



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LA DIRECCIÓN PROVINCIAL DEL SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO EN MÁLAGA, QUE HAN DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE UTILLAJE DE COCINA, MATERIAL DESECHABLE Y SERVICIO DE MESA PARA EL ALUMNADO Y PERSONAL DOCENTE DE LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA DEPENDIENTES DE LA DIRECCIÓN PROVINCIAL DEL SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO. PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO CON CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EXCLUSIVAMENTE CUANTIFICABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FÓRMULAS. PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS**

**EXPEDIENTE: CONTR/2023/00009601**

---

**1.- OBJETO Y LOTES**

**2.- DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**3.- RESPONSABLE DEL CONTRATO**

**4.- CONDICIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO**

**5.- HORARIOS Y PUNTOS DE ENTREGA**

**6.- PLAZOS DE ENTREGA**

**7.- ENTREGA DEL SUMINISTRO**

**8.- INCIDENCIAS DEL SUMINISTRO**

**9.- FORMA DE PAGO**

**10.- OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA**

**11.- PLAZO DE GARANTÍA**

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		03/10/2023 09:03:35	PÁGINA: 1 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwON7OBB4qT7Krxab6loq0U4UfE	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto establecer las condiciones técnicas por las que ha de regularse la adjudicación y posterior suministro del material objeto del contrato con destino a los centros Escuela de Hostelería de Málaga-La Cónsula (en adelante “EHM”) y Benalmádena-La Fonda (en adelante “EHB”).

## 1.- OBJETO Y LOTES

La presente contratación tiene por objeto el suministro de utillaje de cocina, material de cocina desechable y servicio de mesa para el alumnado y personal docente de las Escuelas de Hostelería de Benalmádena y de Málaga y en relación con los itinerarios y acciones formativas que se imparten en cada una de ellas.

El contrato se divide en los siguientes lotes:

Nº de Lote:	Denominación
1	Utillaje de cocina
2	Material de cocina desechable
3	Servicio de Mesa

## 2. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Los artículos a suministrar son los que se indican en los Anexos I-1, I-2 y I-3 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (en adelante PCAP).

Se deberán ofertar artículos de primeras marcas, nunca marcas blancas o genéricas. Las características técnicas descritas para cada artículo serán de obligado cumplimiento para el adjudicatario. Los artículos ofertados y suministrados deberán ser de las mismas características técnicas y calidad que las establecidas en el presente pliego o, en todo caso de calidad superior, en ningún caso inferior. Dichas calidades en ningún caso podrán ser alteradas por el contratista de forma unilateral.

Cualquier referencia específica a marca y modelo en la descripción de los artículos, deberá entenderse como características que han de reunir los productos ofertados por los licitadores, no aceptándose ninguna otra marca o modelo de inferior calidad.

La empresa adjudicataria garantizará que durante todo el período de vigencia del contrato se suministren los productos incluidos en la oferta adjudicataria del contrato que se corresponderán siempre con las calidades ofertadas en su proposición.

La Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo (en adelante SAE) en Málaga podrá en cualquier momento exigir el cambio de un determinado artículo por otro al considerar que las características del mismo no son las contempladas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares o en el presente Pliego.

Asimismo, en caso de obtener un mal resultado al utilizar el material suministrado, la Dirección Provincial del SAE podrá exigir el cambio de aquel por otro de similares características, al mismo precio ofertado por la empresa adjudicataria para el material sustituido.

En caso de sustitución de los productos ofertados o de alguna marca por causas de fuerza mayor, deberá ser propuesta dicha circunstancia previamente a la persona responsable del contrato que se designe por parte de la Dirección Provincial del SAE, razonando las causas que originen dicha

sustitución, y siempre que no sea de calidad inferior, sin cuya autorización no se podrá llevar a cabo.

El material que se suministre no deberá llevar ningún tipo de publicidad relativa a la empresa adjudicataria. No se admitirán productos cuyos envases no se encuentren en perfecto estado (sucios, rotos, abollados, oxidados, ...).

Con carácter general, todos los artículos ofertados deberán cumplir los siguientes aspectos:

a) Marcado CE. Cuando sea aplicable, los productos ofertados en este acuerdo marco deberán venir marcados con la etiqueta CE. No obstante, desde la fecha de presentación de ofertas que se establezca en el anuncio de licitación y durante la vigencia del mismo, estos certificados estarán a disposición de SAE.

b) Seguridad general de los productos. Se ajustarán a la directiva 2001/95/CE relativa a la seguridad general de los productos, traspuesta a nuestro ordenamiento jurídico por el Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre seguridad general de los productos.

c) Aspectos medioambientales. Los productos ofertados cumplirán los requisitos medioambientales establecidos en la normativa medioambiental vigente durante todo el ciclo de vida de los mismos.

Con objeto de prevenir y reducir su impacto medioambiental a lo largo del ciclo de vida, todos aquellos envases y embalajes, desechables o no, que se utilicen para contener, proteger, manipular, distribuir y presentar las mercancías deberán cumplir con la Ley 11/1997, de 24 de abril, de Envases y Residuos de Envases.

Es recomendable que los productos presenten códigos de identificación de materias primas y símbolos que fomenten la correcta gestión de residuos.

La empresa adjudicataria deberá garantizar el cumplimiento de la normativa vigente en materia de seguridad e higiénico-sanitaria.

Todos los bienes suministrados deben reunir las características que a continuación se detallan, con la calidad mínima, descripción y composición que se indican:

