

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ANALÍTICAS, VERIFICACIÓN Y ASESORAMIENTO DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL BASADO EN EL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC) EN LAS ESCUELAS DE FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO DEPENDIENTES DE LA DIRECCIÓN PROVINCIAL DEL SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO EN MÁLAGA

Expediente: CONTR_2026_17286
Servicio de analíticas, verificación y asesoramiento del sistema de autocontrol basado en APPCC en las Escuelas de Formación Profesional para el Empleo dependientes de la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Málaga

Título:

Localidad: Málaga, Benalmádena y Mijas

Códigos CPV: 71620000-0 Servicios de análisis
79212000-3 Servicios de auditoría

- Se ha tenido en cuenta las indicaciones planteadas por la Intervención Provincial de la Junta de Andalucía mediante Informe de Solicitud de Información de fecha 11 de mayo de 2026 y el Informe de Disconformidad de fecha 22/05/2026.

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 1 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2WDc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ÍNDICE

1. OBJETO DEL CONTRATO

2. OBJETIVO DEL PRESENTE PLIEGO

3. NORMATIVA APLICABLE

4. PLAN DE TRABAJO Y PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD Y EL PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

5. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

6. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS

7. MEDIOS

7.1. MEDIOS HUMANOS

7.2. MEDIOS MATERIALES

8. ASESORAMIENTO TÉCNICO-LEGAL

9. ACREDITACIÓN DE LA PRESTACIÓN

10. AUTORIZACIONES DE ACCESO

11. VISITA A LAS INSTALACIONES

12. PERMISOS, AUTORIZACIONES Y REGLAMENTACIÓN

13. OBLIGACIONES DE LA PERSONA CONTRATISTA

14. RÉGIMEN DE ABONO

15. SUPERVISIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO

16. CONFIDENCIALIDAD

ANEXO I. PRINCIPIOS DEL APPCC

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 2 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2WDc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



1. OBJETO DEL CONTRATO

El contrato a que se refiere el presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT) tiene por objeto la prestación del servicio de analíticas así como seguimiento y verificación de los sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (en adelante APPCC) en las instalaciones de las Escuelas de Formación Profesional para el Empleo dependientes de la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Málaga (en adelante DP SAE).

De acuerdo con lo previsto en el Reglamento CE 213/2008, de la Comisión, de 28 de noviembre de 2007, los CPV (Common Procurement Vocabulary – Vocabulario Común de Contratación Pública) que corresponde a este contrato son 71620000-0 (Servicios de análisis) y 79212000-3 (Servicios de auditoría).

Las Prescripciones Técnicas están redactadas de conformidad con lo dispuesto en la normativa de contratación pública por lo que permiten a todo operador económico interesado acceder en condiciones de igualdad al procedimiento de contratación y no crean ningún obstáculo injustificado a la competencia.

2. OBJETIVO DEL PRESENTE PLIEGO

El presente PPT tiene por objeto regular y definir las características técnicas y obligaciones del contrato de servicios de mantenimiento y auditorías de los sistemas de APPCC en las instalaciones de las Escuelas de Hostelería de Benalmádena “La Fonda” (en adelante EHB) y de Málaga “La Cónsula” (en adelante EHM), así como de la Escuela Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio de Mijas (en adelante CIO Mijas), al objeto de identificar, evaluar y mantener bajo control los peligros que pueden afectar a la inocuidad de los alimentos con los que se trabaja con el nivel de prestaciones adecuado, en condiciones de máxima seguridad, calidad y eficiencia del servicio.

El presente PPT tiene como objeto regular y definir el alcance y condiciones de la prestación del servicio de APPCC, desinfección y mantenimiento higiénico sanitario de los sistemas de distribución de agua de consumo humano y de los sistemas de ACS.

Las especificaciones técnicas de este Pliego tienen la consideración de exigencias mínimas para el cumplimiento de los fines del servicio, sin que ello suponga limitación para la realización de todas aquellas actividades necesarias para la mejor prestación del mismo.

El sistema de APPCC es un sistema preventivo de gestión de inocuidad alimentaria de aplicación en toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria a la distribución minorista. Este sistema debe ser mantenido al día y verificado de manera continuada. Uno de los métodos más eficaces para realizar la verificación del sistema es a través de auditorías mediante las cuales se pueden determinar si las actividades y resultados cumplen con lo establecido en el procedimiento documental y también para determinar si estos procedimientos han sido implantados eficazmente y son los adecuados para alcanzar los objetivos.

El artículo 5 del Reglamento Europeo (CE) 852/2004, sobre higiene de los productos alimenticios establece que los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC. Es decir, toda empresa alimentaria está obligada a crear e implantar un sistema de seguridad basado en los principios APPCC.

Como consecuencia de la actividad habitual desarrollada en las instalaciones de EHB, EHM y CIO Mijas, el SAE debe garantizar un espacio seguro a las personas trabajadoras y usuarias de sus edificios a través de una correcta prestación de servicios de mantenimiento y auditorías de los sistemas de APPCC de las instalaciones de dichos centros.

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 3 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2WDc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



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 (LCSP, en adelante). Los lotes a licitar son los siguientes:

- Lote 1 Servicio de Analíticas, Verificación y Asesoramiento del Sistema APPCC en EHB
- Lote 2 Servicio de Analíticas, Verificación y Asesoramiento del Sistema APPCC en EHM
- Lote 3 Servicio de Analíticas, Verificación y Asesoramiento del Sistema APPCC en CIO Mijas

El contenido del presente documento tiene carácter contractual y es de obligado cumplimiento de acuerdo con lo dispuesto en la LCSP.

La/s empresa/s que resulte/n adjudicataria/s, será/n responsable/s de los trabajos y servicios prestados por su personal; así como, de las consecuencias para esta Administración o para terceros de las omisiones, errores, procedimientos inadecuados o anomalías de funcionamiento en la ejecución del contrato.

3. NORMATIVA APLICABLE

La persona adjudicataria deberá cumplir con la legislación vigente en materia de seguridad social, seguridad, prevención de riesgos laborales, salud e higiene, así como las normas en materia de subcontratación.

