

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE “SERVICIO DE LIMPIEZA DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE CÁDIZ”

ÍNDICE

1. CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES
2. OBJETO DEL CONTRATO
3. PERSONAL DE LIMPIEZA
4. PERIODICIDAD DE CIERTAS OPERACIONES DE LIMPIEZA
5. TRATAMIENTOS ESPECÍFICOS DE LIMPIEZA
6. SUMINISTRO MATERIAL
7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
8. FORMA DE EJECUCIÓN DE LOS SERVICIOS
9. PRECAUCIONES DOCUMENTALES DURANTE LAS LABORES DE LIMPIEZA
10. REPRESENTACIÓN Y COORDINACIÓN DE LA ADMINISTRACIÓN EN LAS TAREAS DE LIMPIEZA
11. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO
12. PRECIO Y FORMA DE PAGO
13. TRATAMIENTO DE SUPERFICIES, ELEMENTOS Y DEPENDENCIAS
14. RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS, RECICLADO Y TRATAMIENTO
15. SEGURIDAD Y SALUD



DANIEL SANCHEZ ROMAN		19/02/2024 16:01:17	PÁGINA: 1 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwDa7fSafLb4gjX4T5qivAyTFL7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



1.- CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES

1.1 La Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Cádiz llevará a cabo mediante la presente licitación la contratación del servicio de limpieza de las dependencias que se indican en el punto 2 de este Pliego.

1.2 La Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo de Cádiz podrá controlar en todo momento al personal empleado en los trabajos de limpieza y la duración de éstos para comprobar que se cumple con lo ofertado en la proposición, y con lo exigido en el presente Pliego.

1.3 El órgano de contratación podrá exigir del adjudicatario que sustituya o traslade a cualquier trabajador adscrito a los servicios cuando no proceda con la debida corrección o no se comporte con la diligencia necesaria en el desempeño de su trabajo.

1.4 El adjudicatario deberá designar una persona que lo represente, con los debidos conocimientos de la actividad objeto del servicio y con poderes para adoptar soluciones en el momento que sean necesarias. El adjudicatario deberá comunicar a esta Dirección Provincial del SAE la relación inicial y todas las variaciones que se produzcan en el personal que por su cuenta destine a los servicios que se contratan, al objeto de proveerle de la autorización necesaria para el acceso a los lugares de trabajo. Caso de despido, se recogerán por el contratista dichas autorizaciones para entregarlas al Servicio Andaluz de Empleo de Cádiz, quien se reservará el derecho de comprobar que el número de empleados dedicados a las actividades del servicio cuya explotación se contrata, se ajusta a lo indicado por la empresa adjudicataria en la proposición correspondiente, a cuyo efecto este Servicio puede establecer un parte de entrada, salida y permanencia del personal, que permita el control del mismo.

Dicha persona que represente al adjudicatario deberá visitar al personal encargado de la limpieza semanalmente, de tal forma que pueda realizar el seguimiento de cualquier incidencia en el servicio.

1.5 Las condiciones por las que se rige esta contratación en orden a la calidad y cantidad de los servicios deben entenderse como mínimas, y por lo tanto podrán ser mejoradas por los licitadores.

2.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente pliego es establecer las Prescripciones Técnicas Particulares que han de regir en el servicio de limpieza de la Escuela de Formación de Hostelería de Cádiz, sito en la Alameda Hermanas Carbia Bernal nº 2, y entrada por Virgen del Carmen Coronada s/n en Cádiz.

En el Anexo I se adjunta toda la zona a limpiar, dividida en plantas, indicando el número de metros cuadrados.

DANIEL SANCHEZ ROMAN		19/02/2024 16:01:17	PÁGINA: 2 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwDa7fSafLb4gjX4T5qivAyTFL7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



3.- PERSONAL DE LIMPIEZA

Al término del contrato actualmente en vigor, los trabajadores de la empresa saliente pasarán a estar adscritos a la nueva titular de la contrata, que se subrogará en todos los derechos y obligaciones de la anterior en los términos del vigente Convenio del sector de limpieza de edificios y locales de la provincia de Cádiz.

El contrato de limpieza de la Escuela de Hostelería requiere de 3 limpiadores/as con una jornada de 38 horas semanales. Actualmente dicho servicio se viene prestando por 3 limpiadoras, las cuales se subrogarán en el servicio. El personal a subrogar se desglosa en el Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Adicionalmente se necesita una persona con categoría de peón cuyas labores consistirán en la recogida de muestras diarias de agua para el control de la legionelosis y la limpieza de cristales. La jornada de trabajo de dicha persona será de 20 horas semanales.

La composición del equipo de limpieza se comunicará a la persona responsable del contrato por parte de la Administración a los simples efectos de seguridad de acceso de personal ajeno al centro, con 5 días hábiles de anterioridad al inicio de la ejecución del servicio.

En casos de ausencias por vacaciones, enfermedad, permisos y absentismos en general, la persona contratista tomará las medidas oportunas para mantener en todo momento la presentación del servicio de limpieza con las frecuencias establecidas, sustituyendo al personal afectado y garantizando la continuidad y calidad del servicio. Producida dicha circunstancia, la empresa contratista deberá informar por escrito de todos los cambios de personal asignado que se produzcan, a fin de tener identificadas las personas que prestan servicio en el edificio, mediante comunicación previa por escrito a la persona responsable del contrato.

La empresa contratista será responsable de que el personal cumpla con las obligaciones del servicio con puntualidad, diligencia y eficacia, con la debida consideración hacia el resto del personal del Servicio Andaluz de Empleo, evitando alteraciones innecesarias en la actividad administrativa del edificio. Las incidencias que se produzcan se comunicarán al Responsable del Contrato, a efectos de que adopte las medidas oportunas, reservándose el órgano de contratación el derecho de requerir al contratista el cambio de trabajador que no procediese con las normas de buena práctica, eficacia y comportamiento en el cumplimiento de su trabajo.

Modificaciones del horario

Por indicación de la persona responsable del contrato, y con una antelación mínima de 24 horas, los horarios de entrada y salida podrán ser alterados dentro del periodo de horario diurno, siempre que no afecte al número de horas del contrato. Igualmente podrán redistribuirse los efectivos asignados entre

DANIEL SANCHEZ ROMAN		19/02/2024 16:01:17	PÁGINA: 3 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwDa7fSafLb4gjX4T5qivAyTFL7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



turnos. Estas variaciones, si no implican aumento del número de horas prestación de servicio semanal, no se considerarán modificación del contrato.

Forma de presentación del personal de limpieza

•La persona contratista dotará a sus trabajadores de los uniformes o ropa de trabajo adecuada y necesaria para atender las tareas derivadas del contrato, y comprobará su uso, de carácter obligatorio, por el personal a su cargo, conforme a lo establecido en el Convenio Colectivo del Sector de Limpieza de Edificios y Locales vigente y a la normativa en materia de prevención de riesgos laborales.