#### LOTE N.º 1

Nº	ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNIDADES
<b>ESCUELA DE HOSTELERÍA DE MÁLAGA</b>			
1	PELADOR DE HOJA	Tamaño: de 5 a 7 cm. Material cuchilla: acero inoxidable al cromo, níquel y molibdeno, Cr 16% - 18%*, Ni 10% - 14%*, Mo 2% - 2.5%*. Mango metálico, ergonómico, robusto, impermeable, antitérmico y antideslizante.	50
2	CUCHILLO COCINERO	Tamaño: de 19 a 21 cm. Material cuchilla: Acero inoxidable al Cromo, níquel y Molibdeno, Cr 16% - 18%*, Ni 10% - 14%*, Mo 2% - 2.5%*. Mango metálico, ergonómico, robusto, impermeable, antitérmico y antideslizante.	50
3	PUNTILLA DE TRABAJO	Tamaño: de 9 a 11 cm. Material cuchilla: acero inoxidable al cromo, níquel y molibdeno, Cr 16% - 18%*, Ni 10% - 14%*, Mo 2% - 2.5%*. Mango metálico, ergonómico, robusto, impermeable, antitérmico y antideslizante.	50
4	CUCHILLO DE SIERRA	Tamaño: de 28 a 30 cm. Material cuchilla: acero inoxidable al cromo, níquel y molibdeno, Cr 16% - 18%*, Ni 10% - 14%*, Mo 2% - 2.5%*. Mango metálico, ergonómico, robusto, impermeable, antitérmico y antideslizante.	2
5	SACACORCHO	De camarero profesional, abridor de vino, abrebotellas multifunción. Material: acero inoxidable. Dimensiones aproximadas: 12 x 3,6 x 2,4 cm. Peso aproximado: 60 gr.	50
6	RIZADOR PARA CÍTRICOS	Material: acero inoxidable 18%. Abertura en el mango para colgar. Apto para lavavajillas.	4
7	PINZA PARA DECORACIÓN	Pinza acodada de emplatado en acero inoxidable 18/10 de precisión. Calidad profesional.	8
8	CUCHARILLA VACIADORA	Tamaño: 10 mm. Material: acero inoxidable 18%. Para fruta, bola.	4
9	CUCHARILLA VACIADORA	Tamaño: 15 mm. Material: acero inoxidable 18%. Para fruta, bola.	4
10	CUCHARILLA VACIADORA	Tamaño: 22 mm. Material: acero inoxidable 18%. Para fruta, bola.	4

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		03/10/2023 09:03:35	PÁGINA: 3 / 14
VERIFICACIÓN	NjyGwON7OBB4qT7Krxab6loq0U4UfE	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



11	CUCHARILLA VACIADORA	Tamaño: 25 mm. Material: acero inoxidable 18%. Para fruta, bola.	4
12	CUCHARILLA VACIADORA	Tamaño: 30 mm. Material: acero inoxidable 18%. Para fruta, bola.	4
13	JUEGO CUCHARILLAS MEDIDORAS	Formado por cinco cucharas para medir pequeñas cantidades. Tamaños: 15 ml, 5 ml, 2,5 ml, 1,25 ml y 0,65 ml. Material: acero inoxidable 18%.	4
14	RASQUETA	Tamaño: 22 cm. Material: acero inoxidable 18%. Con mango ergonómico, antideslizante.	3
15	RASQUETA	Tamaño: 12,5 cm x 11 cm. Material: acero inoxidable 18%.	6

Nº	ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNIDADES
<b>ESCUELA DE HOSTELERÍA DE BENALMÁDENA</b>			
1	PELADOR DE HOJA	Tamaño: de 5 a 7 cm. Material cuchilla: acero inoxidable al cromo, níquel y molibdeno, Cr 16% - 18%, Ni 10% - 14%, Mo 2% - 2.5%. Mango metálico, ergonómico, robusto, impermeable, antitérmico y antideslizante.	52
2	CUCHILLO COCINERO	Tamaño: de 19 a 21 cm. Material cuchilla: Acero inoxidable al Cromo, níquel y Molibdeno, Cr 16% - 18%, Ni 10% - 14%, Mo 2% - 2.5%. Mango metálico, ergonómico, robusto, impermeable, antitérmico y antideslizante.	52
3	PUNTILLA DE TRABAJO	Tamaño: de 9 a 11 cm. Material cuchilla: acero inoxidable al cromo, níquel y molibdeno, Cr 16% - 18%, Ni 10% - 14%, Mo 2% - 2.5%. Mango metálico, ergonómico, robusto, impermeable, antitérmico y antideslizante.	52
4	CUCHILLO DESHUESADOR	Tamaño: de 18 a 20 cm. Material: hoja de acero inoxidable forjado nitrum . Mango polyoxymethylene, color negro.	3
5	CUCHILLO DESHUESADOR	Tamaño: de 12 a 13 cm. Material: hoja de acero inoxidable forjado nitrum. Mango polyoxymethylene, color negro.	3
6	SACACORCHOS	De camarero profesional, abridor de vino, abrebotellas multifunción. Material: acero inoxidable. Dimensiones aproximadas: 12 x 3,6 x 2,4 cm. Peso aproximado: 60 gr.	50
7	ABRELATAS	Abrelatas manual forma mariposa	3
8	BOQUILLAS	Boquillas rizadas (para mangas pasteleras) varios tamaños, set de 24 boquillas	3
9	CACEROLA	Cacerola con tapas 60 cm de diámetro, capacidad 70 litros, acero inoxidable	3
10	CAZOS	Cazos pequeños para salsas, acero inoxidable y paredes rectas. Medida aproximada 16 cm.	6
11	CORTA PASTA	Cortapasta extensibles acero inoxidable con 5 ruedas	1
12	CORTADOR DE BOLAS	Cortador de bolas de acero inoxidable medida 19 cm de largo	3
13	DESCORAZONADOR	Descorazonador de acero inoxidable, medida 20 cm largo	3
14	DESESCAMADOR	Desescamador de pescado, doble hoja dentada con funda de silicona . Medidas de 30 cm acero inoxidable	3
15	DESESCAMADOR	Desescamador de pescado, doble hoja dentada con funda de silicona . Medidas de 14 cm de largo, acero inoxidable	3
16	DOSIFICADORES	Dosificadores de salsas, para rellenar platos con salsa o cremas. Sistema antigoteo y antispalpicaduras, mango con diseño ergonómico, fácil desmontaje para limpieza con diferentes boquillas de 4,6 y 8 mm.	4
17	DOSIFICADORES	Boquillas para dosificador (detallado en la fila anterior)	4
18	ESPALMADERAS	Espalmaderas para carne, material acero inoxidable de 22 cm de largo, 1 cm de ancho Y 1kg aproximado de peso	2
19	EMBUDOS	Juegos de embudos de acero inoxidable diámetro de entrada 10 cm, 12 cm y 14 cm. Tubo de salida 1,3cm de diámetro y 7,2 cm de largo. Al ser posible con asa	2
20	ESPÁTULAS	Espátulas de silicona, color blanco y acero inoxidable. Medida 20 cm	3
21	ESPÁTULAS	Espátulas de silicona, color blanco y acero inoxidable. Medida 26 cm	3
22	ESPÁTULAS	Espátulas de silicona, color blanco y acero inoxidable. Medida 32 cm	3
23	GUANTE PROTECTOR	Guante cinco dedos con correa en la muñeca, reversible para ambas manos, diseño de correa extraíble y protección completa de la mano, de fácil lavado y desinfectado talla L	1
24	GUANTE PROTECTOR	Guante cinco dedos con correa en la muñeca, reversible para ambas manos, diseño de correa extraíble y protección completa de la mano, de fácil lavado y desinfectado talla xl	1
25	JARRA MEDIDORA	Jarra- Vaso medidor con capacidad de 1 litro , material PVC resistente a golpes . Que las marcas vengan bien indicadas	3
26	MANDOLINAS	Mandolinas de acero inoxidable con pie de apoyo, con 5 cuchillas	2
27	MÁQUINAS DE PASTA	Máquinas para hacer y cortar pasta, acero inoxidable que se pueda ajustar varios niveles para espesores de distintas masas	1
28	MOLDES RECTANGULAR	Moldes rectangular para hacer tartas (solo con contorno, que no lleve base) medidas 30 cm x 40 cm	2
29	MOLDES CUADRADOS	Moldes cuadrados para hacer tartas (solo con contorno, que no lleve base) medidas 20 cm x 20 cm	2
30	MOLDES CUADRADOS	Moldes cuadrados para hacer tartas (solo con contorno, que no lleve base) medidas 16 cm x 16 cm	2
31	MOLDES REDONDOS	Moldes redondos para hacer tartas (sólo contorno que no lleven base) medidas 28 cm	4
32	MOLDES DE SILICONA	Moldes de silicona de 38 cm x 29 cm (tapete) , con medias esferas y el tamaño de ellas 7 cm x 7 cm (especial repostería)	5