La realización de estos servicios por personas, físicas o jurídicas, y los requisitos que deben cumplir las empresas, deberá ajustarse a lo previsto en el presente PPT y cumplirá con la legislación que regule la materia correspondiente, entre las que se encuentran:

- *Convenio colectivo sectorial del ámbito en el que se encuadra la actividad de la empresa contratista*
- *Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales*
- *Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales*
- *Ley Orgánica 3/2018, de 5 diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y garantía de los derechos digitales*
- *Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria*
- *Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.*
- *Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.*
- *Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.*
- *Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, de 20 de noviembre, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.*
- *Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o. 1881/2006*
- *Recomendación (UE) 2019/1888 de la Comisión de 7 de noviembre de 2019 relativa al control de la presencia de acrilamida en determinados alimentos.*
- *Ley 17/ 2011, de 5 de julio de seguridad alimentaria y nutrición.*
- *Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de*

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 4 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2WDc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



confitería, pastelería, bollería y repostería.

- *Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.*
- *Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos, y otros cuatro reglamentos sobre esta materia.*
- *Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis.*
- *Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.*
- *Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.*
- *Decreto 70/2009, de 31 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de Vigilancia Sanitaria y Calidad del Agua de Consumo Humano de Andalucía*
- *Todas aquella que resulte de aplicación durante la vigencia del contrato.*

Será de aplicación, aunque no esté contemplada específicamente, cualquier disposición, pliego, reglamento o norma de obligado cumplimiento, aunque no se encuentre expresamente indicada en este Pliego o en cualquier otro documento de carácter contractual.

La prestación del servicio para el mantenimiento y auditorías de los sistemas de APPCC de las instalaciones de las Escuelas de Hostelería y del CIO Mijas, a realizar por la persona adjudicataria se ajustará a las especificaciones de la distinta legislación de referencia que sea de obligado cumplimiento y esté vigente en la actualidad, así como de aquella que pudiera promulgarse durante el plazo de ejecución del presente contrato.

En caso de presentarse discrepancias entre las especificaciones impuestas por los diferentes Pliegos, Instrucciones y Normas, se entenderá como válida la más restrictiva.

En cualquier caso, se entenderá que las normas citadas serán de aplicación en sus últimas versiones actualizadas y editadas.

4. PLAN DE TRABAJO Y PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD Y EL PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La/s empresa/s contratista/s en los primeros quince días contados a partir del día siguiente al de la firma del contrato, entregará al Órgano de Contratación:

- Nombramiento de responsable del Contrato (Coordinador/a Técnico/a)
- Plan de Seguridad y Salud y el Plan de Prevención de Riesgos Laborales desarrollado e implantado por la empresa adjudicataria
- Plan de Trabajo

En el Plan de Trabajo recogerá:

- x El plan de actuación que tiene previsto desarrollar, metodología y características técnicas que proponga para el desarrollo de la prestación que cumpla con las estipulaciones de este Pliego.

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 5 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2WDc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- x La calendarización de los trabajos, señalando los meses en los 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 persona 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.

5. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La prestación de los servicios se efectuará en las instalaciones de los siguientes centros, adscritos al SAE, cuya dirección es:

- **Lote 1:** EHB, ubicada en C/ Santo Domingo de Guzmán, s/n. 29639 Benalmádena
- **Lote 2:** EHM, sita en Carretera de Coín 86, Finca La Cónsula. 29140 Churriana (Málaga)
- **Lote 3:** Cio Mijas, situado en Avda. Abogados de Oficio, 4. 29649 La Cala de Mijas (Málaga)

6. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS

Los trabajos a desarrollar serán los que se relacionan en el presente documento, con sujeción a la normativa general de obligado cumplimiento que resulte de aplicación, y a la normativa sectorial específica en el ámbito de la Comunidad Autónoma Andaluza.

Con carácter general la prestación de los servicios objeto del presente contrato, se podrá realizar de lunes a viernes excepto los días festivos, no coincidiendo con momentos de máxima actividad.

La programación de las actuaciones derivadas de la prestación de los servicios objeto del presente contrato, contemplará los horarios más convenientes para realizar cada una de las actividades, de tal manera que se minimicen las posibles afecciones e interferencias en el normal desarrollo de la actividad de los centros ni comprometerá la seguridad de las personas.

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).

Si la actuación a llevar a cabo dura más de una jornada, éstas tendrán que ser correlativas y posibilitarán la utilización de las instalaciones entre jornada y jornada.

La/s empresa/s adjudicataria/s deberá/n realizar todos los trabajos/tareas que se describen a continuación:

6.1. APPCC

El Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 6 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2WDc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



higiene de los productos alimenticios, establece que las empresas alimentarias deben cumplir con el requisito obligatorio de elaborar, aplicar y mantener un procedimiento permanente basado en los principios del sistema de APPCC.

Es un sistema de carácter preventivo, que permite identificar, evaluar y controlar los peligros significativos para la inocuidad de los alimentos. Su cumplimiento es obligatorio por parte de todas las empresas del sector alimentario y su objetivo es obtener alimentos seguros para la salud del consumidor.

Un sistema de autocontrol incluye un conjunto de actuaciones, procedimientos y controles que, de forma específica y programada, se realizan en todas las empresas del sector alimentario para asegurar que los alimentos, desde el punto de vista sanitario, son seguros para el consumidor.

El sistema de autocontrol deberá estar reflejado en un documento y lo integran unos planes generales de higiene (PGH) y un plan de APPCC.

El sistema APPCC se ha convertido en el estándar de referencia a nivel mundial para asegurar la seguridad de los alimentos en cada etapa de producción, transformación y distribución. Es una herramienta que tiene por objetivo prevenir y minimizar los peligros asociados a la seguridad alimentaria.

La prestación del servicio de APPCC en cada uno de los centros se realizará atendiendo a lo especificado en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

La Auditoría higiénico-sanitaria de buenas prácticas, de sistema de autocontrol, sistema productivo e instalaciones, incluye la visita en profundidad a las instalaciones para la verificación del cumplimiento de los planes establecidos por el cliente, así como la revisión y asesoramiento sobre deficiencias o incumplimiento detectados sobre la conservación, manipulación de los alimentos, instalaciones y almacenes de conservación.

La empresa adjudicataria deberá crear, aplicar y mantener actualizado un procedimiento permanente basado en los **principios del APPCC**, conforme a lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, debiendo contar con una persona responsable de su aplicación. Se trata de 7 principios básicos que esbozan cómo establecer, llevar a cabo y mantener un procedimiento de autocontrol. Estos principios están aceptados internacionalmente y publicados en las normas internacionales (CODEX Alimentarius) y las de la Unión Europea y consisten en identificar peligros, determinar puntos críticos de control (PCC), establecer límites, vigilancia, acciones correctivas, verificación y documentación, garantizando alimentos seguros mediante el control directo del proceso. Su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerada.

