PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE LIMPIEZA Y OTROS SERVICIOS COMPLEMENTARIOS DEL CENTRO DE DISTRIBUCIÓN LOGÍSTICA ALIMENTARIA DE MERCAMURCIA. EXPEDIENTE MMUR/012024

1.- OBJETO Y SITUACION DEL SERVICIO

El objeto del presente pliego tiene por finalidad la contratación de servicios de limpieza, así como el de otros servicios afines, mediante concurso por procedimiento abierto.

MERCAMURCIA se encuentra ubicada en Avda. de Mercamurcia 18. 30120. El Palmar. Murcia.

El presente pliego de condiciones técnicas se divide en 5 tipos de servicio diferenciados en función de las tareas a realizar, si bien la contratación se realiza en forma de un único lote.

La empresa adjudicataria del Servicio será especialista en el tipo de trabajo requerido.

Se presentarán apartados diferenciados de Documentación Técnica para cada uno de los servicios. En ellos, los licitadores incluirán, con el mayor detalle posible, los sistemas que pretenden utilizar en el supuesto de que resultaran adjudicatarios, así como, en su caso, el tipo, marca y modelo de máquinas, utensilios y la calidad de los productos a utilizar teniendo presente de forma prioritaria la seguridad del personal destinado a dicha limpieza, así como de cualquier otro personal.

En cualquier caso, los licitadores podrán ofertar mejoras a lo requerido en el presente Pliego, describiéndolas según modelo **Anexo III del Pliego de Cláusulas Particulares.**

El Adjudicatario deberá ajustarse a las condiciones establecidas en el Centro de Distribución Logística Alimentaria, tanto para la limpieza como para la retirada de Residuos.

Será de obligado cumplimiento facilitar a la Dirección de MERCAMURCIA, en el plazo de TREINTA DÍAS, a contar desde la firma del contrato:

- Programa de trabajo, acordado con la Dirección de MERCAMURCIA.
- Número de personas que utilizará la adjudicataria, con indicación del número de horas de trabajo a realizar y metros cuadrados asignados para cada una.
- Horario previsto para cada una de las personas encargadas de la limpieza, así como número de teléfono para poder contactar directamente con la persona que este trabajando en ese momento el centro por cualquier emergencia.
- Número de personas de guardia o retén disponibles en menos de 24 horas para los trabajos de urgencia o imprevistos, no sujetos a un plan predeterminado.
- Persona o personas responsables en diferentes horarios para contactar en cualquier horario y día.

DESCRIPCIÓN DE SERVICIOS

Se propone la no división del contrato en lotes por tratarse de un servicio integral de las labores de limpieza, ya que la realización independiente de las distintas prestaciones comprendidas en el objeto del contrato dificulta la correcta ejecución del mismo desde un punto de vista técnico, formando parte esta contratación de una única unidad de lote.

Servicio 1
Limpieza de oficinas y aseos y servicio de lavandería para vestuario de personal del Centro de Distribución Logística Alimentaria.

Servicio 2
Limpieza de las instalaciones de Matadero en el Complejo Cárnico del Centro de Distribución Logística Alimentaria.

Servicio 3
Limpieza de la urbanización y del interior de Mercados y clasificación y retirada de residuos del Centro de Distribución Logística Alimentaria.

Servicio 4
Gestión de residuos y servicio de carretilla.

Servicio 5
Jardinería y cuidado de la plantación de palmeras/arbolado.

2. PARTICULARIDADES DE CADA UNO DE LOS SERVICIOS

SERVICIO 1.- LIMPIEZA DE OFICINAS Y ASEOS Y SERVICIO DE LAVANDERÍA PARA VESTUARIO DE PERSONAL DEL CENTRO DE DISTRIBUCIÓN LOGÍSTICA ALIMENTARIA.

La empresa adjudicataria del Servicio será dispondrá de la maquinaria, material y personal precisos para efectuarlo.

La empresa adjudicataria se hará cargo de la reposición de los productos indicados en el **punto 3.1.3 (letra t)** del presente Pliego teniendo en cuenta las calidades descritas en el **anexo 3 del mismo.**

Asimismo, el contratista hará especial mención al sistema que él considera más idóneo para la limpieza de cristalería tanto en el interior como en exteriores.

Para la limpieza de oficinas y aseos se estima necesaria la contratación de **70 horas semanales**.