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		03/10/2023 09:03:35	PÁGINA: 4 / 14
VERIFICACIÓN	NjyGwON7OBB4qT7Krxab6loq0U4fE	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



33	MOLDES DE SILICONA	Moldes de silicona de 38 cm x 29 cm (tapete) , con cuadrados y el tamaño de ellas 7 cm x 7 cm (especial repostería)	5
34	MOLDES DE SILICONA	Moldes de silicona de 38 cm x 29 cm (tapete) , con rectángulos y el tamaño de ellas 8 cm x 35 cm (especial repostería)	8
35	MOLDES DE SILICONA	Moldes silicona de muffin de 6 cavidades , tamaño de cavidad de 7 cm ancho x 4 cm de alto	14
36	MOLDES	Moldes para pan de molde, con tapa corredera, de acero aluminizado y revestimiento antiadherente, 40 cm largo, 15 cm de ancho y 15 cm alto	4
37	MORTEROS	Juego de mortero y mano mortero , 18 cm de diámetro , granito de antracita	3
38	OLLA A PRESIÓN	Olla a presión con capacidad de 40 litros acero inoxidable, diámetro 42 cm	1
39	PIE JAMÓN	Pie de Jamón de acero inoxidable con sistema giratorio, la base también de acero inoxidable	1
40	PINZAS PESCADO	Pinzas para quita espinas de 2,5 ancho, 13,5 largo y 2,2 fondo, de acero inoxidable	2
41	RALLADORES	Ralladores Microplane 32,5 cm de acero inoxidable y mango antideslizante	3
42	SARTENES	Sartenes de diámetro 20 cm, acero inoxidable y mango de acero	4
43	SARTENES	Sartenes de diámetro 28 cm, acero inoxidable y mango de acero	4
44	SARTENES	Sartenes de diámetro 40 cm, acero inoxidable y mango de acero	4
45	SOPLETES	Sopletes/pistola Gas de cocina, deben de tener interruptor de seguridad, material acero inoxidable y aleación de aluminio , medidas 18 cm máximo altura, con recargo en la parte de abajo	2
46	TAMIZ	Tamiz de diámetro aproximado entre 30 y 40 cm, acero inoxidable con mallas intercambiables de 1 mm, 2 mm y 3 mm	1
47	TAMIZ	Tamiz diámetro entre 20 y 30 cm, acero inoxidable con malla fija de 2 mm	1
48	TIJERAS	tijeras de cocina de 24 cm de acero inoxidable	2
49	TIJERAS	tijeras de cocina de 21 cm de acero inoxidable	2
50	TIMBALES CILÍNDRICOS	Timbales cilíndricos para emplatar, diámetro 5 cm , acero inoxidable, altura 6 cm	80
51	TIMBALES CILÍNDRICOS	Timbales cilíndricos para emplatar, diámetro 6 cm , acero inoxidable, altura 6 cm	80
52	TIMBALES CUADRADOS	Timbales cuadrados para emplatar, diámetro 5 cm x 5 cm, acero inoxidable, 6 cm de altura	80
53	TIMBALES CUADRADOS	Timbales cuadrados para emplatar, diámetro 6 cm x 6 cm, acero inoxidable, 6 cm de altura	80
54	VASOS	Vasos chiquitos tipo sidra, 23 cl	100

**LOTE N.º 2**

Nº	ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	PRESENTACIÓN	UNIDADES
<b>ESCUELA DE HOSTELERÍA DE MÁLAGA</b>				
1	Aceite desmoldante	Bote de aceite desmoldante para pastelería en spray. Tamaño bote: 500 ml.	Cajas de 6	5
2	Acetato transparente	Acetato transparente para repostería, espesor 125 micras. Tamaño rollo: 5 cm x10 m.	Rollo	7
3	Agitadores de cóctel	Plástico desechable de 18cm y 4 mm de diámetro aprox.	Ud.	500
4	Bayeta microfibra	Tamaño 40cm x 36cm.	Paquete 4 ud.	75
5	Block de comandas	Block de 50 comandas de camarero con tres copias. Tamaño 10 x16 cm.	unidad	60
6	Blonda	Blondas redondas, color blanco, 26 cm diámetro.	Paquete 250 ud.	2
7	Blonda	Blondas redondas, color blanco, 28 cm diámetro.	Paquete 250 ud.	2
8	Blonda	Blondas redondas, color blanco, 30 cm diámetro.	Paquete 250 ud.	2
9	Blonda	Blondas redondas, color blanco, 36 cm diámetro.	Paquete 250 ud.	2
10	Blonda	Ovalada, tamaño 38 x 24 cm, color blanco.	Paquete 250 ud.	2
11	Blonda	Ovalada, tamaño 42 x 28 cm, color blanco.	Paquete 250 ud.	2
12	Blonda	Ovalada, tamaño 46 x 35 cm, color blanco.	Paquete 100 ud.	2
13	Blonda	Rectangular, tamaño 33 x 45 cm, color blanco.	Paquete 100 ud.	2
14	Bobinas secamanos	Bobinas secamanos Doble capa, tintada azul , especial alimentación. 100% celulosa precortado. Tamaño 24,5 cm x 350 mtrs.	Ud.	800
15	Bolsas cierre hermético de Zip	Medidas 33cm x 40cm.	Caja 100 ud.	20
16	Bolsas de plástico biodegradable con asa.	Material PLA (ácido poliláctico). Capacidad 30l.	Paquete 75 ud.	10
17	Bolsas plástico liso de envasado al vacío	No gofradas. Tamaño: 20x30cm, espesor 105 micras lisa. Material PA/PP 90 my 11 capas. Temperatura 121° hasta 4 horas. Libre de bisfenol A y ftalatos.	Caja 500 ud.	2
18	Bolsas plástico liso de envasado al vacío	No gofradas. Tamaño: 30 x40 cm, espesor 105 micras lisa. Material PA/PP 90 my 11 capas. Temperatura 121° hasta 4 horas. Libre de bisfenol A y ftalatos.	Caja 1000 ud.	1
19	Botellas de reactivo líquido de cloro libre para uso en fotómetros y minifotómetros	Reactivo líquido cloro libre 0,00 a 2,50 mg/ L (5,00 mg/ L). Formato botellas cuentagotas. Cantidad 300 test. Método adaptación del método 330.5 de USEPA y del método estándar 4500-Cl G.	Pack	1
20	Botes desinfectantes de frutas y verduras	Solución para desinfectar frutas y verduras que permite consumirlas con seguridad. No altera el sabor ni el olor natural de los productos. Es eficaz para evitar contagios infecciones etc. Bote 500 ml. Con pulsador	Bote	70

