de la empresa adjudicataria, se considerará, a todos los efectos, incluido en la oferta que presente cada proponente.

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.

Se deberá cumplir, en todo caso, con el principio de audiencia al contratista, a fin de contrastar la realidad de los incumplimientos o cumplimientos defectuosos.

Las irregularidades en el cumplimiento del objeto del contrato podrán ser constatadas por la persona responsable, o en quien éste delegue. La persona contratista se verá obligada de forma inmediata a la corrección de las mismas. En caso de incumplimiento de dicha obligación el Responsable del Contrato propondrá al órgano de contratación que se inicie el procedimiento de imposición de penalidades establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige la presente contratación.

7. RÉGIMEN DE ABONO

El precio del contrato se abonará en pagos parciales por mensualidades vencidas, previa presentación de la factura, y una vez conformado 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.

Si una empresa resulta adjudicataria de varios lotes, presentará una factura por cada lote.

8. VISITA A LAS INSTALACIONES

Previo a la formulación de sus ofertas, las empresas licitadoras tendrán la obligación de conocer las instalaciones y su estado actual, ya que el contratista tiene la obligación de haber estudiado e inspeccionado el lugar de ejecución de los trabajos y sus características al completo, de conocer la naturaleza de los trabajos a realizar, de los medios que pueden necesitar y en general de toda la información necesaria en lo relativo a riesgos, contingencias y demás factores y circunstancias que puedan incidir en la ejecución y en el coste del servicio a prestar.

Los licitadores interesados deberán visitar las instalaciones, dentro del plazo de presentación de ofertas y en horario laboral de 9:00 a 14:00 horas, no exigiendo esta Administración la presentación de ningún certificado de visita.

Para ello, deberán enviar un correo electrónico a contratacion.ma.sae@juntadeandalucia.es, indicando el día y la hora de su propuesta de visita, entendiéndose automáticamente autorizada a menos que se remita comunicación expresa desde la Secretaría Provincial del SAE.

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 22 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45l8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Y para la debida constancia de todo lo convenido se firma electrónicamente este documento mediante el Sistema de Información de relaciones electrónicas en materia de contratación (SiREC), en cumplimiento de la obligación legal de utilización de medios electrónicos prevista en la LCSP y el Decretoley 13/2020, de 18 de mayo, a fecha de la firma electrónica.

POR EL SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO
LA DIRECTORA PROVINCIAL

POR EL CONTRATISTA
EL/LA REPRESENTANTE

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 23 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45l8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



**ANEXO I: RELACIÓN DE CENTROS DEPENDIENTES DE LA DIRECCIÓN PROVINCIAL DEL
SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO EN MÁLAGA**

