PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE LIMPIEZA DE LA ESCUELA DE FORMACIÓN HACIENDA LA LAGUNA. EXPEDIENTE Nº 22700.32L/2020-52. EXPEDIENTE GIRO Nº 965934

1.- OBJETO DEL CONTRATO
2.- PERIODO DE EJECUCIÓN, HORARIO Y PERSONAL ADSCRITO
3.- PLAN DE CONTINGENCIA Y CONTINUIDAD EN CRISIS COVID-19
4. SERVICIOS A CUBRIR.
5.- PROGRAMA DE TRABAJO
6.- MATERIALES.
7.- CONTROLES DE CALIDAD.
8.- OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES.
9.- ENTREGA OBJETO DEL CONTRATO Y DIRECCIÓN DE LOS TRABAJOS.
10.- OTRAS OBLIGACIONES.
11.- SUBROGACIÓN.
12.- RÉGIMEN DE PAGO.

JUAN CARLOS MARTINEZ MARGARITO		28/01/2021	PÁGINA 1 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwmZ0w4vjdpOLF2uHAENk9BlqY7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

La presente contratación, en función del estudio realizado, tiene por objeto disponer de un servicio de limpieza y desinfección de todas las dependencias de la Escuela de Formación Hacienda La Laguna, sita en Hacienda La Laguna – Puente Obispo (Baeza), incluida la limpieza, desinfección y control contra la legionela y el control de plagas, de cara a de mantener unas condiciones de salubridad e higiene óptimas que permitan el normal desarrollo de la actividad formativa que se desarrolla en la escuela, incluido el mobiliario, maquinaria y enseres existentes, servicio a realizar por personal especializado.

Este expediente se tramita como contrato de servicios mediante procedimiento abierto y se regirá por la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de 2017, de Contratos del Sector Público, por la que transponen al ordenamiento jurídico español las directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (en adelante SCSP), el Reglamento general de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado por el Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre , el Decreto 39/2011, de 22 de febrero, por el que se establece la organización administrativa para la gestión de la contratación de la Administración de la Junta de Andalucía y sus entidades instrumentales y se regula el régimen de bienes y servicios homologados; con carácter supletorio se aplicarán las restantes normas de derecho administrativo y, en su defecto, las normas de derecho privado.

2.- PERIODO DE EJECUCIÓN, HORARIO Y PERSONAL ADSCRITO.

El período de ejecución del presente servicio será de 12 meses, con posibilidad de prórroga.

El servicio se prestará de lunes a viernes laborables, con la siguiente distribución de horas (mínimo):

- Del 1 de septiembre al 30 de junio, excepto Navidad y Semana Santa: 115 horas semanales.
  - 1 trabajador/a en horario de 9:00 a 16:00 horas: 35 horas semanales.
  - 4 trabajadores/as en horario de 15:00 a 19:00 horas: 80 horas semanales.

  - 1 trabajador/a en horario de 10:30 a 17:30 horas: 21 horas semanales *(la presencia de este trabajador estará supeditada a la posible apertura del restaurante de la escuela, previa modificación del contrato en su caso)*.

- Del 1 de julio a 31 de agosto, Navidad y Semana Santa: 35 horas semanales.
  - 1 trabajador/a en horario de 8:00 a 15:00 horas: 35 horas semanales.

JUAN CARLOS MARTINEZ MARGARITO		28/01/2021	PÁGINA 2 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwmZ0w4vjdpOLF2uHAENk9BlqY7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Los horarios de trabajo podrán ser modificados en función de las necesidades del contratante, previa notificación con una semana de antelación a la empresa adjudicataria y respetando siempre el número de horas de trabajo semanales que se han indicado, que son de obligado cumplimiento.

A efectos de subrogación de personal, el servicio se viene prestando con las siguientes personas trabajadoras, según la información facilitada por el contratista actual (EULEN S.A.)