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		03/10/2023 09:03:35	PÁGINA: 5 / 14
VERIFICACIÓN	NjyGwON7OBB4qT7Krxab6loq0U4fE	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



21	Brocheta	Tamaño: 15 cm. Color madera natural. Material: madera de bambú.	Paquete 100 ud.	40
22	Carga de sifón montanata.	Carga de sifón montanata de 8 gr de N20.	Caja 24 ud.	30
23	Carga gas soplete.	Recarga de gas quemadores soplete com-gas 227 grs.	Ud.	20
24	Cepillo limpiamanchas de ropa	Mango de madera, cerdas de nylon. Área: 15 x 7 x 3 cm.	Ud.	1
25	Cuchara desechable	Tamaño: 18,5 cm. Material: 100% plastic free.	Paquete 1000 ud.	1
26	Plato desechable	Tamaño 22cm. De un solo uso. Material: 100% plastic free.	Paquete 500 ud.	1
27	Tenedor desechable	Tamaño: 18,5 cm. Material: 100% plastic free.	Paquete 1000 ud.	1
28	Palitos agitadores café madera	16 cm. Largo. Madera natural. Enfundados individuales.	Paquete 100 ud.	20
29	Guantes	Material: Nitrilo 100% sin polvo. Color azul. Talla S.	Caja 100 ud.	100
30	Guantes	Material: Nitrilo 100% sin polvo. Color azul. Talla M.	Caja 100 ud.	100
31	Guantes	Material: Nitrilo 100% sin polvo. Color azul. Talla L.	Caja 100 ud.	100
32	Guantes	Material: Nitrilo 100% sin polvo. Color azul. Talla XL.	Caja 100 ud.	100
33	Hilo de bramante.	Hilo de cocina. Tamaño bobina: 60 m.	Bobina	20
34	Mangas pasteleras	Longitud 65 cm y diámetro de 12 pulgadas. Material: plástico desechable de un solo uso, calidad alimentaria. Sin costura. Color azul o no transparente.	Paquete 100 ud.	35
35	Manteles	Color burdeos. Papel, primera calidad, medidas 120 cm x 120 cm.	Paquete 50 ud.	3
36	Palillos mondadientes	Redondos. Material 100% madera natural. Enfundados individualmente en papel. Longitud: 7 cm.	Caja 500 ud.	15
37	Papel Aluminio	Tamaño rollo: 45 cm x 390 m. Espesor 13 micras. Uso alimentario profesional.	Rollo	60
38	Papel cata fata.	Tamaño: 50 cm ancho x 50 m. Cocción alta temperatura.	1	1
39	Papel film transparente	Formato industrial. Tamaño rollo: 50 cm ancho x 250 m. Grosor 15 micras. PVC.	Rollo	108
40	Papel guitarra	Tamaño: 60 x 40 cm, espesor 55 micras.	Paquete 250 ud.	2
41	Papel siliconado para hornear	Color blanco. Tamaño hoja: 40 cm x 60 cm.	Caja 250 ud.	30
42	Pincel de silicona	Mango inoxidable de 24 cm, con 4 cm de grosor.	Ud.	6
43	Pinchos de aceitunas desechable para cóctel	Material: plástico.	unidad	1000
44	Posavasos desechables	Material: cartón. Tamaño: 9 x 9 cm. Papel reciclado.	Paquete 500 ud.	20
45	Rollo de bayeta secado	Para cristalería, vajillas y cubiertos. Material:100% algodón con precorte. Tamaño bayeta 40 x 64 cm. Color Blanco.	Rollo 10 bayetas	50
46	Servilletas	Color blanco. Tamaño: 40 x 40 cm. 2 capas. Material 100% pasta virgen de celulosa.	Paquete 50 ud.	200
47	Servilletas pequeñas especial cóctel	Tamaño: 10 x 10 cm plegada, 20 x 20 cm desplegada. Fabricadas con material 100% pasta virgen de celulosa. Color Blanco.	Paquete 100 ud.	50
48	Sorbetes de plástico	Longitud 21 cm, diámetro 8mm. Color negro. Material PLA. Enfundados papel.	Pack 500 ud.	6
49	Tarrina bisagra oval	Capacidad 1000 ml. Material PLA. Temperatura máx. 85°C y mín. 10°C.	Paquete 50 ud.	20
50	Tarrina con tapadera	Capacidad 375 ml. Material PLA. Temperatura máx. 85°C y mín. 10°C.	Paquete 50 ud.	30
51	Tiras de medición de cloro	Bote de 600 tiras	bote	1
52	Vasos	Material: cartón no térmico. 7 cm. Diámetro.. Capacidad 200/220 cc.	Paquete 100 ud.	5
53	Vasos	Transparente. Capacidad: 330 ml. Material: plástico PLA alimentario primera calidad.	Paquete 500 ud.	3
54	Vasos	Transparente. Capacidad: 130 ml. Material: plástico PLA alimentario .	Paquete 100 ud.	30
55	Velas de cumpleaños	Velas de parafina. Tamaño 6 cm.	Ud.	50
56	Etiquetas para marcar comida congelada y envasada.	Tamaño: 9 cm de largo x 4 cm de alto.	Rollo 100 etiquetas	1
57	Etiquetas para marcar comida congelada y envasada.	Tamaño: 12 cm de largo x 6 cm de alto.	Rollo 100 etiquetas	1
58	Jeringuilla	Sin aguja. Capacidad 5 ml.	Pack 100 ud.	1
59	Muletón escurre platos	Rollo muletón "Tipo vileda" escurreplatos. Medidas: 80*46 cm	ud.	10
60	Cargas bombona gas butano para recheaud	Carga de gas: CV 270 PLUS/CV 300 PLUS	und.	24
61	Bolsa serrín	Serrín para ahumado (madera de almendro)	ud.	50