La implementación de los 7 principios del APPCC permite además de cumplir con las exigencias legales, facilitar la identificación de áreas de mejora en el sistema.

Los principios APPCC vienen recogidos en el art. 5.2 del Reglamento Europeo (CE) 852/2004, sobre higiene de los productos alimenticios y son los siguientes:

1. Análisis de peligros: Detección cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.
2. Identificación de los puntos de control críticos (PCC's), es decir, detección de los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 7 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2WDc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



niveles aceptables.

3. Establecimiento, en los PCC's, de los límites críticos para cada PCC, que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados
4. Establecimiento y aplicación de un sistema de vigilancia (monitoreo) efectivo en los PCC's.
5. Establecimiento de medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado.
6. Establecimiento de procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar contempladas en los apartados anteriores son eficaces.
7. Establecimiento de un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.

El seguimiento y la verificación de sistema APPCC, incluye el asesoramiento necesario para la implantación del sistema de autocontrol basado en el análisis de peligros y puntos de control críticos, en adelante APPCC.

El sistema de autocontrol específico debe quedar reflejado documentalmente y estará actualizado y a disposición de los Servicios de Control Sanitario Oficial de alimentos, así como deberá realizarse un seguimiento del sistema de trabajo.

En dicho documento se recogerán los datos de identificación del sistema de autocontrol con la descripción de la actividad; el estudio desarrollo y forma de aplicación en el centro y un Plan APPCC específico aplicado a la actividad desarrollada por los centros objeto del presente contrato.

Los planes de APPCC, anexos y documentos relacionados de las 3 Escuelas de Formación para el Empleo serán propiedad del SAE, cediendo la adjudicataria cualquier tipo de propiedad y derechos al respecto y deberán ser revisados y actualizados durante la duración del contrato siempre que sea necesario como consecuencia de auditorías, inspecciones, incidencias que afecten al contenido del manual, cambios en los sistemas de producción/ elaboración, etc. En todo caso la empresa adjudicataria facilitará los documentos en archivos editables (Word o similar) y no editables (pdf) siempre que sea requerida por la Administración. La persona adjudicataria generará, además, toda aquella documentación relacionada con los planes de APPCC que resulte necesaria para el funcionamiento de las instalaciones de los centros.

La/s empresa/s adjudicataria/s deberá/n realizar los trabajos o tareas que se describen a continuación:

- Verificación higiénico-sanitaria de la implantación del plan a nivel documental.
- Verificación higiénico-sanitaria de la implantación del plan a nivel de instalaciones.
- Supervisión de buenas prácticas de manipulación.
- Asesoramiento en la elaboración y cumplimentación de la documentación que deba contener el plan.
- Asesoramiento en la implementación de los sistemas de registros de datos para documentar todas las actividades del plan.
- Informe de las desviaciones detectadas, definiendo las acciones correctoras a adoptar y los resultados obtenidos, con periodicidad mensual y bimensual, en el caso de las Escuelas de Hostelería y CIO Mijas respectivamente.
- Actualización del plan de APPCC.
- La empresa adjudicataria deberá elaborar y/o actualizar las memorias de autocontrol en caso de ser necesario.

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 8 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2WDc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- Asesoramiento en seguridad alimentaria.
- Cualquier otra actuación necesaria para la correcta implementación del plan.

Para el mantenimiento del sistema de gestión de APPCC, la empresa realizará las auditorías higiénico-sanitarias de seguimiento del sistema con la periodicidad siguiente:

SERVICIOS	PERIODICIDAD OPERACIÓN		TOTAL ACTUACIONES		
	EHB/EHM	CIO	EHB	EHM	CIO
Auditoría Higiénico- Sanitaria	Mensual	bimestral	22	22	12

Se realizará 1 visita de auditoría al mes en cada Escuela de Hostelería, salvo en agosto, y cada 2 meses en el CIO Mijas.

El técnico auditor mantendrá una comunicación fluida a lo largo de las auditorías con la persona responsable del centro, comunicándoles las deficiencias detectadas por áreas de trabajo una vez auditadas cada una de ellas. En cualquier caso, el técnico indicará en el informe que emita por cada auditoría, aquellas incidencias que hayan quedado resueltas durante la visita y cuáles han quedado pendientes.

6.2. SERVICIO DE ANALÍTICA

La toma de muestras y su análisis en laboratorio se considera esencial en la verificación del sistema APPCC para asegurar la seguridad alimentaria de los alimentos.

Conlleva la ejecución de las actividades de recogida, transporte de muestras, realización de pruebas analíticas, emisión de resultados e integración de los mismos en los correspondientes informes analíticos. Las pruebas analíticas deberán analizarse en un laboratorio debidamente homologado y bajo la dirección y responsabilidad de un facultativo legalmente capacitado para realizar las determinaciones analíticas que son objeto de contratación, y contar con personal que deberá estar en posesión de la titulación adecuada a las funciones que desarrolle, de conformidad con la legislación vigente.

El coste de todos los análisis, recogidas de muestras, informes, etc. y todos los gastos necesarios relacionados para la realización de los mismos serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

Los análisis a realizar serán físicos, químicos y microbiológicos, los cuales responden a criterios relativos a la seguridad de los alimentos

Se realizarán conforme a las unidades y límites indicados en cada momento en el Plan de APPCC.

Los tipos de análisis y sus resultados deberán permitir la comprobación de su cumplimiento.

Se reflejará en los informes el cumplimiento conforme a los criterios recogidos en el plan de APPCC.

6.2.1. Toma de muestras de agua potable de suministro y su análisis

Se desarrollará un programa para el control de la calidad microbiológica y físico-química del **agua**, con el fin de que no represente un riesgo para la salud pública. Para ello, la empresa adjudicataria aplicará en cada uno de los centros un programa de mantenimiento de las instalaciones interiores de agua de consumo humano, de acuerdo con el Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis.

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 9 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2Wdc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



El objetivo del plan de control del agua apta para el consumo humano es garantizar que el agua que se utiliza en los centros no va a afectar a la salubridad y seguridad de los productos.