Dividido en 4 turnos

- Turno 1: de 15 horas semanales de lunes a viernes (3 horas diarias por las mañanas) de varias dependencias
- Turno 2: de 20 horas semanales de lunes a viernes (4 horas diarias por las tardes) para limpieza de oficinas y aseos de mercados, administración y otros
- Turno 3: de 30 horas semanales de lunes a viernes (6 horas diarias por las tardes) para las instalaciones propias de Mercamurcia en el Complejo Cárnico (aseos, despachos, vestuarios, otras dependencias y gestión de vestuario).

- Turno 4: de 5 horas semanales de lunes a viernes para limpiezas de cristales y mantenimiento de locales cerrados.

El servicio 1 incluye la prestación de servicio de lavandería con el detalle descrito en el punto **3.1.7.** del presente Pliego.
Los horarios serán a disposición de Mercamurcia, siendo los habituales en el turno de mañanas de 7,00 a 10,00 (3 horas), en el turno de tarde de 16,00 a 20,00 (4 horas) y en el Complejo Cárnico de 15,00 a 21,00 (6 horas), o en el caso de prolongación de sacrificio, avisando con anterioridad, a la finalización del faenado.

SERVICIO 2.- LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES DEL MATADERO DEL CENTRO DE DISTRIBUCIÓN LOGÍSTICA ALIMENTARIA.

El Matadero del Centro de Distribución Logística Alimentaria MERCAMURCIA realiza el servicio de sacrificio de ganado a terceros. Así, **en función del volumen de sacrificio requerido por los usuarios, las necesidades del servicio de limpieza podrán variar y con ello el empleo de recursos humanos propios de MERCAMURCIA para la ejecución de parte de los trabajos de limpieza.**

De esta forma, inicialmente se requiere la contratación de 164 horas semanales, si bien esta cifra podrá variar en función del volumen de sacrificio en nuestra industria.

Las horas estarán divididas en 5 turnos

- Turnos 1 al 4: de 35 horas semanales, para la limpieza y desinfección de instalaciones y utensilios tanto en interior como en exterior
- Turno 5: de 24 horas semanales, para el procesamiento de intestinos de ternera y limpieza de establos.

Se hace constar que las tareas en este sector son críticas, por lo que de no realizarlas los Servicios Veterinarios oficiales podrían generar acta de inspección y sanción. Siempre deben finalizarse dichas tareas, aunque implique la ampliación de jornada

Se necesitaría una carretilla de propulsión que pueda realizar las tareas indicadas en el horario necesario de ese servicio a criterio convenido entre Mercamurcia y la empresa adjudicataria, sea eléctrica o diésel. Esta carretilla será aportada por la empresa adjudicataria, siendo el resto de maquinaria, así como su mantenimiento y conservación, a cargo de MERCAMURCIA, así como los productos químicos y utensilios de limpieza necesarios para llevarla a cabo (proyección de espuma, mangueras, equipos de presión, tractor, etc.…). En caso de rotura de maquinaria prevista, deberán disponer de recursos para su sustitución inmediata, durante el tiempo que requiera la reparación. Mercamurcia descontará de la factura mensual 50 € por cada día que esta no esté operativa la maquinaria (y el coste que derive del alquiler de otra maquina).

La carretilla y el consumo de gasoil correrán a cargo de la adjudicataria.

Para el caso concreto de la carretilla, y teniendo en cuenta el plazo de la contratación, se hace constar que no se aceptará el empleo de maquinaria usada.

SERVICIO 3.- LIMPIEZA DE LA URBANIZACIÓN Y DEL INTERIOR DE MERCADOS Y CLASIFICACIÓN Y RETIRADA DE RESIDUOS DEL CENTRO DE DISTRIBUCIÓN LOGÍSTICA ALIMENTARIA.

El Centro de Distribución Logística Alimentaria MERCAMURCIA está compuesta por un conjunto de edificaciones, muelles, viales, aceras y jardines, ubicados en el interior de una urbanización, cuyos elementos se detallan en el programa de trabajo desarrollado en los puntos **punto 3.31-3.3.3** del presente Pliego.

Para la contratación de este servicio MERCAMURCIA ha estimado la necesidad de 164 horas semanales, divididas en 4 turnos diarios de 8 horas y 4 horas semanales acumulables para la realización de tareas no diarias.