RELACIÓN DE PERSONAS TRABAJADORAS QUE ACTUALMENTE PRESTAN SUS SERVICIOS EN LA LIMPIEZA DE LA ESCUELA DE FORMACIÓN HACIENDA LA LAGUNA							
Trabajador/a	**Categoría profesional**	**Tipo contrato**	**Antigüedad**	**Vencimiento del contrato**	**Nº horas semanales**	**Salario bruto anual**	**Pacto individual anual**
PMIB	Limpiadora	Indefinido	03/01/2017		35	14.419,00	
AGA	Limpiadora	Fijo discontinuo	08/01/2018		20	6.523,21	
BCF	Limpiadora	Fijo discontinuo	23/09/2019		20	6.523,21	
VPS	Limpiadora	Temporal	15/09/2020	30/09/2021	20	6.523,21	
AMV	Limpiadora	Temporal	15/09/2020	30/06/2021	20	6.416,39	
RMD	Limpiador	Indefinido	01/01/1999		2,5	1.625,17	110,24€

3.- PLAN DE CONTINGENCIA Y CONTINUIDAD EN CRISIS COVID 19.

Como consecuencia de la crisis sanitaria provocada por la COVID-19, se adoptarán los procedimientos de limpieza y desinfección adecuados conforme al procedimiento de limpieza y desinfección de superficies y espacios para la prevención del coronavirus en la Comunidad Autónoma de Andalucía, establecido por la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica de la Consejería de Salud y Familias.

Habrá que mantener un aprovisionamiento suficiente de material de limpieza para poder acometer las tareas de higiene reforzada a diario. Entre ellos lejía y productos autorizados por el Ministerio de Sanidad para desinfectar.

Se deben realizar tareas de ventilación periódica de las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y por espacio de cinco minutos

JUAN CARLOS MARTINEZ MARGARITO		28/01/2021	PÁGINA 3 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwmZ0w4vjdpOLF2uHAENk9BlqY7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

4.- SERVICIOS A CUBRIR.

LIMPIEZA INSTALACIONES ESCUELA:

A) DE FRECUENCIA DIARIA

- Barrido, limpieza y fregado de solerías, con productos adecuados.
- Fregado, limpieza y desinfección de aseos, con espejos, grifería y elementos sanitarios.
- Limpieza y desinfección de barandas y pasamanos, así como de las puertas de acceso.
- Reposición del jabón, gel hidroalcohólico y papel higiénico en todas las zonas donde haya dispensadores de los mismos, incluidos los aseos (el material será suministrado por la empresa adjudicataria).
- Desempolvado y desinfección de mesas, asientos y mobiliario.
- Desmanchado de aquellos cristales que por cualquier motivo hubiesen acumulado suciedad.
- Vaciado de papeleras y retirada de residuos, tanto de la zona interior de la escuela como de la exterior.
- Durante el horario de clases, limpieza del menaje utilizado en todas las cocinas en las prácticas de los alumnos.
- Vaciado de máquinas destructoras de documentos (cuando sea preciso).
- Retirada del edificio de todas las basuras.

ZONAS DE ACTUACIÓN:

PLANTA BAJA:

- Limpieza y desinfección acceso principal escuela.
- Limpieza y desinfección de Administración, Jefatura Estudios y despacho adjunto jefatura.
- Limpieza mamparas protección Covid-19.
- Limpieza aula de catas.
- Limpieza aula 8 (demostración servicios).
- Limpieza y desinfección acceso y barra restaurante La Capilla
- Limpieza restaurante La Capilla.
- Limpieza y desinfección pastelería restaurante.
- Limpieza y desinfección de cuarto frío.
- Limpieza y desinfección de zona plonge.
- Limpieza y desinfección aula pastelería.
- Limpieza y desinfección de almacén utillaje cocina
- Limpieza y desinfección cocina de prácticas.
- Limpieza y desinfección aula teórico-práctico.