Nº	ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
<b>ESCUELA DE HOSTELERÍA DE BENLMADENA</b>				
1	Aceite desmoldante	Bote de aceite desmoldante para pastelería en spray. Tamaño bote: 600 ml.	Caja 6 ud.	3
2	Acetato transparente	Acetato transparente para repostería, espesor 125 micras. Tamaño rollo: 5 cm x10 m.	Rollo	5
3	Agitadores de cóctel desechables	Material: plástico. Tamaño: 18 cm.	Ud.	200
4	Bobina seca manos industrial	Tamaño: 24,5 cm x 350 m. Doble capa, tintada azul , especial alimentación, 100% celulosa. Precortado.	Bobina	60
5	Bobina seca manos pequeña	Doble capa, tintada azul , especial alimentación. Alto 20 cm.	Bobina	180
6	Bol desechable	Bol/recipiente de Bambú natural medidas 7,5 x 3 cm	1000 uni	1
7	Bolsa envasado al vacío	Gofradas. Tamaño bolsa: 20 x 15 cm, espesor 90 micras. Material PA/PP 90, libre de bisfenol A y ftalatos.	Paquete 100 ud.	30
8	Bolsa envasado al vacío	Gofradas. Tamaño bolsa: 30 x 40 cm, espesor 90 micras. Material PA/PP 90. Libre de bisfenol A y ftalatos.	Paquete 100 ud.	20

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		03/10/2023 09:03:35	PÁGINA: 6 / 14
VERIFICACIÓN	NjyGwON7OBB4qT7Krxab6loq0U4fE	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



9	Bolsa envasado al vacío	Gofradas. Tamaño bolsa: 25 x 35, espesor 90 micras. Material PA/PP 90, libre de bisfenol A y ftalatos.	Paquete 100 ud.	30
10	Bolsa envasado al vacío	Gofradas. Tamaño bolsa: 15 x 25 cm, espesor 90 micras. Material PA/PP 90, libre de bisfenol A y ftalatos.	Paquete 100 ud.	30
11	Bote desinfectante de frutas y verduras	Solución para desinfectar frutas y verduras, que permite consumirlas con seguridad. No altera el sabor ni el olor natural de los productos. Es eficaz para evitar contagios, infecciones. Bote de 500 ml con pulsador.	Bote	50
12	Botellas de reactivo líquido de cloro libre para uso en fotómetros y minifotómetros	Reactivo líquido cloro libre 0,00 a 2,50 mg/ L (5,00 mg/ L). Formato botellas cuentagotas. Cantidad 300 test. Método adaptación del método 330.5 de USEPA y del método estándar 4500-Cl G.	Pack	1
13	Brocheta	Material madera natural. Tamaño 10 cm.	Paquete 100 ud.	20
14	Brocheta	Material: madera natural. Tamaño: 15 cm.	Paquete 100 ud.	40
15	Carga de sifón montanata	Carga de sifón montanata de 8 gr de N20.	Caja 24 ud.	10
16	Carga gas soplete	Bote de 600 ml. Gas 100 % isobutano.	Ud.	6
17	Cucharas reutilizables	cucharas reutilizables medidas 12 x 3,5	Ud.	1000
18	Envase de plástico para alimentos	Envase de plástico capacidad 750 cc, medidas aprox. 180X150x65 mm, con tapa bisagra	ud.	300
19	Flaneras desechables	Moldes para cocina desechables. Material: aluminio. Tamaño: 6 cm diámetro x 6 cm de alto.	Paquete 100 ud.	10
20	Guantes	Material: Nitrilo 100% sin polvo. Color azul. Talla M.	Caja 100 ud.	25
21	Guantes	Material: Nitrilo 100% sin polvo. Color azul. Talla L.	Caja 100 ud.	25
22	Guantes	Material: Nitrilo 100% sin polvo. Color azul. Talla XL.	Caja 100 ud.	25
23	Hilo bramante	Hilo de cocina. Tamaño bobina: 60 m.	Bobina	6
24	Manga Pastelera	Material: plástico. Calidad alimentaria. Tamaño: 65 cm.	Paquete 100 ud.	15
25	Mini Cucharas	Mini cucharas reutilizables de 10 cm, color plata material PS	2000 ud.	1
26	Mini Tenedores	Mini tenedores reutilizables de 10 cm, color plata material PS	2000 ud.	1
27	pajitas individuales	paquete de pajitas con fundas individuales	500	1
28	Palillo de dientes	Material: madera. Con funda individual de papel.	Caja 500 ud.	3
29	Papel Aluminio	Tamaño rollo: 30 cm x 300 m. Uso alimentario profesional.	Rollo	20
30	Papel film transparente	Formato industrial. Tamaño rollo: 30 cm ancho x 300 m.	Rollo	60
31	Papel siliconado para hornear	Color blanco. Tamaño hoja: 40 cm x 60 cm.	Caja 250 ud.	15
32	Pincho de aceitunas desechable para cóctel	Material: plástico.	Ud.	500
33	Posavasos desechables	Material: cartón. Color blanco. Redondos.	Ud.	500
34	Recipiente cuadrado	Recipiente cuadrado reutilizable material PS medidas 9x9x3,5 cm	Ud.	600
35	Recipiente Triángulo	Recipiente triangular reutilizables medidas 7,7x7,4x6,3	Ud.	600
36	Servilleta	Color blanco. Tamaño: 40 x 40 cm. 2 capas. Material 100% pasta virgen de celulosa.	Paquete 50 ud.	100
37	Servilleta de cóctel	Tamaño: 10 x 10 cm plegada, 20 x 20 cm desplegada. Fabricadas con material 100% pasta virgen de celulosa. Color Blanco.	Paquete 100 ud.	50
38	Velas cumpleaños	Velas de parafina. Tamaño 6 cm.	Ud.	50
39	Vasos desechables	Capacidad 220 cm <sup>3</sup> , cartón no térmico	Paquete 100 ud.	3
40	Etiquetas para marcar comida congelada y envasada.	Tamaño: 9 cm de largo x 4 cm de alto.	Ud.	100
41	Etiquetas para marcar comida congelada y envasada.	Tamaño: 12 cm de largo x 6 cm de alto.	Ud.	100
42	Jeringuilla	Sin aguja. Capacidad 5 ml.	Pack 100 ud.	1