La empresa adjudicataria del Servicio dispondrá de la maquinaria (carretilla, barredoras, fregadoras, equipos de baldeo, sopladoras, aspiradoras, etc.), material y personal precisos para efectuarlo. Su adquisición será por cuenta del adjudicatario, así como los gastos de conservación y mantenimiento. Dicha maquinaria ofertada deberá ser eléctrica la de su uso en interior de mercados. En caso de rotura de maquinaria prevista, deberán disponer de recursos para su sustitución inmediata, durante el tiempo que requiera la reparación. Mercamurcia descontará de la factura mensual 50 € por cada día que esta no esté operativa (y el coste que derive del alquiler de otra maquina).

Para la realización de estas tareas se utilizan **dos carretillas,** una propia de este servicio y otra de apoyo (del servicio en el Complejo Cárnico y gestión de residuos).

Para el caso concreto de la maquinaria, y teniendo en cuenta el plazo de la contratación, se hace constar que <u>no se aceptará el empleo de maquinaria usada.</u>

La adjudicataria presentará en su cotización, diferenciando el alquiler y coste del cambio, de los siguientes elementos, según información **de Anexo 4.**

a) Contenedor Plástico
b) Compactador RSU (*)
c) Contenedor RSU (*)
d) Compactador Papel/Cartón
e) Contenedor de madera
f) Contenedor de poda de arbolado y otros
g) 2 iglús para vidrio.

(*) MERCAMURCIA se reserva el derecho a elegir uno de los dos sistemas, en función de los resultados obtenidos

Asimismo, la adjudicataria presentará el coste o el abono (según corresponda) por la retirada de cada uno de los residuos mencionados, clasificados por tipo. Dicha información económica quedará indicada en el **Anexo III del Pliego de Cláusulas Particulares.**

La adjudicataria será la encargada de gestionar la exención del pago de tasa por vertido que dispone actualmente MERCAMURCIA al tratarse de una empresa de capital público (Ley 9/2.005 de 29 de diciembre Impuestos Medioambientales).

La adjudicataria se compromete a justificar cada salida de residuos y mensualmente remitir a MERCAMURCIA los certificados de tratamiento de los diferentes residuos retirados, para que MERCAMURCIA pueda realizar los diferentes informes de medio ambiente.

SERVICIO 4. GESTIÓN DE RESIDUOS Y SERVICIO DE CARRETILLA

Este servicio está destinado a la retirada y gestión de residuos de todo el Centro de Distribución Logística Alimentaria, así como la realización de cualquier tarea para mantener las instalaciones de la empresa en las condiciones óptimas para la ejecución de las diferentes actividades del centro.

El personal destinado a este puesto deberá conocer disponer de habilidades específicas con cualquier maquinaria que se utilice para la limpieza en nuestras instalaciones.

Para este servicio consideramos 40 horas semanales, en un turno de mañanas de 8 horas diarias.

Se necesitaría una carretilla de propulsión que pueda realizar las tareas indicadas en el horario necesario de ese servicio a criterio convenido entre Mercamurcia y la empresa adjudicataria, sea eléctrica o diésel y estará matriculada para poder acceder a las zonas abiertas de nuestras instalaciones, (accesos y Zona de Actividades Complementarias). **Esta carretilla será aportada por la empresa adjudicataria**, En caso de rotura de maquinaria prevista, deberán disponer de recursos para su sustitución inmediata, durante el tiempo que requiera la reparación. MERCAMURCIA descontará de la factura mensual 50 € por cada día que esta no esté operativa (y el coste que derive del alquiler de otra maquina).

La carretilla y todo su mantenimiento, así como el consumo de gasoil correrán a cargo de la adjudicataria.

Esta carretilla es compatible con la del servicio en el Complejo Cárnico o la de servicio de limpieza de urbanización y mercados.

SERVICIO 5.- JARDINERÍA Y CUIDADO DE PLANTACIÓN DE PALMERAS DE ARBOLADO

La Adjudicataria dispondrá de 20 horas semanales para trabajos de mantenimiento de jardines, y cuidado de plantación de palmeras/arbolado.

Excepto la carretilla, el resto de las herramientas necesarias para desarrollar la labor y su mantenimiento correrá a cargo de MERCAMURCIA.