JUAN CARLOS MARTINEZ MARGARITO		28/01/2021	PÁGINA 4 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwmZ0w4vjdpOLF2uHAENk9BlqY7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Limpieza y desinfección de pasillos, zonas de tránsito y comunes.
- Limpieza y desinfección de comedor alumnos, durante el uso del mismo para comida de alumnos se desinfectará entre un servicio y otro.
- Limpieza puertas de acceso y patio interior, con retirada de caída de hojas y naranjas maduras.
- Limpieza y desinfección cafetería alumnos y aseos.
- Limpieza y desinfección despacho mantenimiento y aula de prácticas.
- Limpieza y desinfección de aula y escaleras informática.
- Limpieza y desinfección de bodega aula-práctica Recepción.
- Limpieza conserjería.
- Limpieza y desinfección vestuarios y aseos aulas mantenimiento, lavandería y zonas de tránsito.
- Limpieza y desinfección ascensor.
- Limpieza de todos los suelos de las distintas dependencias.
- Limpieza y desinfección de menaje de comedor.
- Limpieza y desinfección menaje de cocina (incluidas ollas, maquinaria, fregaderos, mobiliario, etc.)
- Limpieza y desinfección cocina central
- Limpieza y desinfección zona antecámaras
- Limpieza y desinfección cuarto de preparación
- Limpieza almacén (zona alimentos)

PLANTA PRIMERA:

- Limpieza y desinfección de aulas 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7.
- Limpieza y desinfección de Departamento Cocina.
- Limpieza y desinfección de Departamento Servicios.
- Limpieza y desinfección de Biblioteca.
- Limpieza y desinfección de Departamento Mantenimiento.
- Limpieza y desinfección vestuarios 1, 2, 3 y 4, así como de los aseos.
- Limpieza y desinfección vestuarios profesorado.
- Limpieza de pasillos, escaleras y zonas de tránsito.
- Limpieza de suelos de las distintas dependencias.
- Limpieza y desinfección de zona ascensor.

B) DE FRECUENCIA SEMANAL:

ZONA DE ACTUACIÓN:

PLANTAS BAJA Y PRIMERA

- Limpieza del pasillo del aula-prácticas de Camarera de pisos, en su caso.
- Desmanchado de cristales de todas las ventanas de las distintas dependencias del centro.
- Limpieza profunda y desinfección de mesas de trabajo con productos desinfectantes.

JUAN CARLOS MARTINEZ MARGARITO		28/01/2021	PÁGINA 5 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwmZ0w4vjdpOLF2uHAENk9BlqY7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Limpieza y desinfección de los teléfonos y equipos informáticos.
- Barrido, fregado y desempolvado de la zona de almacén.
- Limpieza de las vitrinas y expositores de la Escuela.

C) DE FRECUENCIA QUINCENAL

- Limpieza a fondo y desinfección de alicatados de servicios sanitarios y aseos.
- Limpieza a fondo y desinfección de alicatados de cocinas.
- Limpieza a fondo y desinfección de zócalos.

D) DE FRECUENCIA MENSUAL

- Limpieza de cristales y ventanas tanto exteriores como interiores como todos los ventanales.
- Limpieza a fondo de puertas y marcos.
- Limpieza a fondo de mamparas.
- Limpieza a fondo de persianas, rejas y cristaleras exteriores (restaurante capilla, Cafefería alumnos).
- Ventilación, limpieza y desinfección de equipos y suelo de aula Magna.

E) DE FRECUENCIA TRIMESTRAL

- Limpieza y desinfección de cocinas y extractores de humo.
- Limpieza de elementos de iluminación.
- Limpieza de paredes y techos de despachos y pasillos.
- Limpieza profunda de zona de archivos.

F) DE FRECUENCIA ANUAL (septiembre, antes del inicio del curso)

- Limpieza de tapizados de sillones y sillas.
- Limpieza general, con especial incidencia en todas las cocinas y zonas de servicios de comidas así como el almacén de alimentos.
- Abrillantado de suelos en todas las zonas que sean necesarias previo acuerdo con el responsable del contrato. Correrá de cuenta del contratista el traslado del mobiliario y su recolocación, necesarios para la realización del abrillantado.
- Limpieza general y desinfección de todas las aulas (incluida lavandería) residencia y almacenes.