La empresa adjudicataria elaborará el Plan de Prevención y Control de Legionella (PPCL), en aquellos centros en los que no se disponga de él, y que contendrá al menos el diagnóstico inicial de la instalación, la descripción detallada de la misma, la descripción de los programas de mantenimiento, de tratamiento, de muestreo y análisis, y de formación del personal.

La Empresa contratista actualizará y auditará el PPCL en aquellos centros en los que ya se disponga de él. La documentación y registros del PPCL estará en la propia instalación a disposición del personal de mantenimiento, empresas o entidades de servicios contratadas, en su caso, y de la autoridad sanitaria.

Asimismo deberá colaborar en todo momento con la autoridad sanitaria ante casos o brotes de legionelosis.

6.2.2. Toma de muestra de alimentos, superficies y su análisis

La verificación de muestras de alimentos y superficies son esenciales.

Se tomarán muestras para su análisis de:

- Productos elaborados
- Superficies en contacto con los alimentos para la verificación del proceso de limpieza y desinfección, analizando desde mesófilos aerobios, enterobacterias y e coli o salmonella

Con ello se persigue la detección temprana de patógenos y contaminantes al objeto de evitar intoxicaciones alimentarias. Además, se garantiza que los alimentos cumplen con estándares internacionales y ofrecen transparencia a los consumidores.

Proceso de toma de muestras y logística.

El personal técnico de la empresa adjudicataria se encargará de la **recogida, conservación y transporte** de las muestras en los centros, asegurando que lleguen en condiciones óptimas al laboratorio.

Deben trabajar con protocolos estandarizados para minimizar errores y proporcionar resultados en el menor tiempo posible.

Las muestras deben ser enviadas en envases adecuados y condiciones de refrigeración si es necesario.

La empresa adjudicataria entregará un informe detallado con los valores obtenidos, la normativa de referencia y asesoría técnica en caso de no conformidad, indicando también los límites de aceptación e incluyendo las recomendaciones que en su caso fuesen necesarias.

En el caso de que en algunos de los análisis se produjera algún resultado que pudiera comprometer la seguridad alimentaria, la adjudicataria deberá de comunicarlo de manera inmediata indicando además las recomendaciones y acciones correctivas necesarias.

Para llevar a cabo el servicio de analítica se realizarán, como mínimo, las siguientes actuaciones en las Escuelas de Hostelería y el CIO Mijas:

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 10 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2WDc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



SERVICIOS / ACTUACIONES	PERIODICIDAD	OPERACIÓN	TOTAL ACTUACIONES		
	EHB/EHM	CIO	EHB	EHM	CIO
Análisis de superficies (Aerobios y Entero-bacterias)	4 muestras al año	bimestral	8	8	12
Análisis de Producto Elaborado (aerobios, entero-bacterias, ecoli, St. coagulasa positivos y salmonela, ...)	3 muestras al año	trimestral	6	6	8
Análisis de producto elaborado (listeria)	4 muestras al año	trimestral	8	8	8
Análisis agua, control R.D. 3/2023	1 muestra al año	anual	2	2	2
Verificación potabilidad del agua (medición de cloro)	1 muestra al año	anual	2	2	2
Tomas de muestras	4 al año	6 al año	8	8	12

7. MEDIOS

Los **medios** requeridos serán aportados por la entidad adjudicataria de acuerdo a lo indicado en el presente pliego y deberán ser suficientes para la correcta realización del servicio.

La empresa adjudicataria del contrato se comprometerá a llevar a cabo, con el **personal, medios y productos** adecuados y suficientes, la correcta prestación del servicio.

7.1. MEDIOS HUMANOS

La empresa pondrá a disposición de los centros, el personal necesario y debidamente cualificado, de acuerdo con la normativa vigente, para obtener el máximo nivel de calidad en las prestaciones del servicio objeto de contrato.

El personal necesario para realizar el servicio objeto de la presente contratación quedará a criterio de la empresa adjudicataria, que en cualquier caso será el suficiente para que se garantice la prestación de servicios durante los horarios especificados.

La prestación de los servicios objeto del presente contrato ha de realizarse por **personal cualificado** y con experiencia demostrable. Esto significa que solo personal con la cualificación profesional y acreditación necesaria, en caso de que sea obligatorio, puede realizar estas tareas de Análíticas, Verificación y Asesoramiento del Sistema APPCC. Esto asegura que los trabajos se realizan conforme a los estándares de seguridad y calidad requeridos.

La persona adjudicataria será responsable de la formación del personal encargado de realizar y/o supervisar la correcta realización de los trabajos que se deriven de la ejecución del servicio en los centros que corresponda.

El personal de la empresa adjudicataria deberá estar suficientemente identificado. Previamente a cualquier tipo de actuación en los centros, deberá acreditarse ante la persona responsable de las instalaciones.

El orden y la limpieza son requerimientos básicos de todo trabajo y deberán observarse en todo momento.

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 11 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2WDc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Deberán llevar un control de las tareas realizadas y deberán coordinarse con el personal del Centro.

El personal de la empresa adjudicataria, que actúe con las funciones que le son propias, deberá estar en todo momento sujeto a las normas de conducta, decoro y comportamiento genérico para el resto del personal del SAE, independientemente de las normas que a este respecto deba cumplir por pertenecer a la empresa que resulte elegida en la adjudicación.

La empresa vendrá obligada a la **sustitución del personal** por las quejas que se formulen por escrito de forma motivada, tanto por incumplimiento de las labores encomendadas, falta de celo profesional, comportamiento incorrecto, o incompatibilidad con trabajadores del centro.

La Administración se reserva el derecho a exigir en cualquier momento la adopción de cuantas medidas concretas y eficaces sean necesarias en relación con el equipo de trabajo, si a su juicio la actuación de dicho equipo pone en peligro la calidad o efectiva prestación de los servicios requeridos.

La distribución del horario del personal de la empresa adjudicataria, para poder realizar adecuadamente lo contemplado en este pliego, será propuesta por la persona adjudicataria, 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, tanto de forma temporal, incluyendo vacaciones, como de forma definitiva. En caso de sustitución de algunos de las personas adscritas a la prestación del servicio, deberá realizarse, antes de su incorporación, una transferencia de conocimientos de las instalaciones, así como de las actuaciones a desarrollar.