• El personal de limpieza irá identificado convenientemente, durante la realización de su tarea.

• El personal de limpieza vestirá la indumentaria y material adecuados para su protección, y en los procesos de limpieza que así lo requieran, mascarillas, guantes de goma, etc; conforme a la legalidad, y aunque voluntariamente estuvieran dispuestos a rechazar su uso, indumentaria que correrá a cargo del contratista.

Persona responsable del servicio

La empresa contratista nombrará a una persona responsable del servicio, cuya designación deberá comunicarse a la persona responsable del contrato por parte de la Administración con 5 días hábiles de anterioridad al inicio de la ejecución del contrato y que, al margen de las atribuciones que resulten del presente pliego, deberá acudir al edificio objeto del contrato para comunicar cualquier incidencia en la prestación del servicio.

La persona responsable del servicio será la persona encargada de velar por la correcta prestación de los servicios contratados con la funciones de mando, organización y coordinación del personal, con los conocimientos idóneos y con suficientes atribuciones para adoptar resoluciones en el momento que sea necesario.

Entre las funciones específicas se incluyen:

1. Ejercer de interlocutor del contratista ante el Servicio Andaluz de Empleo para todas las cuestiones derivadas del contrato.
2. Atender las instrucciones directas que, para el desarrollo del servicio, emanen de la persona responsable del contrato.
3. Velar por el cumplimiento de todas las actuaciones del personal a su cargo, en los términos contemplados en este pliego.

DANIEL SANCHEZ ROMAN		19/02/2024 16:01:17	PÁGINA: 4 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwDa7fSafLb4gjX4T5qivAyTFL7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



4. Suministrar cuantos informes relativos a los trabajos le sean reclamados por el o la responsable del contrato.

5. Comunicar al o la responsable del contrato las incidencias del servicio.

6. Proponer al o la responsable del contrato la adopción de medidas que reviertan en un desarrollo adecuado del servicio.

4. PERIODICIDAD DE CIERTAS OPERACIONES DE LIMPIEZA

OPERACIONES DIARIAS:

A.- Instalaciones en general:

- Vaciado y limpieza de papeleras, desempolvado de mobiliarios y enseres.
- Barrido y fregado de suelos y escaleras.
- Limpieza y desinfección de aseos y vestuarios.
- Limpieza de pizarras de aulas, desempolvado de pupitres y limpieza de teléfonos.
- Limpieza y desinfección de menaje de comedores y de cocinas.
- Barrido y fregado del patio interior del centro.
- Barrido y fregado de acerados de la vía pública, correspondientes a la zona de acceso a la Escuela correspondiente a la fachada exterior de ambos accesos.

B.- Zona de Cocina:

- Limpieza de cocina central, didáctica y demostración (fogones; planchas; mobiliario; enseres y útiles de cocina).
- Barrido y fregado de suelos.
- Limpieza y desinfección de senos, tren de lavado y cristales en cocina.

DANIEL SANCHEZ ROMAN		19/02/2024 16:01:17	PÁGINA: 5 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwDa7fSafLb4gjX4T5qivAyTFL7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- Depósito en contenedores exteriores, de la basura recogida durante la actividad de limpieza
- Retirada de cualquier material de oficina que por sus características deba depositarse en punto limpio. El resto de material orgánico y de basura se depositará en los contenedores dispuestos por el servicio municipal de limpieza. Se estará a lo dispuesto en las normas y ordenanzas municipales dictadas al respecto, siendo responsabilidad de la Empresa adjudicataria cualquier vulneración de las ordenanzas municipales.
- Se depositarán en la sede de la Escuela de Formación de Hostelería tres contenedores de papel para su posterior reciclado. Estos contenedores deberán vaciarse siempre que sea necesario.
- Asimismo se depositarán en la sede de la Escuela de Formación de Hostelería dos contenedores standard negros de 30 litros para la recogida de los aceites.
- Reposición de jabón, papel higiénico y papel toalla, consumido en las zonas de aseo.
- Fregado y desinfección de los aseos existentes.
- Limpieza interior y exterior de ascensores.

OPERACIONES SEMANALES:

A.- Instalaciones en general:

- Fregado y abrillantado de aceros inoxidable.
- Decapado y abrillantado de metales.
- Desinfección de teléfonos.
- Limpieza a fondo de muebles y barrido de garaje (ambas plantas), y barrido de azotea.
- Rotación de fregado de azulejos.
- Limpieza de cristales por ambas caras: puertas de la entrada principal; restaurante en sus dos plantas; oficinas; aulas; salas de reuniones y apartamentos; pasillos y zona acristalada en azotea (menos zonas de cocinas y cristalera del patio interior).

DANIEL SANCHEZ ROMAN		19/02/2024 16:01:17	PÁGINA: 6 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwDa7fSafLb4gjX4T5qivAyTFL7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- Elementos de la fachada exterior de la Escuela:

1. Puertas de acceso al local, desde ambas calles (Alameda Marqués de Comillas 2 y Virgen del Carmen Coronada s/n)

2. Cierres, cristales, persianas o asimilados, de ventanas en fachada cualquiera que sea su altura.

3. Terraza de la fachada principal.

B.- Zona de Cocina:

- Limpieza a fondo de los frentes de mobiliario, suelos de cámaras de cuarto frío, puertas, paneles y suelos de cámaras en general.

- Fregado y abrillantado de acero inoxidable.

OPERACIONES MENSUALES:

- Fregado de paredes de oficinas y aulas hasta altura del zócalo.

- Limpieza a fondo de Campanas extractoras en cocinas y los interiores de las distintas cámaras frigoríficas y estanterías habilitadas en dichas zonas.

- Limpieza de cristales del patio interior, desde la azotea hasta la planta baja, por su cara exterior.

- Limpieza a fondo de alicatados de servicios sanitarios y aseos.

- Limpieza a fondo de puertas y marcos.

- Abrillantado de metales.

- Limpieza de y desempolvado de techos.

- Limpieza y planchado de banderas.

- Limpieza de rótulos exteriores.

DANIEL SANCHEZ ROMAN		19/02/2024 16:01:17	PÁGINA: 7 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwDa7fSafLb4gjX4T5qivAyTFL7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- Lavado, planchado y colocación de cortinas.

LIMPIEZA : (AGOSTO- VACACIONES DE NAVIDAD Y SEMANA SANTA):

• Abrillantado de suelos de mármol en la entrada principal y cafetería de planta baja, mediante la utilización de máquinas industriales, así como el comedor de alumnos.

- Limpieza de paneles lavables del techo de las cocinas.
- Baldeado de garaje en sus dos plantas.

LIMPIEZA SEMESTRAL: (AGOSTO Y VACACIONES DE NAVIDAD):

- Abrillantado de suelos, con máquinas industriales, en todos los pasillos y descansillos de escaleras.
- Limpieza a fondo de cocinas y extractores de humo.
- Limpieza de tapizados de sillones y sillas.