Quedan sujetas a dicha limpieza, además de las zonas detalladas en este Pliego, todas aquellas superficies no específicamente recogidas pero contenidas dentro y fuera del recinto donde esté ubicado el edificio:

- Fachadas acristaladas.
- Puertas principales de acceso (escuela, Capilla, lavandería, residencia..,.)

JUAN CARLOS MARTINEZ MARGARITO		28/01/2021	PÁGINA 6 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwmZ0w4vjdpOLF2uHAENk9BlqY7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

APERTURA DEL RESTAURANTE DE LA ESCUELA:

En caso de apertura al público del restaurante de la escuela, que conllevaría la consiguiente modificación del contrato, se precisará una persona trabajadora adicional con jornada de 21 horas semanales (3 días en horario de 11:00 a 18:00), durante un máximo de 36 semanas dentro del periodo lectivo, teniendo que desarrollar las siguientes tareas:

- Limpieza entrada a restaurante y hall, previo a la apertura del restaurante.
- Limpieza en zona office del restaurante de todo el utillaje utilizado para el servicio (vajilla, cristalería, cubertería, etc) una vez haya finalizado el mismo.
- Limpieza de utillaje utilizado en zonas de cocina durante la prestación del servicio, para reponer todo el material sucio para un nuevo uso.

LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL CONTRA LA LEGIONELA:

De conformidad con el Real Decreto 865/2003 de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis, se deben realizar las actuaciones pertinentes en las instalaciones que a continuación se detallan:

ZONA ACTUACIÓN:

- Instalaciones escuela: Edificio de la escuela, cafetería de alumnos y zona de piscina.
- Instalaciones almacén: almacén general y residencia de alumnos.
- Instalaciones de mantenimiento y lavandería.
- Sistema contra incendios.

A) DE FRECUENCIA MENSUAL :

- Visitas mensuales con revisión del libro de registro, tomas de temperatura y cloro en varios puntos.

B) DE FRECUENCIA ANUAL:

- Limpieza y desinfección de los aljibes, circuitos de agua caliente sanitaria y agua potable de consumo humano.
- Control y registro de la intervención.
- Analíticas posteriores a la intervención realizadas por laboratorio homologado: las mínimas que exige el Real Decreto 865/2003.

JUAN CARLOS MARTINEZ MARGARITO		28/01/2021	PÁGINA 7 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwmZ0w4vjdpOLF2uHAENk9BlqY7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

-Elaboración y entrega de certificaciones y fichas técnicas homologadas de los productos utilizados, tal y como exige el Real Decreto para su posterior inclusión en el libro de mantenimiento.

El resto de controles y seguimientos según normativa serán realizados por personal cualificado de la escuela.

DESCRIPCIÓN DE LAS ACTUACIONES A REALIZAR:

La empresa adjudicataria deberá contar con los materiales y medios necesarios para los trabajos, y realizar todas las operaciones para el acceso a las instalaciones de aljibes, tales como retirada y posterior instalación de accesorios como válvulas de llenado o contadores (escaleras, andamios, etc....)

ESPECIFICACIONES DE SUMINISTRO

-Instalaciones Escuela de Hostelería:

Edificio de la escuela y la cafetería de alumnos

1 Aljibe de 12m³ situado en el hueco escalera

1 Aljibe de 12m³ situado en el exterior del recinto

2 Acumuladores de A.C.S de 500 L.

1 Acumulador eléctrico de 80L.

158 puntos de consumo

-Instalaciones Almacén:

Almacén general y residencia de alumnos

1 aljibe de 30 metros cúbicos situado en el almacén general

23 puntos de consumo

9 acumuladores eléctricos de 75L.

-Instalaciones Mantenimiento y Lavandería

1 Acumulador de A.C.S de 500 L.

22 puntos de consumo

2 acumuladores eléctricos de 75L.