LOTE Nº1: CENTROS Y OFICINAS DE EMPLEO

DENOMINACIÓN DEL CENTRO DE TRABAJO	DOMICILIO	LOCALIDAD	SUPERFICIE (m ²)
Centro Empleo de Antequera	C/ Remedios Tomás, Bloque 11	Antequera	774,05
Oficina Empleo de Archidona	Avenida de Andalucía, 1	Archidona	463,51
Oficina Empleo de Campillos	C/ Clara Campoamor, 19	Campillos	671,32
Oficina Empleo de Álora	C/ Jazmín, 1	Álora	281,60
Centro Empleo de Coín	C/Clara Campoamor, s/n	Coín	1.369,94
Centro Empleo Málaga – Gamarra	C/ Capitán Marcos García, 2	Málaga	703,39
Centro Empleo Málaga – El Palo <i>*Actualmente la sede se encuentra en C/Venezuela, nº1 superficie 441,29m² Pendiente finalización de obras, para su traslado</i>	Av. Juan Sebastián Elcano, 145*	Málaga	612,92
Centro Empleo Málaga – La Paz	Carril de los Guindos, 13	Málaga	593,89
Centro Empleo Málaga – Capuchinos	C/ Duque de Rivas, 25	Málaga	749,94
Centro Empleo Málaga – La Unión	Pasaje Eguiluz, 36, Portal 6	Málaga	777,46
Centro Empleo Málaga – Teatinos	Calle Kandisnky, 26	Málaga	671,60
Oficina Empleo de Benalmádena	C/Las Flores, s/n	Benalmádena	296,53
Oficina Empleo de Estepona	Avenida Andalucía, 157	Estepona	287,22
Centro Empleo de Fuengirola	Avenida Miramar, 33	Fuengirola	723,43
Centro Empleo de Marbella – Las Palomas	Avenida Arias de Velasco, Conjunto Las Palomas	Marbella	347,94
Oficina Empleo de Marbella – San Pedro de Alcántara	C/ Tolox, bloque 5 – local 17	San Pedro de Alcántara (Marbella)	118,40
Oficina Empleo de Torremolinos	C/ José Amado, 1.	Torremolinos	376,70
Centro Empleo de Ronda	C/ Fernando de los Ríos, 3	Ronda	423,04
Oficina Empleo de Nerja	C/ Chaparril, 9	Nerja	155,37
Oficina de Empleo de Torrox	C/ Almedina, 20	Torrox	168,64
Centro Empleo de Vélez-Málaga	Avda. Villa de Madrid, s/n	Vélez – Málaga	1.136,50
Archivo Central	Avda. de los guindos, 16	Málaga	399,00

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 24 / 28
VERIFICACIÓN	NjYgwZIFo6k9V1Q6b6s45lI8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



LOTE N°2: ESCUELA DE HOSTELERÍA DE BENALMÁDENA – EHB LA FONDA

DENOMINACIÓN DEL CENTRO DE TRABAJO	DOMICILIO	LOCALIDAD	SUPERFICIE (m²)
Escuela de Hostelería La Fonda	C/ Maestro García Álvarez, s/n	Benalmádena	1.005,72

LOTE N°3: ESCUELA DE HOSTELERÍA DE MÁLAGA – EHM LA CÓNSULA

DENOMINACIÓN DEL CENTRO DE TRABAJO	DOMICILIO	LOCALIDAD	SUPERFICIE (m²)
Escuela de Hostelería La Cónsula	Carretera Coín, 86	Málaga	2.677,86

LOTE N°4: CENTRO ANDALUZ DE FORMACIÓN INTEGRAL DE LAS INDUSTRIAS DEL OCIO- CIO Mijas

DENOMINACIÓN DEL CENTRO DE TRABAJO	DOMICILIO	LOCALIDAD	SUPERFICIE (m²)
Complejo CIO Mijas	Avda. Abogados de Oficio s/n	Mijas	7.505,00

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 25 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45l8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ANEXO II.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS

ELEMENTO	TIPO	ESPECIFICACIONES
PAVIMENTOS	Limpiadores específicos	Detergente neutro. Selladores en base agua. Emulsión antideslizante y autobrillante. Cera en base disolvente.
PARAMENTOS VERTICALES Y TECHOS	Limpiadores específicos	Detergente higienizante neutro.
LUMINARIAS Y OTROS	Limpiadores específicos	Productos adecuados en función del material de los distintos elementos.
METALES	Limpiadores específicos	Limpiador para cobre, bronce y metales nobles.
MOBILIARIO	Limpiadores específicos	Limpiador para superficies nobles y muebles de madera. Cera muebles.
TEXTIL	Limpiadores específicos	Espuma seca. Detergente neutro.
ESTANTERÍAS	Limpiadores específicos	Limpiador para superficies metálicas.
APARCAMIENTO, ALMACENES Y CALDERAS	Limpiadores específicos	Detergente desincrustante. Limpiador enérgico para pavimentos duros.
FACHADAS	Limpiadores específicos	Detergente higienizante neutro.
ASEOS	Limpiadores específicos	Limpiador ácido para baños con efecto desincrustante. Limpiador desinfectante para baños. Limpiador wc. Limpiacristales y multiusos.
ASCENSORES	Limpiadores específicos	Limpiador protector para superficies de acero inoxidable. Limpiador higienizante multiusos. Limpiador para superficies metálicas.
MATERIAL INFORMÁTICO	-	Bayeta limpia si ningún tipo de productos ni humedad.
REJILLAS VENTILACIÓN Y CLIMATIZACIÓN	Limpiadores específicos	Detergente higienizante neutro.