**LOTE N.º 3**

ESCUELA DE HOSTELERÍA DE BENALMÁDENA			
CRISTALERIA			
Nº	ARTICULO	CARACTERÍSTICAS	UNIDADES
1	COPAS DE AGUA	REPOSICIÓN BLANCO/TINTO; CAPACIDAD 400 MM, ALTURA 23 CM , DIÁMETRO 7 CM. MARCA ZWIESEL-	100
2	COPAS CHAMPAGNE	REPOSICIÓN CAPACIDAD 230 ML; ALTURA 230 MM, MODELO ADINA PRESTIGE	24
3	CATAVINOS	REPOSICIÓN VICRILA ELYTIUN CATAVINO ALBARIZA DE 30 CAPACIDAD (CL.): 30 CL DIÁMETRO MÁXIMO (MM.):74	50
4	JUEGOS DE SAL Y PIMIENTA	REPOSICIÓN TABLECRAFT SALERO Y PIMENTERO EIFFELVIDRIO/CROMADO CONJUNTO DE SALERO Y PIMENTERO DE 2 UNIDADES, IDEAL PARA SERVICIO DE MESA. DE DISEÑO CLÁSICO. CON TAPA DE ROSCA. JUEGOS COMPLETOS (15 SALEROS, 15 PIMENTEROS) DE CRISTAL, CON TAPÓN DE ACERO INOXIDABLE; ALTURA 10-12 CM.	16

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		03/10/2023 09:03:35	PÁGINA: 7 / 14
VERIFICACIÓN	NjyGwON7OBB4qT7Krxab6loq0U4fE	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



5	VASOS CAFÉ LATTE	CAPACIDAD 150 ML SIN ASA MARCA MASROOMA	24
6	COPAS DE CAFÉ IRLANDÉS	CAPACIDAD 23 CL , 7,6 X 14,6 CM ALTO	24
<b>CUBERTERÍA</b>			
	<b>ARTICULO</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>UNIDADES</b>
7	CUCHILLOS TRINCHEROS	ACERO INOXIDABLE ACABADO PULIDO LONGITUD 20 CM	48
8	TENEDOR TRIDENTE (CARNE)	ACERO INOXIDABLE, ACABADO PULIDO 20 CM LARGO	48
<b>MENAJE VARIOS</b>			
	<b>ARTICULO</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>UNIDADES</b>
9	BANDEJAS	BANDEJAS DE ACERO INOXIDABLE CON DOS ASAS, LARGO 60 CM Y ANCHO 40 CM	20
10	PANERAS	PANERAS DE ACERO INOXIDABLE MEDIDAS 50 X 30 CM	3

**3.- RESPONSABLE DEL CONTRATO.**

Se designa como responsable del contrato a la persona titular de la Secretaria Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Málaga.

La persona responsable del contrato, o persona en quien delegue, tendrá la facultad de inspeccionar la calidad y la terminación de los productos que se van a suministrar, debiendo ser admitidas sus propuestas. Asimismo, se le confiere la facultad de actuar como única interlocutora válida con la empresa adjudicataria, debiendo abstenerse la empresa adjudicataria de admitir peticiones individualizadas de personas sin su aprobación.

La Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Málaga facilitará un listado de personal autorizado para realizar las actuaciones asociadas a la ejecución de este contrato.

**4.- CONDICIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO.**

El suministro de los artículos estará en función de las necesidades de los centros, sin que en ningún caso exista vinculación alguna con el contratista respecto al gasto máximo señalado en el PCAP. El número de unidades y, por tanto, la cuantía total de la licitación y adjudicación es estimada y el precio es unitario.

En el supuesto de que por necesidades se agotara el suministro de un determinado producto, éste se podrá seguir suministrando al precio ofertado por el licitador, sin que en ningún caso la suma de las facturaciones parciales pueda superar el límite máximo del contrato.

Las peticiones de suministros podrán cursarse, a elección de los Centros, por correo electrónico, por teléfono u otros medios telemáticos, debiendo confirmarse la recepción del pedido por la empresa adjudicataria y de no hacerlo así, se considerará como fecha de recepción la de la remisión del pedido.

**5.- HORARIO Y PUNTOS DE ENTREGA.**

El horario de entrega de los suministros será por la mañana, entre las 9:00 y las 14:00 horas, incluidos domingos y festivos.

La entrega del material se efectuará en las sedes de los centros indicados a continuación:

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		03/10/2023 09:03:35	PÁGINA: 8 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwON7OBB4qT7Krxab6loq0U4UfE	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



CENTROS	CALLE	CÓDIGO POSTAL	POBLACIÓN
ESCUELA DE HOSTELERÍA DE MÁLAGA	FINCA LA CÓNsula, S/N. CTRA. DE COÍN, KM 89	29140	CHURRIANA (MÁLAGA)
ESCUELA DE HOSTELERÍA DE BENALMÁDENA	C/ SANTO DOMINGO DE GUZMÁN S/N	29639	BENALMÁDENA

La adjudicataria deberá entregar los artículos en el lugar indicado por la Dirección Provincial del SAE Málaga, obligándose a efectuar la descarga y colocación de los artículos en el sitio indicado, por sus propios medios y sin coste adicional alguno.

No obstante, la DP SAE Málaga, por necesidades del servicio, podrá variar tanto el horario como los lugares de entrega del material, aunque no venga especificado en este procedimiento, sin que la persona contratista pueda repercutir coste alguno por dicho motivo.

## 6.- PLAZOS DE ENTREGA.

La entrega se efectuará en una plazo máximo de:

Nº de Lote	Denominación	Plazo de entrega máximo
1	Utillaje de cocina	10 días hábiles desde la formalización del contrato
2	Material de cocina desechable	5 días hábiles siguientes a la realización del pedido
3	Servicios de mesa	10 días hábiles desde la formalización del contrato

El plazo de entrega se computará desde la confirmación de la recepción del pedido por la adjudicataria o en caso de no producirse esta, desde la comunicación del pedido. En casos puntuales de necesidades urgentes justificadas por el órgano de contratación, se podrá reducir los plazos de entrega por el tiempo necesario para atender dicha urgencia.

## 7.- ENTREGA DEL SUMINISTRO.

La empresa adjudicataria entregará los suministros objeto del contrato en los centros de trabajo y horarios indicados en el apartado 5 de este pliego.

En el supuesto de utillaje de cocina y servicios de mesa se suministrarán en una única entrega, no pudiendo fraccionarse la misma en entregas parciales, salvo que por necesidades de la Dirección Provincial del SAE Málaga se indique excepcionalmente dicha posibilidad.