Para ello será necesario personal con cursos en manejo de carretillas, tractores y herramientas propias de esta profesión, así como el carnet actualizado para el uso de productos fitosanitarios y conocimiento en esta materia.

Estas horas estarán supeditados a las necesidades de MERCAMURCIA, Por lo que podrán ser empleadas en otras tareas de los servicios 1 y 2.

La carretilla es compatible con la de otros servicios y necesidades de MERCAMURCIA.

2.1 CUADRO RESUMEN DE LAS HORAS SEMANALES PEDIDAS EN EL PLIEGO 2024.

UN TOTAL DE 458 HORAS SEMANALES PROGRAMADAS PARA EL PLIEGO DE LIMPIEZA 2024.

SERVICIO 1, OFICINAS Y ASEOS.	
MAÑANAS	15
TARDES	20
INSTALACIONES PROPIAS EN EL COMPLEJO CÁRNICO Y GESTIÓN VESTUARIO	30
PARA CRISTALES Y OTROS	5
TOTAL, SERVICIO 1: ***70 HORAS***	

SERVICIO 2, MATADERO.	
SANGRADOS	35
FAENADO	35
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	35
LIMPIEZA GENERAL EXTERIORES	35
TRIPAS Y ESTABLOS	24
TOTAL SERVICIO 2: ***164 HORAS***	

SERVICIO 3, URBANIZACIÓN Y MERCADOS	
4 PERSONAS 8 HORAS NOCHES	160
LIMPIEZA CUATRIMESTRAL TECHOS, PUERTAS, ARQUETAS	4
TOTAL SERVICIO 3: ***164 HORAS***	

SERVICIO 4, GESTIÓN DE RESIDUOS.
TOTAL SERVICIO 4: ***40 HORAS***

SERVICIO 5, JARDINES Y PLANTACIÓN.
TOTAL SERVICIO 5: ***20 HORAS***

3.- <u>PROGRAMA DE TRABAJO POR SERVICIOS.</u>

3.1 LIMPIEZA DE OFICINAS Y ASEOS Y SERVICIO DE LAVANDERÍA PARA VESTUARIO DE PERSONAL DEL CENTRO DE DISTRIBUCIÓN LOGÍSTICA ALIMENTARIA (SERVICIO 1)

3.1.1 CLASIFICACION DE ZONAS OBJETO DE SERVICIO POR EDIFICACIÓN

-Edificio de Administración.
-Pabellón A del Mercado de Frutas y Hortalizas.
-Pabellón B del Mercado de Frutas y Hortalizas.
-Pabellón del Mercado de Pescados y Multiusos 3.
-Pórtico de Entrada.
-Matadero.
-Pabellón del Mercado de Flores y Plantas.

El total de aseos suma 265 m² los vestuarios de personal: 38 m² y el resto de las superficies (oficinas, pasillos, escaleras, Salón de actos, bajos comerciales vacíos, etc.) suman 940 m².

3.1.2.- REQUISITOS MATERIALES PARA LA LIMPIEZA. MÍNIMOS.

Los materiales necesarios por limpiador/a serán como mínimo:

- Carro con doble cubo
- Agua
- Jabón: Detergente Aniónico (jabones corrientes que serán líquidos)

- Limpiador
- Lejía
- Dos pares de guantes de goma (dos colores)
- Dos mopas, avión o cepillo.
- Paño o gasa para envolver este cepillo
- Bolsas para la recogida de basuras
- Bayetas
- Bolsas para forrar cubos y papeleras de color negro y medidas de 50 por 55 y galga de 150.
- Cepilladora para paredes y techos
- Elemento de señalización para zonas mojadas.

Cada una de las zonas indicadas en el punto **3.1.1** tendrá su equipo correspondiente que llevará cada limpiador/a junto con el material pertinente.

El material anteriormente citado deberá colocarse sobre carritos móviles que faciliten la ordenación y limpieza de los materiales.

Cada limpiador dispondrá de un carro de transporte con las características funcionales que se señalan:

- Debe ser ágil, maniobrable con facilidad, del menor tamaño posible, con barra para transportarlo.
- Rodable, con ruedas giratorias y sistema de anclaje o frenado.
- De tubo cromado con tres planos a diferentes alturas.
- Tendrá obligatoriamente una bandeja con capacidad suficiente para transportar, dos cubetas, de distinto color con capacidad entre 3 y 5 litros.
- Poseerá bandejas de aproximadamente 15 cm. de profundidad como mínimo, para material de limpieza, una para cuartos de baño y otra para mobiliario. Llevará adosado o incorporado, un sistema de doble cubo de fregado de distinto color con escurre-fregonas.