LIMPIEZA ANUAL:

Abrillantado de suelos, con máquinas industriales, en aulas y oficinas.

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

Todos estos servicios de limpieza están incluidos en el presupuesto de licitación.

5. TRATAMIENTOS ESPECÍFICOS DE LIMPIEZA

A) Los muebles lavables se fregarán aplicando una fina capa de producto neutro protector que evite que la suciedad se adhiera a ellos.

B) Los suelos duros y porosos, como son mármol, terrazo baldosas o similar, se tratarán con selladores en base agua de carácter neutro, convirtiéndose así en una superficie impermeable y homogénea en la que la suciedad no penetre y sea de fácil remoción.

DANIEL SANCHEZ ROMAN		19/02/2024 16:01:17	PÁGINA: 8 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwDa7fSafLb4gjX4T5qivAyTFL7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



C) El abrillantado de los suelos duros y porosos, se realizará con emulsiones antideslizantes y autobrillantes.

D) Los suelos lisos u homogéneos de goma, sintasol y similares, se tratarán inicialmente, con selladores en base agua de carácter neutro, previo fregado mecánico a fondo.

E) El fregado de techos y paredes, si fuesen lavables, se hará con cepillos suaves y una solución detergente neutra tibia.

F) A los muebles de madera se les aplicará periódicamente una cera especial que mantengan sus condiciones originales.

G) El mantenimiento del suelo liso u homogéneo de goma, sintasol o similar, se hará mediante barrido húmedo en toda la superficie y un abrillantado seco con maquina.

H) En ningún caso se utilizarán en suelo liso u homogéneo de goma, sintasol y similar, disolventes en estado puro o productos básicos que puedan dañar el pavimento.

I) Los cristales y espejos se limpiaran con lavacristales de goma y desengrasante especial.

J) Los materiales, útiles de cocina, fogones, planchas, mobiliarios, enseres, aceros inoxidables, senos, fregaderos, vajillas, cubtería, cristalería y cuanto material de uso en cocinas, pastelería, comedores y sala, se limpiaran con productos de limpieza específicos para el material determinado. Por sus características y especificaciones técnicas, estos productos serán proporcionados a la empresa adjudicataria por la misma Escuela de Hostelería, debido a que los mismos deben ser suministrados por empresa especializada. En consecuencia, la empresa adjudicataria no se verá obligada a su adquisición, AUNQUE SÍ A SU USO.

6. SUMINISTRO MATERIAL

La empresa adjudicataria deberá suministrar de su cuenta la maquinaria, los materiales y útiles necesarios para el buen funcionamiento del servicio (escobas, fregonas, paños, bolsas de basura, lejía, limpiacristales, etc.....), así como los de aseo del personal (jabones, papel higiénico, toallas de papel, ambientadores, etc.). La relación siguiente corresponde con la relación tipo de productos de limpieza necesarios:

- LIMPIA PLATA
- LIMPIA METALES
- BOLSAS DE BASURA

DANIEL SANCHEZ ROMAN		19/02/2024 16:01:17	PÁGINA: 9 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwDa7fSafLb4gjX4T5qivAyTFL7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- LEJÍA CON DETERGENTE
- LIMPIADOR AMONIACAL
- LIMPIADOR AL LIMÓN PARA SUELOS
- SPRAY LIMPIA MUEBLES
- PAPEL HIGIÉNICO
- TOALLAS ENLAZABLES DE CELULOSA
- GEL DE MANO
- BAYETAS MICROFIBRAS
- BAYETAS
- RECAMBIO FREGONA INDUSTRIAL
- RECAMBIO FREGONA DOMESTICA DE ALGODÓN Y VILEDA
- MOPAS Y GASAS
- CRISTALIZADOR CASELLI
- CONTENEDORES HIGIÉNICOS
- CONTENEDORES DE PAPEL, DE RESIDUOS Y DE ACEITES

Estos productos, serán por cuenta del adjudicatario, sin suponer el aporte de los mismos, coste adicional alguno al importe de la adjudicación.

DEBIDO A SUS ESPECIALES CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES, QUEDAN EXCLUIDOS DE ESTA OBLIGACIÓN DE SUMINISTRO POR LA EMPRESA ADJUDICATARIA LOS PRODUCTOS QUÍMICOS Y LÍQUIDOS PARA LOS DISTINTOS LAVAVAJILLAS, TRENES DE LAVADO Y MAQUINARIAS DE LIMPIEZA EXISTENTES EN LA ESCUELA DE FORMACIÓN HOSTELERÍA DE CÁDIZ. EL SUMINISTRO DE DICHOS PRODUCTOS SE HARÁ POR EMPRESA

DANIEL SANCHEZ ROMAN		19/02/2024 16:01:17	PÁGINA: 10 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwDa7fSafLb4gjX4T5qivAyTFL7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ESPECIALIZADA A LA ESCUELA DE HOSTELERÍA, QUE LOS PONDRÁ A DISPOSICIÓN DE LOS TRABAJADORES PARA QUE PUEDAN REALIZAR ADECUADAMENTE SUS LABORES DE LIMPIEZA.

Siempre que exista en el mercado, los productos a utilizar en todas las labores de limpieza serán ecológicos debiendo, en todos los casos, emplear material de primera calidad.

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

La retirada de toda la basura que se genere se hará diariamente, no utilizándose el garaje ni ninguna otra dependencia como almacén de la misma.

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

7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Remitir junto con las facturas de los servicios realizados los TC1 y TC2 y en caso solicitado expresamente copia de los contratos, de los trabajadores afectos al servicio.

El personal encargado de la realización del servicio dependerá exclusivamente del contratista, quién será responsable de todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario, con arreglo a la legislación laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo vigente en cada momento, referidas al personal a su cargo, sin que en ningún caso pueda establecerse vínculo alguno entre Administración y dicho personal.

En ningún caso el personal afecto al servicio podrá esgrimir derecho alguno en relación con la Administración contratante, ni exigirle responsabilidad de ninguna clase como consecuencia de las relaciones existentes entre el adjudicatario y sus trabajadores, aún en el supuesto de que las medidas que adopte se basen en el incumplimiento, interpretación y otros efectos del contrato.

El aumento o disminución del número inicial de trabajadores deberá contar con la aprobación expresa de esta Dirección Provincial y, de no hacerlo, podrá dar lugar a la rescisión del contrato con pérdida de la fianza y de las retenciones practicadas.

El contratista 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.

DANIEL SANCHEZ ROMAN		19/02/2024 16:01:17	PÁGINA: 11 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwDa7fSafLb4gjX4T5qivAyTFL7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



El adjudicatario será responsable de que los trabajadores a su cargo cumplan las reglas generales de disciplina, comportamiento, aseo y horario de trabajo.