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 26 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZiFo6k9V1Q6b6s45lI8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Además de las indicaciones anteriores, en las zonas de almacenaje, manipulación y elaboración de alimentos se deberán tener en cuenta las siguientes especificaciones:

ELEMENTO	TIPO	ESPECIFICACIONES
PAVIMENTOS	Fregasuelos Solución higienizante Lejía alimentaria	Detergente neutro perfumado para la limpieza de pavimentos sin necesidad de aclarado. Solución formulada para la limpieza, higienización y desodorización de todo tipo de superficies donde exista presencia de contaminación microbiana. Lejía apta para desinfección de agua de consumo, frutas, verduras y superficies de trabajo.
BARANDILLAS, MANIVELAS, POMOS	Lejía alimentaria	Lejía apta para desinfección de agua de consumo, frutas, verduras y superficies de trabajo.
MOBILIARIO Y ESTANTERÍAS	Lejía alimentaria	Lejía apta para desinfección de agua de consumo, frutas, verduras y superficies de trabajo.
EQUIPOS Y MAQUINARIA	Limpiador desinfectante Lejía alimentaria Solución desengrasante	Limpiador multiusos eficaz para la eliminación de bacterias. Lejía apta para desinfección de agua de consumo, frutas, verduras y superficies de trabajo. Solución desengrasante de alto rendimiento para la eliminación de suciedad de origen orgánico, tanto animal como vegetal. Limpiador para hornos con sistemas de autolavado <i>combi rational self cooking center</i> .
CONGELADORES	Limpiador desinfectante	Limpiador multiusos eficaz para la eliminación de bacterias.
BÁSCULAS	Lejía alimentaria	Lejía apta para desinfección de agua de consumo, frutas, verduras y superficies de trabajo.
DESAGÜES Y SUMIDEROS	Solución higienizante	Solución formulada para la limpieza, higienización y desodorización de todo tipo de superficies donde exista presencia de contaminación microbiana.

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 27 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45l8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ELEMENTO	TIPO	ESPECIFICACIONES
REJILLAS Y EVAPORADORES	Solución higienizante	Solución formulada para la limpieza, higienización y desodorización de todo tipo de superficies donde exista presencia de contaminación microbiana.
CUBOS DE BASURA	Solución higienizante Solución desengrasante	Solución formulada para la limpieza, higienización y desodorización de todo tipo de superficies donde exista presencia de contaminación microbiana. Solución desengrasante de alto rendimiento para la eliminación de suciedad de origen orgánico, tanto animal como vegetal.
ÚTILES DE LIMPIEZA	Solución higienizante	Solución formulada para la limpieza, higienización y desodorización de todo tipo de superficies donde exista presencia de contaminación microbiana.
MESAS Y SUPERFICIES	Lejía alimentaria	Lejía apta para desinfección de agua de consumo, frutas, verduras y superficies de trabajo.
PUERTAS Y VENTANAS	Lejía alimentaria	Lejía apta para desinfección de agua de consumo, frutas, verduras y superficies de trabajo.
VESTUARIOS Y TAQUILLAS	Lejía alimentaria	Lejía apta para desinfección de agua de consumo, frutas, verduras y superficies de trabajo.
LAVAMANOS Y FREGADEROS	Lejía alimentaria	Lejía apta para desinfección de agua de consumo, frutas, verduras y superficies de trabajo.
INTERRUPTORES, ENCHUFES, MANIVELAS	Lejía alimentaria	Lejía apta para desinfección de agua de consumo, frutas, verduras y superficies de trabajo.

CONTR_2022_910740

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		28/11/2022 13:09:49	PÁGINA: 28 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwZIFo6k9V1Q6b6s45l8x29Yo5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	