SISTEMA CONTRA INCENDIOS Y RIEGO

1 Aljibe de 20m³ situado en la zona alta del camping

4 BIES

13 Puntos de riego (aspersores)

JUAN CARLOS MARTINEZ MARGARITO		28/01/2021	PÁGINA 8 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwmZ0w4vjdpOLF2uHAENk9BlqY7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

CONTROL DE PLAGAS:

De conformidad con le dispuesto Decreto 8/1995 de 24 de enero, por el que se aprueba el reglamento de Desinfección, Desinsectación y Desratización Sanitarias (BOJA n° 26, 16-02-1995) y la norma UNE 171210:2008, la empresa adjudicataria deberá realizar, previo diagnóstico, la desinfección, desratización y desinsectación de las instalaciones, con emisión del correspondiente certificado oficial, con los requisitos y condiciones que se indican a continuación.

ZONA DE ACTUACIÓN:

- Almacenes y sótano

-Planta de cocinas, salas y baños -Planta de aulas, salas y baños -Talleres y lavandería
-Bar, cafetería
-Borde perimetral exterior de la instalación

DESCRIPCION DE LAS ACTUACIONES A REALIZAR

-Desratización: Aplicación de cebo en las estaciones de control
-Desinsectación: Pulverización, brocheado, aplicación de gel, trampas físicas, etc.
-Desinfección: Pulverización y/o aerosolización

FRECUENCIA DE LOS TRATAMIENTOS

Trimestralmente

5.- PROGRAMA DE TRABAJO

La empresa adjudicataria, a efectos del oportuno control de la prestación del servicio, deberá entregar a la persona responsable del contrato, dentro del plazo de los veinte días naturales siguientes al inicio de la ejecución del contrato, el programa de trabajo que presentó en su oferta técnica, en el que se detallen, entre otros, los siguientes extremos:

- El horario de prestación del servicio, así como el sistema de control establecido, con especificación de la metodología aplicada para la limpieza, especificando las tareas a realizar.
- El calendario de prestación del servicio de las tareas cuya frecuencia no es diaria.
- El procedimiento de limpieza y desinfección de superficies y espacios para la prevención del coronavirus, siguiendo la normativa publicada por la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica de la Consejería de Salud y Familias con fecha 19 de marzo de 2020.

Deberá acompañar una copia de la documentación acreditativa de la vigencia del seguro de responsabilidad civil del que dispondrá para cubrir posibles daños.

JUAN CARLOS MARTINEZ MARGARITO		28/01/2021	PÁGINA 9 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwmZ0w4vjdpOLF2uHAENk9BlqY7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

La Administración podrá realizar las observaciones que considere oportunas acerca del programa de trabajo, que serán de obligado cumplimiento por parte de la empresa adjudicataria.

6.- MATERIALES.

La empresa adjudicataria deberá suministrar de su cuenta los materiales y útiles necesarios para el buen funcionamiento del servicio (escobas, fregonas, paños, bolsas de basura, lejía, limpiacristales, productos específicos para desinfección etc), el material consumible (papel higiénico, gel hidroalcohólico y jabón) y, en su caso, suministrar e instalar los elementos precisos para su dispensación (portarrollos, disponsador gel hidroalcohólico y jaboneras), productos para desinfección y control de la legionelosis y los necesarios para los tratamientos de control de plagas. Asimismo, la empresa adjudicataria deberá reponer al menos una vez al año todos los escobilleros completos de todos los aseos.

El adjudicatario aportará la totalidad de máquinas y utensilios necesarios para la realización del servicio en condiciones de seguridad y buena ejecución.

En la propuesta técnica que presente la empresa deberá especificar qué tipo de maquinaria considera necesaria así como el horario de utilización de la misma conforme al programa de trabajo presentado en su oferta. También deberá proporcionar los medios auxiliares tales como andamios, escaleras, señalización y medios de seguridad, etc., que resulten necesarios para la realización del servicio.