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

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

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

8. FORMA DE EJECUCIÓN DE LOS SERVICIOS

Se necesitarán 3 limpiadoras con una jornada de 38 horas semanas cada una, y un peón con jornada de 20 horas semanales.

- **Descripción del trabajo del peón:** la persona designada se encargará de realizar operaciones diarias menores de control de la legionelosis como mediciones de temperatura, comprobación de los niveles de biocidas y control de pH , así como de la limpieza de cristales, en horario de 08.00 a 12.00 horas.

En relación al muestreo del agua, existen 97 puntos terminales de agua de consumo humano repartidos por toda la Escuela, aunque solo 40 de estos dan servicio directamente a los procesos relacionados con la elaboración de productos alimenticios. Estos puntos se encuentran en la cocina didáctica, en la cocina del restaurante, en la barra del bar y en la cocina de demostración.

En la tabla adjunta se muestran todos los puntos de muestreo existentes en la Escuela así como la numeración asignada, tipo de punto y si es de agua fría o caliente:

TABLA PUNTOS TERMINALES DE AGUA DE CONSUMO					
NÚ-MERO	PLANTA	UBICACIÓN	TIPO	AGUA CA-LIENTE	ORIGEN DEL AGUA CA-LIENTE
-2-1	SÓTANO -2	EXTERIOR	GRIFO	NO	
-2-2	SÓTANO -2	EXTERIOR	GRIFO	NO	
-2-3	SÓTANO -2	EXTERIOR	GRIFO	NO	
-1-1	SÓTANO -1	ASEOS SEÑORAS	GRIFO	NO	
-1-2	SÓTANO -1	ASEOS SEÑORAS	GRIFO	NO	

DANIEL SANCHEZ ROMAN		19/02/2024 16:01:17	PÁGINA: 12 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwDa7fSafLb4gjX4T5qivAyTFL7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



TABLA PUNTOS TERMINALES DE AGUA DE CONSUMO					
NÚ-MERO	PLANTA	UBICACIÓN	TIPO	AGUA CA-LIENTE	ORIGEN DEL AGUA CA-LIENTE
-1-3	SÓTANO -1	ASEOS CABALLEROS	GRIFO	NO	
-1-4	SÓTANO -1	ASEOS CABALLEROS	GRIFO	NO	
-1-5	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	GRIFO	NO	
-1-6	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	GRIFO	NO	
-1-7	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	GRIFO	NO	
-1-8	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	GRIFO	NO	
-1-9	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	GRIFO	NO	
-1-10	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	GRIFO	NO	
-1-11	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	DUCHA	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 2
-1-12	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	DUCHA	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 2
-1-13	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	DUCHA	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 2
-1-14	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	DUCHA	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 2
-1-15	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	DUCHA	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 3
-1-16	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	DUCHA	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 3
-1-17	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	DUCHA	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 3
-1-18	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	DUCHA	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 3
-1-19	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	DUCHA	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 3
-1-20	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	GRIFO	NO	
-1-21	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	GRIFO	NO	
-1-22	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	GRIFO	NO	
-1-23	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	DUCHA	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 1
-1-24	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	DUCHA	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 1
-1-25	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	DUCHA	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 1
-1-26	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	DUCHA	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 1
-1-27	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	DUCHA	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 1
-1-28	SÓTANO -1	VESTUARIOS ALUMNOS	DUCHA	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 1
-1-29	SÓTANO -1	VESTUARIO DOCENTE	DUCHA	SI	
0-1	BAJA	ASEO FEMENINO	GRIFO	NO	



TABLA PUNTOS TERMINALES DE AGUA DE CONSUMO					
NÚ-MERO	PLANTA	UBICACIÓN	TIPO	AGUA CA-LIENTE	ORIGEN DEL AGUA CA-LIENTE
0-2	BAJA	ASEO FEMENINO	GRIFO	NO	
0-3	BAJA	ASEO FEMENINO	GRIFO	NO	
0-4	BAJA	ASEO MASCULINO	GRIFO	NO	
0-5	BAJA	ASEO MASCULINO	GRIFO	NO	
0-6	BAJA	CAFETERÍA	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
0-7	BAJA	CAFETERÍA	FUENTE	NO	
0-8	BAJA	CAFETERÍA	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
0-9	BAJA	CAFETERÍA	GRIFO	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 5
0-10	BAJA	PATIO	GRIFO	NO	
0-11	BAJA	ASEO FEMENINO	GRIFO	NO	
0-12	BAJA	ASEO FEMENINO	GRIFO	NO	
0-13	BAJA	ASEO FEMENINO	GRIFO	NO	
0-14	BAJA	ASEO MASCULINO	GRIFO	NO	
0-15	BAJA	ASEO MASCULINO	GRIFO	NO	
0-16	BAJA	ASEO MINUSVÁLIDOS	GRIFO	NO	
1-1	PRIMERA	AULA COCINA	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 4
1-2	PRIMERA	AULA COCINA	GRIFO	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 4
1-3	PRIMERA	ASEO SEÑORAS	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR ANTILEGIONELA
1-4	PRIMERA	ASEO SEÑORAS	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR ANTILEGIONELA
1-5	PRIMERA	ASEO SEÑORAS	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR ANTILEGIONELA
1-6	PRIMERA	ASEO CABALLEROS	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR ANTILEGIONELA
1-7	PRIMERA	ASEO CABALLEROS	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR ANTILEGIONELA
1-8	PRIMERA	DPTO DIDÁCTICA	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR ANTILEGIONELA
1-9	PRIMERA	COCINA DIDÁCTICA	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5



TABLA PUNTOS TERMINALES DE AGUA DE CONSUMO					
NÚ-MERO	PLANTA	UBICACIÓN	TIPO	AGUA CA-LIENTE	ORIGEN DEL AGUA CA-LIENTE
1-10	PRIMERA	COCINA DIDÁCTICA	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 6
1-11	PRIMERA	COCINA DIDÁCTICA	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 7
1-12	PRIMERA	COCINA DIDÁCTICA	GRIFO	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 8
1-13	PRIMERA	COCINA DIDÁCTICA	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR ANTILEGIONELA
1-14	PRIMERA	COCINA DIDÁCTICA	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR ANTILEGIONELA
1-15	PRIMERA	COCINA DIDÁCTICA	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR ANTILEGIONELA
1-16	PRIMERA	COCINA DIDÁCTICA	GRIFO	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 5
1-17	PRIMERA	COCINA DIDÁCTICA	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
1-18	PRIMERA	COCINA DIDÁCTICA	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
1-19	PRIMERA	COCINA DIDÁCTICA	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
1-20	PRIMERA	COCINA DIDÁCTICA	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
1-21	PRIMERA	COCINA DIDÁCTICA	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
1-22	PRIMERA	COCINA DIDÁCTICA	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
1-23	PRIMERA	COCINA DIDÁCTICA	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
1-24	PRIMERA	PLONGE	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
1-25	PRIMERA	PREP. CONDIMENTA-CION	GRIFO	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 5
1-26	PRIMERA	PREP. CONDIMENTA-CION	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
1-27	PRIMERA	PREP. CONDIMENTA-CION	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
1-28	PRIMERA	PREP. CONDIMENTA-CION	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
1-29	PRIMERA	PREPARACIÓN CARNES	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
1-30	PRIMERA	PREPARACIÓN PESCA-DOS	GRIFO	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 5
1-31	PRIMERA	PREPARACIÓN VERDU-RAS	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5