  Dichos carros serán aportados por el adjudicatario.

Máquinas y otros elementos. - El adjudicatario aportará para su uso en las zonas en las que sea necesario los aspiradores, máquinas abrillantadoras, enceradoras, pulidoras, etc. que sean precisas para el desarrollo de su actividad y la consecuencia de los objetivos de la limpieza.

Asimismo, será por cuenta del adjudicatario el mantenimiento y conservación de dichas máquinas.

3.1.3.- ESPECIFICACIONES DE LIMPIEZA DE CARÁCTER GENERAL.
Sin perjuicio de que las empresas concurrentes puedan ofertar mejores procedimientos de limpieza, como mínimo habrá de atenderse a los siguientes:

a) No se barrerá nunca en seco en zonas donde se encuentren alimentos ya que, con este tipo de barrido, los gérmenes que están en el suelo vuelven a suspenderse en el aire. El único sistema adecuado y permitido será por lo tanto la limpieza húmeda.

b) El agua nunca se empleará sola, ya que puede convertirse en un foco de gérmenes. Siempre se le añadirá detergente más desinfectante.

c) De forma general se empleará lejía como desinfectante de elección.

d) Los productos de limpieza utilizados deberán ser enérgicos y alcalinos para evitar corrosiones y maximizar la limpieza, no irritables ni cáusticos, no dejarán residuos que apaguen el brillo natural de la superficie tratada y serán de consistencia viscosa para facilitar su aplicación en zonas concretas, con olor agradable.

e) Se utilizará siempre sistema de doble cubo: uno para el enjabonado y otro para el aclarado.

f) Se utilizarán distintos paños: uno para el mobiliario y otro u otros para el resto, aclarándose convenientemente después de cada habitáculo.

g) Todo este material se enjuagará y aclarará escrupulosamente al terminar cada elemento/zona y siempre antes de iniciar una nueva limpieza, a fin de evitar que el material de limpieza sea una fuente de contaminación.

h) Las bolsas de basura se cerrarán previamente antes de ser evacuadas.

i) Nunca debe utilizarse la misma agua para dos zonas distintas.

j) Nunca se utilizará el mismo par de guantes para los cuartos de baño o W.C.

k) La limpieza se realizará siempre desde las zonas más limpias a las más sucias.

l) Se adoptarán las medidas de precaución necesarias para evitar caídas a consecuencia de suelos mojados, y elementos móviles que puedan obstaculizar los accesos y provocar incidentes a los viandantes. Será necesario utilizar señalización adecuada o indicadores que avisen a los usuarios de que el suelo está mojado.

m) Se colocará todo el material que se va a necesitar en el carro, incluidas las bolsas de basura

n) Se empleará material diferente para despachos, cuartos de baño, zonas sucias, etc. Las bayetas serán de distinto color para su contraste y por ende distinta utilización. Igualmente se utilizarán dos pares de guantes, de distinto color, uno para cuartos de baño y otro para el resto de los habitáculos.

o) El polvo se quitará con una gamuza humedecida con detergente más desinfectante. No se deberá pasar el mismo lado de la gamuza por superficies diferentes. Se deberá dejar lo más seco posible.

p) Antes de limpiar el suelo se quitará el polvo del mismo, empleando la mopa o cepillo cubierto con una bayeta húmeda. Nunca se barrerá en seco. Se prestará especial atención a esquinas y zonas de difícil acceso.

q) El fregado de suelos se hará mediante sistema de doble cubo, uno para la solución jabonosa y desinfectante y otro para el aclarado. Se dejará lo más seco posible.

r) La lejía y los desinfectantes se emplearán en la concentración adecuada e indicada, utilizando las medidas dosificadoras.

s) Al personal que le corresponda manipular las basuras, usará siempre guantes que le protejan suficientemente y se depositarán, debidamente cerradas, en los contenedores dispuestos para ello por MERCAMURCIA. Las bolsas de basura que se utilicen serán por cuenta del contratista.