Asimismo, deberá suministrar todos los productos específicos para el adecuado funcionamiento del túnel de lavado del restaurante de la escuela, en caso de apertura del mismo (previa modificación del contrato, en su caso).

MATERIALES LIMPIEZA INSTALACIONES:

Los productos a utilizar en todas las labores de limpieza serán respetuosos con el medio ambiente, para ello las características y composición de los distintos productos serán:

a) Los productos químicos tendrán que cumplir con los requisitos definidos en las ecoetiquetas europeas u otras equivalentes.

b) Los productos higiénicos deberán cumplir con las siguientes características:

- El jabón no podrá contener sustancias superfluas o innecesarias como perfumes o aromas, colorantes y desinfectantes/biocidas.

JUAN CARLOS MARTINEZ MARGARITO		28/01/2021	PÁGINA 10 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwmZ0w4vjdpOLF2uHAENk9BlqY7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- El papel higiénico deberá ser 100% reciclado y libre de cloros, tampoco podrá ser coloreado ni perfumado, y de doble capa.
- El gel hidroalcohólico higienizante de manos deberá estar formulado con agentes bactericidas, y deberá ser apto para la limpieza e higiene de las manos por fricción con un porcentaje mínimo de 70% de alcohol en su composición y con capacidad bactericidas y virucida (eliminar bacterias y virus).

En concreto, los suministros de productos consumibles que se indican a continuación y su reposición serán a cargo de la empresa adjudicataria:

- Papel higiénico.
- Gel de mano en los servicios.
- Gel hidroalcohólico higienizante de manos bactericida y virucida con minimo 70% alcohol

Su reposición se realizará siguiendo las instrucciones del responsable del contrato. La Administración se reserva el derecho a requerir el cambio de cualquier material de los mencionados en los párrafos anteriores cuando considere que éstos no son los adecuados. Especialmente deben cuidarse que los productos de limpieza empleados no supongan deterioro alguno para el centro o el mobiliario, ni sean nocivos para el medio ambiente o que se desaconseje por la Administración andaluza, española o europea y además deben cumplir con los requisitos necesario para las medidas higiénicas de prevención del COVID-19, debiendo aportar las medidas correctoras inmediatas en el caso de que se detecte alguna anomalía en cualquier cuestión de lo antes mencionado.

El adjudicatario llevará el control y guarda del almacén de todos los productos consumibles que se utilizan para el desarrollo del servicio de limpieza, al objeto de que no se produzca la falta de alguno de ellos con las consiguientes disfuncionalidades.

La empresa adjudicataria asumirá la reposición y limpieza de los diferentes dosificadores de consumibles (de jabón, de papel higiénico, de gel hidroalcoholico...) que vayan deteriorándose por el uso, de acuerdo con el modelo instalado en el centro. Asimismo, se hará cargo de la colocación de los nuevos dosificadores y de la retirada de los que hayan sido cambiados, haciendo previamente una revisión de necesidades antes del inicio del curso.

Durante el uso de los distintos materiales consumibles y productos químicos por parte de las personas contratadas por el adjudicatario (limpiador/a), éstos deberán estar siempre perfectamente identificados, con su etiqueta de uso y composición (ficha técnica), de tal forma que si se utilizasen productos que vienen en formatos

JUAN CARLOS MARTINEZ MARGARITO		28/01/2021	PÁGINA 11 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwmZ0w4vjdpOLF2uHAENk9BlqY7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

grandes, difíciles de manipular, y hubiese que pasarlos a otros recipientes de menor tamaño, éstos también deberán estar perfectamente identificados, para evitar cualquier riesgo o alguna posible intoxicación. Asimismo, al inicio de la ejecución del contrato la empresa adjudicataria deberá aporta ficha técnica de todos los productos de limpieza y desinfección tanto a la persona responsable del contrato como a sus trabajadores.