TABLA PUNTOS TERMINALES DE AGUA DE CONSUMO					
NÚ-MERO	PLANTA	UBICACIÓN	TIPO	AGUA CA-LIENTE	ORIGEN DEL AGUA CA-LIENTE
1-32	PRIMERA	PREPARACIÓN VERDURAS	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
1-33	PRIMERA	PREPARACIÓN VERDURAS	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
1-34	PRIMERA	PREPARACIÓN PESCADO	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
1-35	PRIMERA	PREPARACIÓN PESCADO	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
1-36	PRIMERA	REPOSTERÍA PREPARACIÓN FRÍA	GRIFO	MEZCLADA	TERMOACUMULADOR 5
1-37	PRIMERA	REPOSTERÍA PREPARACIÓN FRÍA	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
1-38	PRIMERA	REPOSTERÍA PREPARACIÓN FRÍA	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
1-39	PRIMERA	PASTELERÍA	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
1-40	PRIMERA	PASTELERÍA	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
1-41	PRIMERA	BARRA RESTAURANTE	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5
1-42	PRIMERA	ASEO FEMENINO	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR ANTILEGIONELA
1-43	PRIMERA	ASEO MASCULINO	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR ANTILEGIONELA
2-1	SEGUNDA	ASEO FEMENINO	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR ANTILEGIONELA
2-2	SEGUNDA	ASEO FEMENINO	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR ANTILEGIONELA
2-3	SEGUNDA	ASEO FEMENINO	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR ANTILEGIONELA
2-4	SEGUNDA	ASEO MASCULINO	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR ANTILEGIONELA
2-5	SEGUNDA	ASEO MASCULINO	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR ANTILEGIONELA
2-6	SEGUNDA	OFFICE COMIDAS	GRIFO	SI	TERMOACUMULADOR 5



Para ello se le suministrará un medidor de ph y temperatura digital y los kits de control de biocidas necesarios.

La persona que realice estas operaciones menores recibirá formación específica de como realizar las mediciones . Esta formación que será impartida por la empresa adjudicataria del contrato de servicios de prevención y control de legionelosis, seguridad alimentaria y control de agua apta para consumo humano en la escuela de hostelería de Cádiz.

- **Horario de limpieza**

El desarrollo de la actividad de limpieza se realizará salvo las excepciones que pudieran surgir según la siguiente distribución de horarios:

Tres limpiadoras a tiempo completo (38 horas), en horario de 7:30 horas a 15:30 horas, de lunes a jueves y de 08:00 horas a 14:00 horas los viernes, para la limpieza general.

Un peón con horario de 08.00 a 12.00 horas.

No obstante lo anterior, la jornada de trabajo se realizará durante el horario convenido, prevaleciendo siempre, y en todo momento, las necesidades de la Escuela de Formación de Hostelería de Cádiz. De la misma forma, si en cualquier momento se apertura el Restaurante de la Escuela, se modificará el horario de la limpieza.

El desarrollo de la actividad de limpieza se realizará salvo las excepciones que pudieran surgir, sin perjuicio del establecimiento de un servicio de asistencia durante el horario de mañana o tarde, que permitirá desplazar una dotación de la empresa contratista, para atender cualquier eventualidad, de imposible o no conveniente demora, que surja, siendo la dotación mínima de atención: una persona.

La empresa adjudicataria dispondrá del personal necesario para la adecuada prestación del servicio, personal que será sustituido en las mismas condiciones en caso de vacaciones, enfermedad y, en general, cuando se produzca cualquier incidencia que impida la prestación del servicio, debiendo comunicar dichas sustituciones al Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Cádiz.

El horario establecido podrá ser modificado en función de las necesidades del contratante, previa notificación a la empresa adjudicataria y respetando siempre el número de horas de trabajo semanales.

9. PRECAUCIONES DOCUMENTALES DURANTE LA LABORALES DE LIMPIEZA

DANIEL SANCHEZ ROMAN		19/02/2024 16:01:17	PÁGINA: 17 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwDa7fSafLb4gjX4T5qivAyTFL7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



A) Cualquier cambio de ubicación de la documentación administrativa o archivos con el fin de facilitar al personal de limpieza sus labores, deberá ser previamente comunicado al coordinador designado por la Administración para dicha oficina.

B) El personal de limpieza podrá retirar como basura, sin autorización expresa del coordinador designado por la Administración para dicha oficina, cualquier papel que presente alguna de los siguientes rasgos:

- Que se encuentre en papeleras o ceniceros.
- Que carezca de escritura, planimetrías o signo alguno (es decir que se trate de un papel en blanco).
- Que no se encuentre en contenedores destinados a otros fines.

C) La limpieza de armarios, archivos, estantes o similares que:

- Mantenga elementos de cierre, aunque éstos no se encuentren activados.
- O tengan puertas sin cierre, sólo podrá ser acometida en su exterior.

10. REPRESENTACIÓN Y COORDINACIÓN DE LA ADMINISTRACIÓN EN LAS TAREAS DE LIMPIEZA

La Administración Pública contratante designará una persona responsable del servicio de limpieza. Éste será responsable del seguimiento de la ejecución del contrato. Su designación será comunicada al contratista en el plazo de quince días desde la fecha de formalización del contrato y, en su caso, su sustitución en idéntico plazo, desde la fecha en que se hubiera producido, y sus funciones serán, con carácter general, las derivadas de la comprobación y vigilancia de la correcta ejecución del contrato, y en especial, las que le asigne el órgano contratante. Para el cumplimiento de estos fines, el contratista facilitará a dicha persona la visita y examen de cualquier proceso o fase del servicio, así como los medios necesarios para esta labor.

La persona en quien delegue podrá inspeccionar al personal del contratista, así como la realización de sus trabajos en todo lo que se refiere a la prestación del servicio, suscribiendo un acta en el momento de la inspección en la que hará constar la calidad del servicio. El contratista estará obligado a corregir de forma inmediata las irregularidades o incorrecciones en la prestación del servicio reflejadas en el acta. El levantamiento de tres actas de inspección podrá ser causa de resolución del contrato con pérdida de la fianza.

El representante de la Administración elaborará mensualmente un informe de conformidad/disconformidad de los servicios prestados en la oficina referido al mes inmediato anterior. En caso de disconformidad con los servicios, el informe será razonado y suplirá al acta establecida en el párrafo anterior.