t) Los productos de limpieza, jabones, gel de manos, lejías, bayetas, etc., que se detallan en el presente pliego, así como el papel higiénico, toallitas de papel y/o rollos para secamanos, sus dosificadores y cualquier otro de consumo y uso normal no citado, será por cuenta de la empresa adjudicataria, que deberá presentar en su oferta fichas técnicas y de seguridad de los mismos. El mantenimiento de dichos elementos será igualmente a cargo de la adjudicataria, sirviendo los cuadros indicados en las letras **x) e y)** como orientación a efectos de valoración económica.

u) Será igualmente por parte del contratista, los contenedores higiénicos femeninos que tendrá que haber en los W.C. de señoras, para depósito y posterior evacuación.

v) La reposición anual estimada para el conjunto de áreas/zonas es de 5 unidades/año de cada elemento (jabonera/Toallero/portarrollos).

w) MERCAMURCIA tendrá stock propio de material (papel higiénico, servilletas, gel y otros), para evitar faltas de suministro, los materiales que tenga que reponer Mercamurcia por falta de existencias serán facturados y descontados de la mensualidad correspondiente. La falta reiterada de material por la adjudicataria será motivo de sanción.

x) Ubicación de los elementos 2023

AREA/ZONA	TIPO DE ELEMENTO	EXISTENCIAS
Instalaciones propias en Complejo Cárnico	Jaboneras	**14**
	Toalleros ZZ	**14**
	Portarrollos	**14**
Multiusos	Jaboneras	**1**
	Toalleros ZZ	**1**
	Portarrollos	**1**
Mercado de Pescados	Jaboneras	**2**
	Toalleros ZZ	**2**
	Portarrollos	**1**
Pórtico de Entrada	Jaboneras	**1**
	Toalleros ZZ	**1**
	Portarrollos	**1**
Aseo Bajos Comerciales	Jaboneras	**1**
	Toalleros ZZ	**1**
	Portarrollos	**2**

Administración General	Jaboneras	**4**
	Toalleros ZZ	**5**
	Portarrollos	**7**

Administración Centro de Negocios	Jaboneras	**2**
	Toalleros ZZ	**2**
	Portarrollos	**3**

Frutas y Hortalizas (Pabellón A)	Jaboneras	**8**
	Toalleros ZZ	**5**
	Portarrollos	**8**

Frutas y Hortalizas (Pabellón B)	Jaboneras	**3**
	Toalleros ZZ	**1**
	Portarrollos	**3**

Mercado de Flores	Jaboneras	**3**
	Toalleros ZZ	**3**
	Portarrollos	**6**

TOTAL JABONERAS	**39**
TOTAL TOALLEROS ZZ	**35**
TOTAL PORTARROLLOS	**46**

y) Elementos y consumo estimado anual (Calidades descritas en el anexo 3)

ELEMENTO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO
Paquete de toallas Zigzag (150 unidades) Media de 10 paquetes/día x 260 días avilés	**2600 paquetes de 150 unidades/paquete**
Papel Higiénico (rollos de 115 metros) Media de 12 rollos/día x 260 días avilés	**3120 rollos de 115 metros**
Gel de manos Media de 4 litros/día x 260 días avilés	**1040 litros/año**

El coste derivado de cualquier desperfecto, rotura o deterioro de enseres o instalaciones producidas por negligencia de los trabajadores será asumido por parte de la adjudicataria.

3.1.4.- DE LOS TRABAJADORES.

a) Los trabajadores de limpieza dispuestos por la adjudicataria no podrán abandonar su puesto de trabajo sin previo aviso y visto bueno del responsable de limpieza MERCAMURCIA. Si no estuviese presente el responsable, deberá indicarlo en el pórtico para que se registre la salida del trabajador de las instalaciones de MERCAMURCIA

b) Los trabajadores de limpieza dispuestos por la adjudicataria velarán por el uso responsable y eficiente de los recursos aportados por MERCAMURCIA

- Agua
- Iluminación, apagando las líneas en las que no se esté limpiando
- Elementos y utensilios de trabajo.
- Instalaciones en general.

c) El personal dispuesto por la adjudicataria cumplirá de forma estricta el sistema de clasificación y depósito de residuos.

d) El personal dispuesto por la adjudicataria cumplirá todas aquellas normas e instrucciones de trabajo generales entregadas por MERCAMURCIA.

e) El personal dispuesto por la adjudicataria reflejará en los correspondientes partes de trabajo cualquier incidencia relacionada con la prestación del servicio, tales como rotura de utensilios, mobiliario o ausencia de elementos necesarios para el desarrollo del trabajo.