En el caso de que el SAE estime que la calidad del servicio prestado no se ciñe a lo requerido por el presente pliego, pondrá en conocimiento de la empresa adjudicataria las deficiencias detectadas a través del coordinador designado por la misma a fin de que se subsanen convenientemente.

La Administración podrá requerir a la persona adjudicataria para que adopte de inmediato las medidas correctoras pertinentes, en caso de apreciar que no se cumple lo estipulado en el presente pliego. Dicho incumplimiento podrá ser causa de **resolución** del contrato.

Los servicios de los trabajadores se prestarán con medios materiales de la empresa adjudicataria y bajo la dirección personal de la empresa, dentro de su ámbito de organización y dirección.

El personal adscrito a la persona adjudicataria no tendrá ningún tipo de vinculación jurídica con el SAE. Dicho personal dependerá, única y exclusivamente de la persona contratista, el cual asumirá la condición de empresario con todos los derechos y deberes respecto a dicho personal, 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.

En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los trabajadores con ocasión del ejercicio de sus cometidos, la persona adjudicataria cumplirá, al efecto, lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad, sin que tenga ninguna responsabilidad el órgano contratante. En ningún caso el SAE será responsable de los accidentes que pueda sufrir cualquier empleado de la empresa adjudicataria en el desempeño de sus funciones.

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 12 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2WDc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



7.2. MEDIOS MATERIALES

La empresa adjudicataria deberá contar con todo el material y equipos necesarios para la correcta ejecución del contrato, siendo a su cargo el mantenimiento de los mismos así como su sustitución en el caso de rotura, pérdida, hurto, etc. Igualmente pondrá a disposición de su personal todas las medidas de seguridad necesarias, obligándose a cumplir la legislación oportuna sobre seguridad e higiene en el trabajo.

Del mismo modo, el personal de la empresa de servicios deberá contar con los **medios de protección personal**, es decir, con los equipos de protección individuales necesarios para el correcto desarrollo de las tareas que tenga encomendadas, observando siempre lo requerido por la Ley de Prevención de Riesgos Laborales en vigor.

Igualmente, será obligación de la entidad adjudicataria 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.

En todas las operaciones que se realicen en el cumplimiento de los trabajos contratados, la empresa velará de forma escrupulosa, por el cumplimiento de las medidas de Seguridad e Higiene vigentes, así como por el cumplimiento de la legislación vigente en materia laboral.

Deberán cumplir las exigencias legalmente establecidas en el ámbito de la Seguridad y Salud en los lugares de trabajo, preservando la integridad tanto de sus propios trabajadores como de los trabajadores pertenecientes al SAE.

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 a la empresa adjudicataria que acredite dicha homologación.

Todos los productos y materiales que se empleen en la realización del servicio serán de la mejor calidad, dentro de sus clases respectivas, tanto en su estado de conservación como en el de su procedencia, atendiéndose en su manipulación a la buena práctica de la higiene y a las normas particulares que se señalan en cada caso. Los materiales que se utilicen no producirán contaminación en el ambiente ni en las aguas residuales según la normativa vigente.

El SAE no proporcionará auxilio con ninguna clase de equipo o personal para ayudar a la contratista a cumplir este contrato, de forma que, ningún personal del SAE está autorizado para ofrecer ayuda a la contratista y ésta no aceptará ningún ofrecimiento en este sentido.

8. ASESORAMIENTO TÉCNICO-LEGAL.

La empresa adjudicataria asesorará a los centros y a la DP SAE sobre la documentación técnico-legal preceptiva en cada momento, para cada una de las instalaciones objeto del presente contrato.

La empresa adjudicataria procederá, en caso de ser necesario, a efectuar las adecuaciones que sean precisas basándose en el informe que emita la Entidad y, siempre, dentro del plazo indicado por la misma.

La persona adjudicataria, a petición de los centros, les prestará una atención presencial rápida y ágil en lo referente a cualquier aspecto relacionado con la seguridad alimentaria.

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 13 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2WDc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



La persona adjudicataria, a petición de los centros, estará presente, asesorará y prestará soporte en las inspecciones y auditorías que se lleven a cabo en ellos.

Si durante el periodo de vigencia del contrato se produjera un cambio en la legislación que obligara a la modificación total o parcial de alguna de las instalaciones o de su mantenimiento, la empresa adjudicataria avisará y propondrá a los centros en cuestión y a la DP SAE, las modificaciones necesarias para adecuar la instalación en los plazos previstos.

9. ACREDITACIÓN DE LA PRESTACIÓN

Información periódica de los trabajos realizados

A) Acta de servicio o Partes de trabajo

La empresa adjudicataria debe emitir un acta de servicio o parte de trabajo por cada actuación y/o visita que se realice. Se presentará a la firma de la persona responsable del centro o de la persona en quien delegue, es decir, de la Coordinación Local del servicio, para proceder a su visto bueno, y recogerá las tareas de mantenimiento efectuadas / desarrollo de la consultoría. Cada acta de servicio emitida incluirá los siguientes datos, entre otros:

- ✓ Lugar de la prestación del servicio
- ✓ Fecha
- ✓ Horario en el que se han ejecutado, es decir, hora de Inicio y de Finalización (Horas trabajadas)
- ✓ Tareas realizadas en el desarrollo de la consultoría
- ✓ Próximas acciones a realizar
- ✓ Observaciones
- ✓ Relación con nombre y apellidos del personal, así como su firma, que han procedido a las mismas

En dicho documento, se hará constar la disconformidad con la prestación del servicio en el caso de que se considere que no se realizó con la calidad suficiente.

Quedará copia en el Centro a la finalización de la intervención, manteniendo la persona contratista otra copia en su poder.

B) Informe de la auditoría y Reportaje Fotográfico

La empresa adjudicataria facilitará mensualmente a las Escuelas de Hostelería y, cada dos meses, al CIO Mijas, así como a la DP SAE Málaga, los informes, suscritos por técnico competente, relativos a los trabajos objeto del contrato; además de los certificados obligados por normativa.

Es decir, la empresa que resulte adjudicataria debe elaborar un Informe de cada auditoría y reportaje fotográfico de las deficiencias o desviaciones detectadas en cada una de ellas.

Dicho informe será emitido por la empresa adjudicataria, en un plazo máximo de 15 días naturales posteriores a la realización de los trabajos.

Así mismo quedan incluidas dentro del contrato las acciones necesarias para la corrección de los eventuales resultados negativos, en las instalaciones objeto del contrato.