DANIEL SANCHEZ ROMAN		19/02/2024 16:01:17	PÁGINA: 18 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwDa7fSafLb4gjX4T5qivAyTFL7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Las actas o informe razonado de disconformidad, si no son subsanados sus deficiencias por el contratista en el plazo de 30 días, servirán de base para el inicio del procedimiento establecido en el Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares para la imposición de penalidades por cumplimiento defectuoso del contrato.

11. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será de dos años, previsiblemente desde el 01 de mayo de 2024 al 30 de abril de 2026, prorrogable por tres periodos de 12 meses de duración cada uno. Dichas prórrogas será posible siempre que las características del contrato permanezcan inalterables durante el tiempo de ejecución de las prórrogas. La misma se acordará por el órgano de contratación y será obligatoria para el empresario, siempre que su preaviso se produzca al menos con dos meses de antelación a la finalización del plazo de duración del contrato. En ningún caso se dará por válida una prórroga tácita.

El contrato podrá ser modificado en las condiciones que se detallan en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares:

1. Según lo dispuesto en el apartado 2 de la Disposición adicional cuarta de la Ley 3/2012, de 21 de septiembre, de Medidas Fiscales, Administrativas, Laborales y en materia de Hacienda Pública para el reequilibrio económico-financiero de la Junta de Andalucía, será causa de modificación del presente contrato la aplicación de medidas de estabilidad presupuestaria, acordadas por los órganos de gobierno o legislativos competentes, que provoquen la reducción de la financiación prevista en el documento contractual.

Alcance y límites de la modificación:

- El precio del contrato se modificará a la baja en el mismo porcentaje en que se reduzca su financiación, sin perjuicio del límite porcentual a partir del cual operará la cláusula de resolución incluida en el presente pliego. Consecuentemente se reducirán o modificarán proporcionalmente las obligaciones de la persona contratista.

- Porcentaje máximo del precio del contrato al que pueda afectar: 20 %

2.- En caso de apertura del restaurante de la Escuela de Hostelería, o de la necesidad de incrementar las horas de limpieza por otros motivos durante la vigencia del contrato, dicha necesidad se atenderá en primer lugar con la bolsa de horas complementarias de limpieza puestas a disposición del servicio por el adjudicatario hasta su total consumación, y si con ello no fuese suficiente para atender la necesidad de incremento de horas de servicio, se modificará el importe del contrato en el número de horas necesarias, valoradas según la ratio resultante del cociente entre el importe de adjudicación anual y el nº total de horas anuales del contrato antes de la modificación. En todo caso, dicha modificación no podrá exceder del 20% del precio inicial del contrato, ex art. 204.1 LCSP

DANIEL SANCHEZ ROMAN		19/02/2024 16:01:17	PÁGINA: 19 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwDa7fSafLb4gjX4T5qivAyTFL7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



12. PRECIO Y FORMA DE PAGO

El precio total del contrato, sin perjuicio de lo estipulado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, no podrá sobrepasar la cantidad de DOSCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL CIENTO SESENTA Y SEIS EUROS CON OCHENTA Y CUATRO CÉNTIMOS (266.166,84 €), incluido el Impuesto sobre el Valor Añadido.

Se entenderá que en las ofertas están comprendidos todos los gastos que la empresa debe realizar para el cumplimiento de las prestaciones contratadas, incluso los derivados de la aplicación del Convenio Colectivo Provincial para el sector de la limpieza vigente durante la prestación del servicio a contratar.

Sin perjuicio de lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige el presente servicio, el pago del precio será mediante mensualidades vencidas, previa conformidad por la administración de los servicios realizados.

13. TRATAMIENTO DE SUPERFICIES, ELEMENTOS Y DEPENDENCIAS

13.1- Dentro de la correcta realización del conjunto de trabajos y operaciones necesarios para la perfecta limpieza y conservación de todas las dependencias que correspondan al local anteriormente citado, y dado que los pavimentos recogen más del 50% de la suciedad que penetra en un edificio serán objeto de un estudio y cuidado especial.

Se procederá, cuando las circunstancias lo permitan, al acondicionamiento de los pavimentos de manera que el mantenimiento posterior sea facilitado y racionalizado al máximo con vistas a conseguir una más rápida y eficaz eliminación de la suciedad y un mayor grado de higiene y estética.

13.2. Los suelos duros y porosos, como son el mármol, baldosa o similar, se tratarán con selladores en base de agua de carácter neutro, convirtiéndose así en una superficie impermeable y homogénea en la que la suciedad no penetre y sea de fácil remoción.

Para conseguir un mayor efecto estético se abrillantarán con emulsiones antideslizantes y autobrillantes. Estas operaciones se repetirán con una frecuencia adaptada al tráfico, al desgaste y al grado de suciedad según criterio del contratista.

El mantenimiento posterior de estos pavimentos se hará mediante un "barrido húmedo", sistema que permite una total eliminación del polvo, y un fregado con mopa y detergente neutro para remover las manchas cada vez que fuese necesario.

13.3. Los pavimentos no porosos, como la nolla, el granito y ciertos tipos de baldosas se aspirarán o barrerán con un compuesto especial que evita el desplazamiento de polvo en el ambiente y se fregarán con mopa y detergente apropiado.

DANIEL SANCHEZ ROMAN		19/02/2024 16:01:17	PÁGINA: 20 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwDa7fSafLb4gjX4T5qivAyTFL7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



13.4. Los suelos de cemento y hormigón se tratarán con pintura anti-polvo, cada vez que las circunstancias lo aconsejen y a requerimiento del Contratante. Se barrerán con un compuesto especial o se aspirarán y baldeará o fregarán siguiendo las frecuencias indicadas.

Se evitará en general el uso de ácidos en todos los pavimentos de piedra natural o artificial, ya que la acción química que ejercen sobre ellos es sumamente perjudicial.

13.5. Los suelos lisos y homogéneos de goma, sintasol o similares, serán también objeto de un tratamiento de base que consiste en un fregado mecánico a fondo, seguido de la aplicación de un sellador en base agua, cuya misión consiste en crear una capa dura y resistente que protege el pavimento contra las marcas negras producidas por la anilina contenida en la goma negra de las suelas de los zapatos o ruedas de sillas. Esta capa protectora a la vez que evita la formación de marcas negras y rayas profundas, tiene también como primordial finalidad prolongar la vida de dichos pavimentos, ya que al hacerse más fácil la remoción de la suciedad, los procedimientos de limpieza son menos agresivos.

Para realzar el aspecto estético del suelo y conservar su aspecto de origen, se aplicará además, encima del sellador, una emulsión en base agua autobrillante y abrillantable que permitirá a su vez una remoción más fácil de la suciedad.