Cada limpiador/a dispondrá de un carro de transporte con las características funcionales que permitan el normal y perfecto desarrollo de su trabajo. Al final de la jornada será desinfectado el material con productos y en diluciones adecuadas. El almacenaje y limpieza del carro se realizará en los lugares asignados para tal fin, que deberán estar siempre en perfecto estado de limpieza. Los licitadores incluirán en su oferta descripción detallada y características técnicas de los enseres que aporten para la prestación del servicio como carros, escaleras, andamios, etc.

Durante las horas lectivas del curso los carros, escaleras, y andamios, así como útiles de limpieza, se retirarán de la zona de tránsito y se guardarán en una zona adecuada para ello, si no se están utilizando.

Al igual que se ha indicado anteriormente para los productos consumibles, la Administración se reserva el derecho a requerir el cambio de los productos de limpieza cuando considere que éstos no son los adecuados.

MATERIALES LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL CONTRA LA LEGIONELA:

Reactivos líquidos medidor de cloro libre HANNA HI 701. Para realizar 300 test (HI 93701-F) A y B.
5 kg Cloro disolución rápida, tabletas efervescentes de 20grs. Diaclor PS 50/20.

La empresa adjudicataria obligatoriamente deberá contar con un técnico que con carácter previo visitará todas las instalaciones que deben ser sometidas a limpieza y control contra la legionela, para su conocimiento y valoración del material necesario para llevar a cabo dichas operaciones.

7.- CONTROLES DE CALIDAD.

Para verificar el cumplimiento del objeto de esta contratación se establece un sistema de control de calidad de la prestación del servicio, que se realizará obligatoriamente una vez al mes, del siguiente modo:

- Cuando determine la Administración, dentro del horario de servicio, se realizará una ruta de observaciones conjuntamente entre los respectivos responsables de la empresa adjudicataria y del contrato.
- La ruta se hará de forma aleatoria de las áreas o zonas del centro a observar.

JUAN CARLOS MARTINEZ MARGARITO		28/01/2021	PÁGINA 12 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwmZ0w4vjdpOLF2uHAENk9BlqY7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Una vez finalizada se realizará un parte de calidad teniendo en cuenta fundamentalmente el nivel de limpieza constatado en cada área, anomalías observadas, gravedad de las mismas, operario responsable y medidas y plazo de corrección. En su caso, podrá dar lugar al levantamiento de acta de incumplimiento.
- Se registrará todo en una hoja de visitas mensual

8.- OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES.

La empresa adjudicataria ejercerá la dirección ejercerá la dirección y vigilancia de los servicios objeto del contrato, por sí o por medio de representantes, sin que en ningún caso varíe el nivel cualitativo de limpieza.

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

Dentro del primer mes de vigencia del contrato deberá aportar una copia del contrato de trabajo de cada uno de los trabajadores adscritos al servicio.

Estará obligado a mantener la continuidad del servicio con las sustituciones necesarias, en su caso, derivadas de ausencias por accidente, enfermedad, vacaciones, permisos y absentismo en general.

Asimismo, se obliga con el personal que emplee para la realización de los servicios al cumplimiento de cada una de las obligaciones vigentes en las disposiciones laborales y sociales y en especial en materia de Riesgos Laborales. También deberá atenerse a las posibles instrucciones que emanen del órgano de contratación.

En cualquier momento le podrá ser requerido que aporte los documentos de cotización a la seguridad social, modelos TC1 y TC2, así como las oportunas certificaciones de estar al corriente del pago de salarios.

Los daños que el personal utilizado por el adjudicatario pudiera ocasionar a los bienes o instalaciones, así como a terceras personas, por negligencia, imprudencia o conducta dolosa, durante la ejecución del servicio o como consecuencia del mismo, serán responsabilidad de la empresa adjudicataria, que deberá contar con una póliza de seguro que cubra estas posibles contingencias.