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 14 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2Wdc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



C) Informe de ensayo (Informe de análisis)

Asimismo la empresa adjudicataria remitirá al Órgano de Contratación informe en el que se recoja el resultado de ensayo derivado de las tomas de muestras realizadas, cuya periodicidad viene recogida en el presente Pliego.

10. AUTORIZACIONES DE ACCESO

La persona adjudicataria dispondrá, durante el periodo de vigencia del Contrato, del permiso de acceso a todos los edificios, objeto de esta contratación, no adquiriendo tampoco por dicha razón ningún derecho sobre los mismos. La Administración podrá dictar si fuese necesario normas reguladoras de ese acceso.

El personal de la empresa adjudicataria deberá ir identificado convenientemente durante la realización de los trabajos en las instalaciones de las Escuelas de Formación y asumirá en todo momento el compromiso de confidencialidad y de responsabilidad exigidos.

En cualquier caso, el personal de la adjudicataria deberá cumplir los requisitos de identificación y generales exigidos por la seguridad de los edificios y su reglamento interior. Los perjuicios ocasionados, incluida la denegación de acceso por la ausencia de acreditación, sólo serán imputables a la empresa contratista.

11. VISITA A LAS INSTALACIONES

Previo a la formulación de sus ofertas, las empresas licitadoras podrán conocer las instalaciones y su estado actual, al objeto de determinar la situación actual en relación a la normativa vigente, 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.

Las personas licitadoras interesadas podrán 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 ponerse en contacto con la Dirección Provincial del SAE, mediante correo electrónico a contratacion.ma.sae@juntadeandalucia.es, indicando el día y la hora de su propuesta de visita, que debe ser autorizada por la Coordinación Provincial del SAE, así como datos de las personas asistentes.

No se permitirá el acceso a ninguna persona que no lo haya comunicado previamente.

12. PERMISOS, AUTORIZACIONES Y REGLAMENTACIÓN

La empresa adjudicataria deberá disponer todas las licencias, autorizaciones, permisos, etc. necesarios para cumplir con las disposiciones legales vigentes en la medida en que el alcance sus servicios lo exijan, siendo por su cuenta la obtención y el mantenimiento de los mismos.

La persona adjudicataria, cuando sea requerida al efecto por la Administración deberá acreditar ante la misma la obtención de cualquier permiso, autorización o licencia.

13. OBLIGACIONES DE LA PERSONA CONTRATISTA

Son obligaciones de la entidad contratista:

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 15 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2WDc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



1. El cumplimiento del Contrato, a la mejora que, en su caso, se contenga en la oferta y a las órdenes que se le den desde el organismo responsable del contrato para la mejor prestación del servicio.

Además de la obligación de prestar el servicio en la forma y en los términos establecidos en el PCAP y en el presente pliego, la empresa adjudicataria 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.
2. La aprobación de los trabajos por la persona responsable del centro o la persona en quien delegue, no eximirá a la empresa Contratista de sus responsabilidades contractuales. En ningún caso quedará liberado de responsabilidad u obligación que pueda ser exigible conforme a las condiciones del contrato.
 3. Asume plena responsabilidad sobre la idoneidad técnica, legal y económica de la oferta presentada para conseguir los objetivos marcados en este Pliego y cumplir estrictamente todas las normas aplicables.
 4. Todos los servicios a prestar por la persona adjudicataria se realizarán a su riesgo y ventura, no asumiendo el órgano de contratación responsabilidad alguna en la realización o ejecución de los mismos.
 5. 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.
 6. En todos los procedimientos, materiales y medios a emplear, se extremarán las medidas de seguridad según la legislación vigente para cada actuación.
 7. En la realización de los trabajos habituales, se aplicarán y utilizarán los equipos de trabajo, procedimientos y métodos más seguros para el desarrollo de cada tarea.
 8. La empresa adjudicataria correrá a cargo de todos los costes que hacen referencia a su propio personal laboral: uniformidad y equipamiento necesario para el desempeño del puesto, remuneración, prestaciones, gastos de desplazamiento, accidentes, enfermedad, etc.
 9. Quedan incluidos, en todas las actuaciones derivadas de la prestación del servicio objeto del presente contrato, dentro o fuera del horario de funcionamiento de los centros, la mano de obra de todos los trabajos realizados en los centros, la maquinaria, herramientas y equipos necesarios para la realización de los mismos, así como los gastos de desplazamiento.
 10. La empresa adjudicataria está obligada a cubrir las ausencias del personal habitual como consecuencia de vacaciones, enfermedad o cualquier otra situación que pudiera surgir, estando obligado a notificar a la Administración el nombre de la persona que va a ser sustituida y el periodo.
 11. La empresa adjudicataria tomará las medidas oportunas para asegurar el mantenimiento del servicio

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 16 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2WDc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ininterrumpido en caso de circunstancias extraordinarias sean del tipo que sean, tales como huelgas, despidos o incapacidades laborales.

12. Ejercer, por sí o por medio de representantes con poder suficiente y con los debidos conocimientos técnicos, 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 especialmente por el cumplimiento estricto de cuantas obligaciones emanen como consecuencia del contrato a suscribir.
13. En caso de rescisión del contrato la empresa adjudicataria viene obligada a la continuidad en la prestación del servicio hasta nueva adjudicación.
14. Si al vencimiento del contrato no se hubiera formalizado un nuevo contrato que garantice la continuidad de la prestación a realizar, el contratista vendrá obligado a prolongar el servicio en los términos del art. 29.4 de la LCSP.
15. La empresa adjudicataria se compromete a abonar a sus trabajadores adscritos al servicio objeto del contrato, los salarios que los mismos devenguen para la realización de su trabajo, así como a efectuar puntualmente los correspondientes pagos de los seguros sociales por tales conceptos.