El mantenimiento se hará mediante un barrido húmedo de toda la superficie y un abrillantado en seco con máquina, siempre que las condiciones del local lo permitan o lo aconsejen.

El tratamiento de base se renovará con la debida frecuencia y la renovación de la emulsión protectora se hará mediante el moderno método "Spray", que consiste en realizar en una sola operación la limpieza, encerado y abrillantado de los suelos con máquinas abrillantadoras y un producto especial compuesto de ceras y agentes detergentes, que resulta ser el método más racional, eficaz y económico de mantenimiento de los suelos lisos.

En caso de que la emulsión aplicada fuese de tipo metalizado autobrillante y lavable se sustituirá el método "Spray" por un fregado ligero con mopa y detergente neutro, según fuese necesario. En ningún caso se usarán en estos pavimentos disolvente en estado puro o productos básicos, ya que estos últimos resultan particularmente dañinos, llegando en ciertos casos a modificar el color del pavimento.

La elección de uno u otro método de mantenimiento queda a criterio del contratista, puesto que es preciso adaptarlo a las condiciones específicas del Centro y del contrato.

13.6. Las alfombras y moquetas se aspirarán en profundidad con la frecuencia necesaria, adaptada al tráfico que reciban y con especial cuidado, puesto que la presencia del polvo en estos pavimentos es crítica. El polvo metido dentro del pelo de las alfombras actúa como hojas de afeitar bajo el efecto de las pisadas, seccionando y desgastando el pelo de raíz.

DANIEL SANCHEZ ROMAN		19/02/2024 16:01:17	PÁGINA: 21 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwDa7fSafLb4gjX4T5qivAyTFL7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Según un programa preestablecido y adaptado a las circunstancias específicas de tráfico, grado de suciedad, etc., se procederá a una limpieza más profunda y más completa mediante un champú adecuado o un compuesto especial que, además de ejercer una acción limpiadora, tiene por objeto realzar los colores de suelos textiles devolviéndoles su aspecto original.

Las manchas se quitarán con regularidad y cada vez que se produzcan procurando que no pase mucho tiempo para evitar su penetración dentro de la fibra del pavimento, en cuyo caso su remoción se hace difícil.

13.7. Los suelos especiales, como podrían ser los de acero inoxidable, de aluminio o laboratorios, que por sus propiedades particulares y específicas requieran un tratamiento especial.

13.8. Los techos y paredes se mantendrán en todo momento libres de polvo, que se quitará según la frecuencia indicada con aspiradoras provistas de mango telescópico o con mopsec limpios y tratados. El fregado, en su caso, de estas superficies, si fuesen lavables, se hará con cepillos suaves y una solución de detergente neutro tibio según frecuencia acordada.

13.9. Los roces de las puertas o de los accesos a los locales (marcos de puertas, interruptores, etc.), se quitarán con la frecuencia suficiente para que estén en todo momento en perfectas condiciones de limpieza.

13.10. Los cristales, mamparas y azulejos se limpiarán según la frecuencia indicada.

La limpieza de los cristales exteriores se llevará a cabo, preferentemente mediante personal especializado del contratista.

13.11. Los puntos de luz se limpiarán según las frecuencias indicadas, por su parte externa y por su parte interna, desarmándolos cuando lo ordena el Contratante.

13.12. Ceniceros y papeleras se vaciarán y limpiarán según frecuencia indicada.

13.13. Las persianas de tipo gradulux o similares se mantendrán libres de polvo y se procederá a una limpieza más a fondo con detergente neutro cada vez que su estado lo requiera.

13.14. Los dorados y metales se limpiarán según frecuencia indicada con limpia metales adecuados y, en su caso, se aplicará un producto protector que evite una oxidación demasiado rápida del metal, conservando así su estado original.

13.15. Los aceros inoxidables se limpiarán con detergente neutro y se excluirá de su limpieza todo agente abrasivo que pudiera rayarlos o cualquier producto ácido que pudiera alterar sus cualidades. Asimismo, se prohibirá el uso de los clásicos limpia metales.

DANIEL SANCHEZ ROMAN		19/02/2024 16:01:17	PÁGINA: 22 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwDa7fSafLb4gjX4T5qivAyTFL7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



13.16. Los aluminios se limpiarán igualmente con detergente neutros, excluyendo cualquier agente abrasivo o ácido que pudiera alterar el anodizado del mismo.

13.17. El mobiliario (incluidos equipos informáticos, cuadros, teléfonos, enseres de oficina, etc.) se mantendrá en condiciones limpias y atractivas quitando escrupulosamente el polvo de toda su superficie con bayetas tratadas, así como los roces que se hubiesen producido por el uso diario. Incluyendo la desinfección semanal de los aparatos telefónicos.

Los muebles lavables se fregarán con regularidad, aplicando una fina capa de un producto protector neutro que evite que la suciedad se adhiera a ellos.

Los muebles de madera se les aplicará periódicamente una cera especial que mantenga sus condiciones originales para que den en todo momento la sensación de ser nuevos.

13.18. Se concederá especial atención a la limpieza de los Servicios de W.C., que son el espejo del grado de limpieza que se respira en un edificio y que por el uso al que van destinados requieren el mayor grado de higiene posible, incluyendo su desinfección.

Todos los aparatos sanitarios y lavabos serán objeto de una limpieza escrupulosa y metódica, así como los suelos y accesorios.

Se evitará el uso de ácidos, que, si bien tienen un efecto limpiador inmediato y espectacular, producen a la larga daños irreparables en las tuberías, pavimentos y accesorios.

Se usarán detergentes adecuados y bayetas no abrasivas que no puedan rayar las superficies, y se aplicarán en su caso desinfectantes y desodorantes que no se limiten a enmascarar los olores, sino que también vayan destinados a suprimirlos, matando a los gérmenes que los producen.

Se repondrán y suministrarán toallas, papel y jabón, que deberán reunir unas características de calidad media-alta dentro de los productos existentes en el mercado.

14. RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS, RECICLADO Y TRATAMIENTO

Se efectuará diariamente la recogida selectiva de todos los residuos urbanos o asimilables a urbanos, transportándolos a los contenedores específicos de residuos que se situarán en los lugares que determine el o la responsable del contrato dentro de la sede.

Los residuos se retirarán principalmente por la tarde. Si se produjesen acumulaciones de basuras en los contenedores externos, la persona contratista se interesará ante los diferentes concesionarios municipales de limpieza o similares para intentar evitar que estos lleguen a colmarse.

DANIEL SANCHEZ ROMAN		19/02/2024 16:01:17	PÁGINA: 23 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwDa7fSafLb4gjX4T5qivAyTFL7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Asimismo, se interesará ante las Empresas Municipales de limpieza o similares, acerca del número y tipo de contenedores a disponer, garantizando el reciclaje y que no queden bolsas fuera de éstos. También serán los encargados de la comunicación a las empresas municipales de las deficiencias o desperfectos en los mismos.