Para el material desechable, los productos serán suministrados por los adjudicatarios mediante entregas parciales que se producirán en las fechas y para las unidades que los centros pidan en el momento de su necesidad.

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		03/10/2023 09:03:35	PÁGINA: 9 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwON7OBB4qT7Krxab6loq0U4UfE	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

La Dirección Provincial del SAE Málaga se reserva la comprobación, en el momento de la recepción, de la calidad de los artículos, las características de los envases y presentación que, como mínimo, debe ser coincidente con la especificada en el PCAP y en las tablas contenidas en el apartado 2, mediante la inspección y análisis, en su caso, de modo que los centros fijarán los sistemas de control que considere oportunos para garantizar la perfecta presentación del suministro.

El procedimiento a seguir en el reconocimiento de los bienes a su recepción será el de inspección por muestreo.

La adjudicataria deberá entregar los artículos en el lugar indicado por la Administración, obligándose a efectuar la descarga y colocación de los artículos en el sitio indicado, por sus propios medios y sin coste adicional alguno.

El adjudicatario se hará cargo de los artículos que en el momento de su recepción en cada centro presenten cualquier tipo de defecto, ya sea a causa de deficiencias de producción, embalaje o transporte, diferencias de calidad entre lo contratado y lo suministrado, etc, procediendo a su retirada e inmediata reposición en las condiciones acordadas y sin que suponga gasto alguno para la Administración.

No se aceptará la entrega de productos en unidades de medida diferentes a las propuestas en la oferta presentada por parte de la empresa sin autorización previa por parte del adjudicador. En caso de que el adjudicatario no entregase los productos en las unidades de medida establecidas, el órgano de contratación se reserva el derecho de adquirir en el mercado los productos requeridos, haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor, facturando como máximo el precio ofertado.

En caso de que el adjudicatario no entregase los productos en el punto y horario establecidos, o éstos no se encuentren en estado de ser recibidos (calidad, caducidad, etc.), la Dirección Provincial del SAE Málaga, previa comunicación fehaciente al adjudicatario, se reserva el derecho de adquirir en el mercado los productos requeridos, haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor al precio máximo ofertado en la licitación.

Realizada la entrega, que vendrá siempre acompañada del correspondiente albarán de entrega valorado según el precio de adjudicación, el responsable del contrato o persona en quien delegue diligenciará la recepción de los bienes suministrados, sellando y firmando su conformidad o poniendo los reparos que considere oportunos a los albaranes presentados por la adjudicataria.

Se sellarán y se firmarán los albaranes por duplicado, de los cuales uno permanecerá en el centro y otra copia será remitida a la Dirección Provincial del SAE Málaga cuando se presente la factura. En el albarán de entrega como mínimo constará de forma fehaciente:

- Lote correspondiente.
- Centro de trabajo al que corresponde.
- Relación valorada de suministros realizados.

La empresa adjudicataria no tendrá derecho a indemnizaciones por causa de pérdidas, averías o perjuicios causados en los bienes antes de la entrega a la Dirección Provincial del SAE Málaga. La entrega se entenderá hecha cuando el producto haya sido efectivamente recibido por la Dirección Provincial del SAE en Málaga de acuerdo con lo estipulado.

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		03/10/2023 09:03:35	PÁGINA: 10 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwON7OBB4qT7Krxab6loq0U4UfE	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

## 8.- INCIDENCIAS DEL SUMINISTRO.

La Administración trasladará por medios electrónicos a la empresa adjudicataria cualquier incidencia que se detecte tras un examen pormenorizado de todos los elementos suministrados.

Dichas incidencias deberán ser subsanadas inmediatamente por la adjudicataria, en un plazo no superior a 3 días hábiles desde la confirmación de la recepción de la incidencia por la adjudicataria o en caso de no producirse esta, desde la comunicación de la incidencia, entregando de nuevo los elementos necesarios en perfecto estado y asumiendo los gastos generados. Asimismo, deberá retirar los elementos defectuosos siendo a su cargo los costes que esto genere. En casos puntuales de necesidades urgentes justificadas por el órgano de contratación, se podrá reducir los plazos de subsanación por el tiempo necesario para atender dicha urgencia.

Se podrán hacer cuantas devoluciones sean necesarias hasta que la persona responsable del contrato nombrada por la Dirección Provincial, o persona en quien delegue, dé el visto bueno al suministro.

La empresa adjudicataria deberá responder de la calidad de los productos suministrados y de las deficiencias que hubiere en ellos.

En caso de que por parte de las personas usuarias se produzcan reiteradas quejas sobre alguno de los artículos suministrados incluidos en el presente Pliego, el adjudicatario deberá sustituir dicho artículo por otro de adecuada calidad, garantizando el cumplimiento del objeto del contrato y la entrega inmediatamente posterior a la observación de tal circunstancia por parte de la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Málaga, sin coste alguno para la Dirección Provincial.

De igual forma, cuando un artículo sea descatalogado, la empresa adjudicataria deberá reemplazarlo por otro de similares características, al mismo precio ofertado que para el artículo sustituido. En el supuesto de que alguno de estos productos deje de ser fabricado y, por tanto, no haya posibilidad de continuar con el suministro, el adjudicatario del contrato deberá acreditarlo ante la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Málaga mediante comunicación del fabricante, en cuyo caso el producto será sustituido por otro de idénticas características al previsto en el contrato, previa autorización de la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Málaga.

Cualquier infracción o incumplimiento en el suministro por parte del adjudicatario de las obligaciones dimanantes en el presente contrato dará lugar a que se levante el parte de incidencias, que será remitido al órgano de contratación.

## 9.- FORMA DE PAGO

La persona adjudicataria tendrá derecho al abono de las unidades efectivamente entregadas y recibidas de conformidad en los términos establecidos, sin derecho a compensación alguna por las unidades no suministradas.

La facturación se realizará de la siguiente manera:

- Utillaje de cocina (lote n.º 1) y servicio de mesa (lote n.º 3) mediante pago único.
- Material desechable para cocina y restaurante (lote n.º 2) mediante facturas mensuales y conforme a las entregas que se hayan realizado al último día natural de cada mes.

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		03/10/2023 09:03:35	PÁGINA: 11 / 14
VERIFICACIÓN	NjyGwON7OBB4qT7Krxab6loq0U4UfE	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

Solo se podrán facturar aquellos pedidos que se hayan entregado en su totalidad, con independencia de que la entrega de los artículos de un mismo pedido se haya efectuado para completarlo en varias veces.