El SAE podrá exigir en cualquier momento a la empresa adjudicataria, la documentación laboral de cada una de las personas empleadas destinadas en las labores del servicio objeto de la presente contratación, forma que pueda cotejar que todos y cada uno de ellos se encuentran dados de alta en la seguridad social y cumplen todos los requisitos para la realización de los trabajos encomendados.
16. 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.
17. 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.
18. El SAE se exime de toda responsabilidad en cuanto a las obligaciones que la empresa contratista contraiga con sus trabajadores, proveedores, suministradores o terceras personas en general.
19. La empresa contratista está obligada al cumplimiento de todas las disposiciones vigentes en relación con la actividad a desarrollar en el marco del presente contrato. Cumplirá rigurosamente con todas las reglamentaciones y normativas nacionales en este sentido, y con los respectivos desarrollos autonómicos y locales de las mismas, siendo responsable de toda reclamación relativa al citado cumplimiento y debiendo indemnizar a SAE por todos los daños y perjuicios que puedan derivarse de la interposición de cualquier tipo de reclamaciones.
20. La persona adjudicataria responderá y mantendrá indemne a la Administración de cualquier reclamación, daño o perjuicio incluidas sanciones administrativas o de cualquier otro tipo que se le irroguen a la misma, como consecuencia del incumplimiento de cualesquiera normas o reglamentaciones referidas en el párrafo anterior.
21. Los trabajos incorrectamente ejecutados deberán ser realizados de nuevo, siendo la empresa adjudicataria responsable ante terceros de los daños que pudieran producirse por tales deficiencias, sin

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 17 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2WDc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



cargo adicional alguno.

En el caso de que el SAE estime que la calidad del servicio prestado no se ciñe a lo requerido por el presente pliego, lo pondrá en conocimiento de la empresa adjudicataria a través de la persona coordinadora designado por la misma para que tome las medidas pertinentes.

22. La empresa adjudicataria responderá de los deterioros, desperfectos, roturas o daños causados en el mobiliario, materiales, equipos, instalaciones, propiedad del SAE o a personas usuarias de los distintos centros, ocasionados por el personal a su servicio, ya sea por negligencia, desconocimiento o dolo, o simplemente como consecuencia de la mera prestación del servicio, objeto del presente contrato.
23. Igualmente será responsable la persona adjudicataria de las sustracciones de cualquier material, valores o efectos, imputables a su personal, siguiéndose para su compensación idéntico criterio que en el párrafo anterior.
24. En relación a la **gestión medioambiental**, la empresa contratista se obliga a cumplir la normativa de medio ambiente mediante la aplicación de los criterios y compromisos de contenido medioambiental, debiendo cumplir la legislación y normativa de carácter ambiental europea, estatal, autonómica y local, que sea de aplicación a los servicios contratados.

La persona adjudicataria responderá de cualquier incidente medioambiental por él causado, liberando a SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO de cualquier responsabilidad.

Cualquier sanción derivada del incumplimiento de la norma será asumida por la persona adjudicataria.

El SAE se reserva el derecho a repercutir sobre la empresa adjudicataria las acciones y gastos que se originen por el incumplimiento de sus obligaciones de carácter ambiental.

Para evitar tales incidentes la persona contratista adoptará con carácter general las medidas preventivas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión medioambientales especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes, así como cualquier otro tipo de residuos clasificados peligrosos.

La retirada de residuos que se pueda generar como consecuencia de la prestación del servicio será por cuenta de la empresa adjudicataria, debiendo realizar y controlar la gestión de los mismos de acuerdo a la legislación vigente.

Al finalizar los trabajos, las instalaciones deberán quedar limpias de residuos y de cualquier tipo de contaminación, asumiendo la empresa la obligación de reparar los daños medioambientales, ocasionados por el desarrollo de la actividad o servicio objeto del contrato.

25. La empresa adjudicataria deberá realizar un consumo respetuoso de los recursos mientras esté en las instalaciones (Electricidad, agua, papel, otros consumibles, etc.). En los trabajos de este contrato se promoverá el ahorro de recursos naturales (agua, luz, etc).

14. RÉGIMEN DE ABONO

El precio del contrato se abonará en pagos mensuales, previa presentación de la factura y demás documentos

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 18 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2WDc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



exigidos.

Todo ello con la previa certificación por la Administración de que el objeto del contrato se ha cumplido total o parcialmente a plena satisfacción.

La Administración tendrá la obligación de abonar el precio dentro de los treinta días desde la entrada de factura en registro.

La Administración no reconocerá ningún trabajo, servicio, prestación personal o actuación que no cuente con el conforme de la persona Responsable del Contrato, no haciéndose cargo en consecuencia de los gastos que pudieran producirse.

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

15. SUPERVISIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO DEL CONTRATO

Incumbe a la Administración ejercer de una manera continuada y directa la inspección y vigilancia de los trabajos. A este fin, la adjudicataria facilitará la vista o examen a cualquier proceso o fase del trabajo.

La DP SAE Málaga pondrá a disposición de la adjudicataria la información que posea y colaborará con ella para conseguir el acceso a las fuentes de información que resulten necesarias, siempre guardando la necesaria confidencialidad de los datos sujetos a la normativa vigente en materia de protección de datos de carácter personal.

Al objeto de coordinar las relaciones que con motivo del desarrollo de los trabajos previstos en esta contratación, el SAE nombrará una persona Responsable del Contrato y la empresa adjudicataria a una Coordinación Técnica, con una formación adecuada en la materia objeto del servicio, que serán las únicas con capacidad suficiente para actuar como portavoces de las partes en todas las acciones que precisen de su conformidad técnica.

Cuando la adjudicataria, o las personas de ella dependientes, incurran en actos u omisiones que comprometan o perturben la buena marcha del trabajo, la persona responsable del contrato por la Administración podrá exigirle la adopción de medidas concretas y eficaces para conseguir restablecer el buen orden en la ejecución del trabajo.

El SAE podrá realizar, sin necesidad de previo aviso, la supervisión, inspección y comprobación del cumplimiento de las condiciones exigidas en el presente pliego y, en general, el funcionamiento del servicio.

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.

Si la empresa adjudicataria incurre en actos y omisiones que comporten o perturben el correcto desarrollo del servicio, el SAE podrá exigir la adopción de medidas concretas y eficaces a fin de conseguir que el citado servicio cumpla los objetivos pretendidos.

En caso de incumplimiento de dicha obligación la persona Responsable del Contrato propondrá al órgano de contratación que se inicie el procedimiento de imposición de penalidades establecidos en el PCAP que rige la presente contratación.

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 19 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2WDc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Persona Responsable del contrato por parte del Órgano de Contratación

A la persona Responsable del Contrato o persona en quien se delegue, le corresponde supervisar la ejecución del contrato, 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, objeto de la presente licitación y las asignadas por el artículo 62 de la LCSP.