Se cuidará extremadamente, el traslado de las bolsas, que éstas o su contenido no lleguen a caer en los viales, retirándose inmediatamente los vertidos por el personal que las transporte o manipule.

La persona contratista deberá revisar los contenedores diferenciados diariamente y, cuando esté alguno lleno, transportar los residuos hasta el punto oficial más próximo de recepción de los mismos.

Esta recogida de forma selectiva se realizará para los siguientes residuos producidos:

- papel y cartón
- aceites
- vidrio
- plásticos
- restos de madera
- pilas salinas, alcalinas y de botón.
- Cualquier otro residuo no especificado

En caso de no existir contenedores diferenciados internos para dicha recogida selectiva el contratista los suministrará en número y distribución suficiente.

La persona contratista deberá contar con la habilitación profesional por la que se autoriza la instalación, mantenimiento y recambio de contenedores higiénicos femeninos (recogidos en el punto 2 del anexo V del Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo) y la destrucción de los materiales depositados en los mismos. Si la empresa no está autorizada conforme a lo establecido en la Ley 22/2011, de 28 de julio, deberá subcontratar esta tarea con una empresa autorizada.

15. SEGURIDAD Y SALUD

DANIEL SANCHEZ ROMAN		19/02/2024 16:01:17	PÁGINA: 24 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwDa7fSafLb4gjX4T5qivAyTFL7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



La persona contratista vigilará especialmente la seguridad y salud de sus trabajadores, por ello y en virtud del artículo 24 de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, entregará al o la responsable del contrato debidamente cumplimentados los documentos de Coordinación de actividades empresariales antes del comienzo de los trabajos.

16.- CUADRO DE SUPERFICIE.

En el Anexo I se adjunta toda la zona a limpiar, dividida en plantas, indicando el número de metros cuadrados.

En Cádiz, a la fecha de la firma electrónica

EL DIRECTOR PROVINCIAL DEL SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO EN CÁDIZ

Fdo: Daniel Sánchez Román

ANEXO I (CUADRO DE SUPERFICIES DEL CEHC)

PLANTA SÓTANO -2	
ZONA	METROS CUADRADOS
TALLER	18,53

DANIEL SANCHEZ ROMAN		19/02/2024 16:01:17	PÁGINA: 25 / 28
VERIFICACIÓN	NJyGwDa7fSafLb4gjX4T5qivAyTFL7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



GARAJE	560,18
ALMACÉN ARCHIVO	21,4
ACCESO ASCENSOR CLIENTES	2,4
ESCALERAS CLIENTES	19,68
ACCESO MONTACARGAS	2,9
CUARTO MONTACARGAS	11,44
BODEGA	12,42
ALJIBE AGUA POTABLE	12
ALMACÉN LIMPIEZA	6,12
ALMACÉN COCINA	8,5
ALMACÉN SERVICIO	25,2
CUESTA	69
ESCALERAS AULAS	20
ACCESO ASCENSOR AULAS	6,8
ALJIBE CONTRA INCENDIOS	38,1
TOTAL: 834,67	

PLANTA SÓTANO - 1	
ZONA	METROS CUADRADOS
INFORMÁTICA	45,63
ASEOS SEÑORA	6,69
ASEOS CABALLERO	6,6
ESCALERAS AULAS	16
DESCANSILLO	32
PASILLO	27,04
ECONOMATO	138,84
LOGISTA	8,73
GARAJE	209
CUESTA	56,84
ACCESO ASCENSOR CLIENTES	2,4
ESCALERAS CLIENTES	18,9
ACCESO MONTACARGAS	2,94
VESTUARIO ALUMNOS	55,44
VESTUARIO ALUMNAS	27,76
VESTUARIO PROFESORES	8,45
ENOLOGÍA	40,32
TOTAL: 703,54	

PLANTA BAJA	
ZONA	METROS CUADRADOS
CUARTO ROPA LAVANDERÍA	2,56
CENTRAL ALARMAS	10,5



RECEPCIÓN CARMEN	22,95
SECRETARÍA	30,29
ASEOS SEÑORA	6,69
ASEOS CABALLEROS	6,66
DESCANSILLO	32
ESCALERAS AULAS	24
PASILLO	26,05
ADMINISTRADOR	12,88
SALA DE PROFESORES	42,9
JEFATURA	39,5
CAFETERÍA-bar.	129,38
PATIO	51,1
RECEPCIÓN CLIENTES	32,04
ACCESO ASCENSOR DE CLIENTES	3,52
ESCALERAS DE CLIENTES	23,24

TOTAL: 492,77

PLANTA 1º

ZONA	METROS CUADRADOS
ASEOS SEÑORAS	6,69
ASEOS CABALLEROS	6,6
DESCANSILLO	32
ESCALERAS	16
AULA RUFINO	48,36
AULA Nº2	48,88
AULA Nº3	32,48
DESPACHO COCINA	12,9
COCINA DIDÁCTICA	83,46
PASILLO	26
ZONA FREGADERO	9,9
COCINA CENTRAL	42,24
CUARTO FRIÓ	41,4
ZONA TREN LAVADO	29,5
ALMACÉN DE COCINA	3,25
CUARTO VENTILACIÓN	28,47
PASTELERÍA FRÍA	11,18
PASTELERÍA CALIENTE	17,2
CAFETÍN	7
RESTAURANTE	113,9
ASEOS CLIENTES	9,3
ESCALERAS	26,8

TOTAL: 653,51

PLANTA 2º

ZONA	METROS CUADRADOS
------	------------------



ASEOS SEÑORAS	6,69
ASEOS CABALLEROS	6,6
DESCANSILLO	32
ESCALERAS	16
BIBLIOTECA	79
AULA N°4	48,85
AULA N° 5	48,88
IDIOMAS	46,9
PASILLO	26,00
COMEDOR	136,18
CAFETÍN	36,54
RESTAURANTE	123,2
ALMACÉN CAFETÍN	3,00
TOTAL: 664,99	

PLANTA ATICO	
ZONA	METROS CUADRADOS
ACCESO ASCENSOR	10,3
ESCALERAS	8,16
PASILLO	12,35
APARTAMENTO N°1	38
APARTAMENTO N°2	38
APARTAMENTO N°3	38
TRASTERO	3,12
SALÓN	60,76
TOTAL : 208,69	

CUBIERTA VISITABLE	
ZONA	METROS CUADRADOS
CUBIERTA VISITABLE	383,82
CUARTOS MAQUINAS	13,57
TOTAL : 397,39	

CUBIERTA NO VISITABLE	
ZONA	METROS CUADRADOS
CUBIERTA NO VISITABLE	118,08
CUARTOS DE MAQUINAS	42,34
TOTAL :160,42	

TOTAL SUPERFICIE DEL EDIFICIO DEL C.E.H.C.:
4.115,98 m2.