Las facturas detallarán los números de los pedidos cursados, los artículos suministrados y los precios unitarios, con desglose del IVA aplicable. Junto a cada factura la persona contratista adjuntará las correspondientes copias de los albaranes de entrega, en los que deberá figurar la diligencia de conformidad del CENTRO, con sello y firma de la persona responsable de la recepción. En ningún caso, la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Málaga aceptará facturas que no cumplan los requisitos anteriormente indicados. Asimismo acompañarán, a solicitud de esta Dirección Provincial, archivo en formato EXCEL / ODS en el que se relacionen todos los pedidos suministrados durante el periodo correspondiente, con indicación de los Centros a los que se ha efectuado el suministro, la fecha del mismo, la relación de productos suministrados y el acumulado anual del contrato.

El precio que se oferte se hará por las unidades indicadas que figuran en los Anexos I-1, I-2 y I-3 del PCAP, con inclusión del I.V.A., debiendo mantenerse dicho precio hasta la finalización del contrato.

#### 10.- OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

Todos los productos objeto del suministro deberán cumplir la normativa vigente.

La persona adjudicataria deberá cumplir lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, distribución y personal, así como a etiquetados, envasados y rotulación de sus productos y normas generales y particulares de cada uno de ellos.

La persona adjudicataria dispondrá los medios de transporte y personal que sean precisos para atender adecuadamente las entregas, de manera que quede siempre garantizada la puntual recepción del material. Los gastos de mantenimiento de dichos vehículos serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

El adjudicatario asumirá todos los gastos de manipulación y transporte que conlleve la entrega de bienes hasta sus lugares de destino, incluida la carga y descarga de los mismos, así como su traslado en el interior de los edificios hasta su lugar final de entrega.

La persona adjudicataria facilitará cualquier información que afecte a los productos objeto de este contrato.

La empresa adjudicataria designará un representante que será el responsable de la coordinación general del servicio, del seguimiento del funcionamiento y de responder frente a cualquier incidencia en relación con el desarrollo del presente contrato. El adjudicatario deberá facilitar el nombre, teléfono y email de la persona designada como encargada de relacionarse con el SAE para todas las cuestiones relacionadas con la ejecución del contrato.

La empresa adjudicataria se obliga con el personal que emplee para el desarrollo del presente contrato al cumplimiento de cada una de las obligaciones vigentes en las disposiciones laborales y sociales y en especial en materia de prevención de riesgos laborales.

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		03/10/2023 09:03:35	PÁGINA: 12 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwON7OBB4qT7Krxab6loq0U4UfE	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

Las omisiones del Pliego de Cláusulas Técnicas o las descripciones de los trabajos o bienes que sean indispensables para llevar a cabo correctamente los trabajos de mantenimiento o la entrega de los bienes, no eximen al contratista de su ejecución, que se tendrá que realizar según el buen oficio y costumbre de los trabajos objeto de este contrato, como si hubieran sido efectivamente descritos en el presente Pliego.

La empresa adjudicataria asume la responsabilidad civil y las obligaciones fiscales que se deriven por los daños que pudiera causar a terceros por razón o con ocasión de los trabajos, siendo obligación de esta indemnizar estos daños.

La persona adjudicataria será responsable de los daños que ocasione su personal, ya directamente como consecuencia de negligencia o dolo en la entrega de los bienes, en los locales, instalaciones o usuarios del centro, y responderá de sus indemnizaciones, siempre a juicio de la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Málaga, pudiendo detraer la compensación económica correspondiente de las facturas que el contratista presente.

A tales efectos deberá tener suscrito, y mantener vigente durante el contrato más su período de garantía, una póliza de seguros de responsabilidad civil y de daños de todos los accidentes, daños y perjuicios, ocasionados directa o indirectamente, con un capital mínimo asegurado igual al importe del contrato adjudicado (IVA excluido) del lote o lotes adjudicados (IVA excluido), en este último caso, calculado de forma acumulativa.

La empresa adjudicataria deberá acreditar documentalmente la formalización de la póliza de seguro de responsabilidad civil que cubra las posibles contingencias en la prestación del suministro durante la vigencia del contrato y el abono de las primas correspondientes a dicha póliza.

La duración de la cobertura será igual a la duración del contrato más su período de garantía.

El adjudicatario se obliga a atender puntualmente el pago de las correspondientes primas y a exhibir al SAE, cuando sea requerido al efecto, tanto las pólizas como los recibos acreditativos del pago de las primas.

La empresa adjudicataria deberá, en cuanto a los datos de carácter personal que pueda recibir de la Administración o que puedan recabar de los trabajadores, cumplir con todo lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, al Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento y del Consejo de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento General de Protección de datos) y demás normativa de aplicación en vigor en materia de protección de datos, con los efectos establecidos en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

Asimismo, la empresa adjudicataria no podrá ceder ni transmitir, por ningún medio a otra persona física o jurídica, ni aún perteneciente a su mismo grupo de empresas o vinculadas a ésta, los datos de carácter personal que tenga que conocer o manejar durante la ejecución del contrato, y una vez finalizado éste, procederá a la destrucción de todos los datos de carácter personal que haya podido recabar.

La obtención de las autorizaciones y licencias, documentos o cualquier información, tanto oficial como particular que se requieran para la realización del suministro contratado correrán por cuenta de la persona adjudicataria.

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		03/10/2023 09:03:35	PÁGINA: 13 / 14
VERIFICACIÓN	NjyGwON7OBB4qT7Krxab6loq0U4UfE	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

Las pruebas, ensayos o informes necesarios para la correcta ejecución del suministro o las que la Administración solicite para la comprobación de las calidades de los productos entregados correrán por cuenta de la persona adjudicataria.

Cualesquiera otros gastos a que hubiera lugar para la realización del objeto del contrato, incluidos los fiscales, tasas y gravámenes, según las disposiciones vigentes correrán por cuenta de la persona adjudicataria.

#### 11.- PLAZO DE GARANTÍA

El plazo de garantía sobre los productos suministrados será establecido en la legislación vigente durante la ejecución del contrato, a contar desde la fecha de recepción de conformidad del producto.

Transcurridos tres meses desde la finalización del contrato y una vez realizadas las oportunas comprobaciones por parte del órgano de contratación sin que resultaren responsabilidades, se procederá a la devolución de la garantía definitiva.

Málaga, a fecha de la firma electrónica.

POR LA ADMINISTRACIÓN

POR LA PERSONA ADJUDICATARIA

LA DIRECTORA PROVINCIAL

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		03/10/2023 09:03:35	PÁGINA: 14 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwON7OBB4qT7Krxab6loq0U4UfE	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	