JUAN CARLOS MARTINEZ MARGARITO		28/01/2021	PÁGINA 13 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwmZ0w4vjdpOLF2uHAENk9BlqY7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

La empresa adjudicataria quedará obligada, a requerimiento de la Administración, a sustituir al personal que no procediera con la debida corrección dentro del mismo o que fuera poco cuidadoso en el desempeño de sus funciones o que incumpliera alguna de las obligaciones enumeradas en este PPT. Dicho derecho de sustitución se ejercitará mediante notificación motivada y fehaciente de la Administración, y deberá ejecutarse de manera inmediata.

El personal que preste el servicio de limpieza objeto de este contrato no podrá tener vinculación ni derecho alguno tanto con esta Administración, como con el centro de trabajo. El adjudicatario, de quien depende única y exclusivamente todo el personal, tendrá todos los derechos y obligaciones sobre dicho personal con arreglo a la legislación vigente y aquella que en lo sucesivo pueda promulgarse.

En ningún caso, esta Dirección Provincial resultará responsable de las obligaciones del contratista con sus trabajadores, aún cuando los despidos y medidas que adopte sean consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato.

9.- ENTREGA OBJETO DEL CONTRATO Y DIRECCIÓN DE LOS TRABAJOS.

El contratista entregará el objeto del contrato, dada la naturaleza del mismo, en las propias dependencias donde se ejecute.

La dirección del servicio estará a cargo de la persona designada como responsable del contrato, que podrá inspeccionar al personal del contratista y la realización de su trabajo en todo cuanto se refiere a la prestación del servicio, suscribiendo la oportuna acta en la que se hará constar el nivel de la calidad del mismo.

En caso de detección de irregularidades o alteraciones en la prestación del servicio reflejadas en un acta deberán corregirse de forma inmediata por el contratista.

El acta de incumplimiento podrá dar lugar a la imposición de las penalidades por defectuosa ejecución del contrato previstas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que regula este contrato.

En caso de detección de irregularidades o alteraciones en la prestación del servicio, reflejadas o no en un acta, deberán corregirse de forma inmediata por el contratista, previa comunicación por parte de la Administración, sin

JUAN CARLOS MARTINEZ MARGARITO		28/01/2021	PÁGINA 14 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwmZ0w4vjdpOLF2uHAENk9BlqY7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

perjuicio de las penalidades que puedan suponer, de acuerdo con lo previsto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

El levantamiento de un acta de incumplimiento podrá dar lugar a la imposición de las penalidades por defectuosa ejecución del contrato previstas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que regula este contrato.

10.- OTRAS OBLIGACIONES.

La empresa adjudicataria deberá uniformar debidamente a sus trabajadores y dar cuenta a la persona responsable del contrato de cualquier posible vicisitud acaecida en el servicio.

Ante determinadas situaciones excepcionales: mudanzas, reformas interiores, reparaciones, inundaciones, accidentes, etc., la empresa adjudicataria deberá ofrecer una respuesta inmediata a requerimiento de la Administración, en el plazo máximo de 2 horas, disponiendo para hacer frente a estas situaciones de una bolsa de 30 horas anuales.

11.- SUBROGACIÓN.

La subrogación del personal indicado en el apartado 2 de este PPT se realizará de conformidad con lo previsto en la normativa vigente.

12.- RÉGIMEN DE PAGO.

El contratista tendrá derecho al abono del servicio efectivamente prestado (en caso de prestarse menos horas de las establecidas en el presente PPT, con independencia de las posibles penalidades, la facturación se reducirá proporcionalmente en función de las horas no prestadas). El precio total del contrato se dividirá en doce facturas mensuales de igual importe.

Deberá presentarse en el modo indicado en el punto 8 del Anexo I del PCAP

EL DIRECTOR PROVINCIAL,
(Por Delegación. Resoluciones de 28/11/2012 y 8/3/2016)
(P.A. EL SECRETARIO PROVINCIAL. Res. 18/02/19)

Fdo.: Juan Carlos Martínez Margarito

JUAN CARLOS MARTINEZ MARGARITO		28/01/2021	PÁGINA 15 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwmZ0w4vjdpOLF2uHAENk9BlqY7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	