A estos efectos, actuará coordinando y supervisando la efectiva realización de los compromisos contraídos por la adjudicataria, la cuál deberá facilitar la labor de inspección proporcionando cuanta información le sea solicitada y poniendo en conocimiento de aquella cuantas incidencias se produzcan en el desarrollo de los trabajos.

La persona responsable del contrato ostenta el poder de dirección y supervisión de los trabajos, cuya función se debe hacer valer única y exclusivamente con la persona Responsable de la empresa adjudicataria designada a tal efecto, siendo obligatorio, para ésta, cumplir los requerimientos que aquella le dirija. Supervisará y coordinará las actividades con la empresa adjudicataria a fin de que las acciones se lleven a cabo conforme a las exigencias de este pliego y compromisos contractuales establecidos.

En caso necesario, cuando la persona responsable del centro y la empresa contratista no estén de acuerdo en la terminación e inspección de los trabajos, el Técnico designado por el Responsable del Contrato acudirá a comprobar y dar o no la aprobación.

La Administración Pública designará:

- **Coordinación provincial del servicio**, objeto de contratación, que corresponderá a la persona Responsable del Contrato o, en su defecto, a los servicios dependientes del Órgano de Contratación.
- **Coordinación local del servicio**, objeto de contratación, para cada Escuela de Formación, que recaerá en la persona responsable del centro o persona que se designe.

Éstas serán responsables del seguimiento y coordinación de la ejecución del contrato y su designación será comunicada a la persona 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.

Los coordinadores o coordinadoras locales, remitirán a la coordinación provincial del servicio, copia del parte de trabajo con su visto bueno y/o reparos.

Coordinación Técnica (por parte de la persona adjudicataria)

La empresa adjudicataria deberá nombrar a una **persona representante** de la misma que será el/la **responsable de la buena marcha de los trabajos**.

Dicha persona de contacto deberá tener competencias suficientes para resolver los incidentes que surjan en la ejecución del contrato.

A estos efectos, deberá indicar su nombre y apellidos y un número de teléfono fijo y otro móvil, debiendo estar disponible en todo momento para resolver las incidencias que se produzcan, de acuerdo con lo dispuesto en el presente pliego y en la normativa aplicable.

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 20 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2WDc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Asimismo, deberá contestar las cuestiones remitidas por correo electrónico en el plazo de 24 horas.

La coordinación técnica de la empresa adjudicataria será la persona interlocutora con quien se relacionará la entidad contratante y a quien corresponderá la dirección de los trabajos así como impartir directamente las órdenes e instrucciones laborales a la/s persona/s que ejecuten las prestaciones objeto del contrato.

16. CONFIDENCIALIDAD

Tendrá carácter confidencial la siguiente información: la persona adjudicataria y el personal de su equipo que intervengan en los trabajos que quedan obligados a mantener secreto de cuanta información conozcan en el ejercicio de su actividad, así como a adoptar e implementar las medidas que resulten necesarias para garantizar la confidencialidad de los datos a los que hayan tenido acceso, subsistiendo dichas obligaciones aún después de finalizar el contrato y con aplicación de la normativa vigente sobre protección de datos de carácter personal.

En ningún caso la empresa adjudicataria o su equipo podrán hacer uso de la información obtenida para finalidades ajenas al contrato, ni podrán utilizarla para sí, ni proporcionarla a terceros, sin autorización previa.

La empresa adjudicataria deberá dar en todo momento cumplimiento de la Ley Orgánica y el Reglamento General de Protección de Datos (RGPD) en vigor, por lo que su personal, no aplicará o utilizará los datos con fin distinto al del presente Contrato, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas.

Además, deberá cumplir las medidas técnicas y organizativas estipuladas en el Reglamento de Medidas de seguridad de los ficheros automatizados que contengan datos de carácter personal, para datos de carácter personal de nivel (básico, medio, alto). En el caso de que la empresa, o cualquiera de sus miembros, destine los datos a otra finalidad, los comunique o los utilice incumpliendo las estipulaciones del Contrato, será responsable de las infracciones cometidas. Este deber de confidencialidad deberá mantenerse durante un plazo de cinco años.

El personal asumirá en todo momento el compromiso de confidencialidad y de responsabilidad exigidos. Asimismo tendrá que cumplir y hacer cumplir las normas de control, seguridad y de régimen interior de la unidad donde se estén realizando las tareas, objeto del contrato, debiendo proceder éste en todo momento con la debida forma y corrección. El personal de la adjudicataria asumirá en todo momento el compromiso de confidencialidad y de responsabilidad exigidos.

En Málaga, a la fecha de la firma electrónica
LA DIRECTORA PROVINCIAL
P.D. Resolución de 4 de marzo de 2026
(B.O.J.A. de 11 de marzo de 2026)

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 21 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2WDc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ANEXO I. CÁLCULO DE LOS PRECIOS UNITARIOS MÁXIMOS DE LICITACIÓN

SERVICIOS	PRECIOS ADJUDICACIÓN 2025 (IVA EXCLUIDO)	CIFRAS ACTUALIZADAS ¹	10 % CIFRAS ACTUALIZADAS	PRECIO MÁXIMO DE LICITACIÓN (IVA EXCLUIDO)
Auditoría Higiénico- Sanitaria	96,76 €	99,37 €	9,94 €	109,31 €
Análisis de superficies (Aerobios y Entero- bacterias)	24,63 €	25,30 €	2,53 €	27,83 €
Análisis de Producto Elaborado (aerobios, entero-bacterias, ecoli, St. coagulasa positivos y salmonela)	43,98 €	45,17 €	4,52 €	49,69 €
Análisis de producto elaborado (listeria) Cada 72 días (aproxim. 2 meses y medio)	16,71 €	17,16 €	1,72 €	18,88 €
Análisis agua, control R.D. 140/2003	66,86 €	68,67 €	6,87 €	75,54 €
Verificación potabilidad del agua (medición de cloro)	7,04 €	7,23 €	0,72 €	7,95 €
Tomas de muestras (Visitas)	70,37 €	72,27 €	7,23 €	79,50 €

¹Tasa anual del indicador adelantado de la inflación subyacente (Marzo 2026) (INE): 2,7%

CONTR_2026_17286

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		26/05/2026 13:57:02	PÁGINA: 22 / 22
VERIFICACIÓN	NJyGwPJ2WDc5FNmFh1J7NKXt94790y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	