f) El personal de limpieza dispuesto por la adjudicataria deberá firmar diariamente en el momento de acceder y salir de nuestras instalaciones, un mínimo de 10 minutos antes y después de su incorporación y salida del puesto de trabajo, según las normas que MERCAMURCIA dispone para el control de personal. Dichos partes serán verificados por personal de MERCAMURCIA, quedando dispuestos para su facturación mensual.

g) Para cualquier sustitución por motivos de vacaciones la adjudicataria tendrá en cuenta que en estos periodos solo podrá tener uno de los operarios fijos de vacaciones, para que el resto pueda cubrir las necesidades del operario menos experto.

h) Por las características de este servicio, y ante cambios de personal se debe considerar que MERCAMURCIA no contemplará como horas de trabajo efectivo facturables aquellas que se deriven del aprendizaje de nuevos trabajadores.

3.1.4- PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS DE LIMPIEZA.

Aseos
Se prestará especial atención a la limpieza de aseos, haciéndolo cuidadosamente utilizando lejía, abrasivos clorados y periódicamente antioxidantes.

Vertederos
Igualmente tendrá especial atención, la limpieza y descontaminación de los vertederos donde corren las aguas residuales sucias. Se realizará haciendo correr el agua acompañada de un detergente; una vez limpio se aplicará lejía dejándolo actuar durante 20 minutos. Se hará con periodicidad diaria.

Baños, lavabos y duchas
Se utilizará agua más detergente abrasivo y se desinfectará con lejía utilizando diluciones de 1:10.

Pomos
Los pomos de las puertas se limpiarán diariamente.

Equipos Informáticos
El exterior del equipo se limpiará con bayeta humedecida ligeramente con agua y detergente aniónico, en una dilución baja.

Las pantallas de los monitores y sus filtros con alcohol diluido en agua, en una proporción del 75%,(3 partes de alcohol y 1 de agua) o en su defecto con cualquier limpia-cristales de alto contenido alcohólico. La bayeta estará solamente húmeda. En ningún caso deberá desprenderse de ella ninguna gota de líquido, especialmente al limpiar el teclado.

Duchas
Se actuará del mismo modo, a fin de que sea objeto de cuidados rigurosos la limpieza de las mismas.

Superficies madera
Muebles y puertas de madera sin poros (superficie lacada o plastificada): limpieza con bayeta humedecida en una dilución baja de detergente aniónico más agua. A continuación, se aplicará cualquier producto de cera líquida preparada a base de cera natural, vegetal, o procedente de hidrocarburos de tipo medio, con proporciones mínimas toleradas: 60% de gasolina, 23% hidrocarburos y 17% de cera de abejas, cerina o similares.

Muebles y puertas de madera con poros: quitar el polvo previamente con una bayeta humedecida en agua y casi seca. A continuación, se aplicará un preparado a base de CERA.

Se prestará especial atención a la parte inferior de puertas y marcos, eliminando las señales dejadas por los zapatos al rozar por el continuo uso.

Suelos de madera sinporos (administración) (superficie barnizada, lacada o plastificada): limpieza con mopa con paño humedecido en agua. Cada mes, encerar con cera adecuada para suelos mediante máquina.

Superficies horizontales
De forma general se empleará agua más detergente

En caso de superficies contaminadas con residuos orgánicos, se limpiará primero y se desinfectará después en una dilución de 1:10.

Los Aseos, vestuarios, y otras zonas equivalentes se limpiarán de rutina con agua más detergente y desinfección en dilución de 1:10. Las zonas generales con agua más detergente y desinfección con lejía en dilución de 1:50. Y los retretes y Vertederos con lejía.

Aceros inoxidables
Se limpiarán con un paño suave humedecido en agua caliente y jabonosa y se secará con un paño suave y absorbente. No se utilizará nunca esponjillas de acero, paños ásperos ni soluciones abrasivas abrillantadoras

Allí donde –indebidamente- se haya acumulado suciedad en exceso o hubieren aparecido ligeras señales de óxido o manchas, éstas podrán eliminarse limpiando bien la superficie con un paño humedecido con una solución de citrato sódico al 10 por 100, impregnándola luego con una crema blanqueadora, tras lo cual se frotarán vigorosamente las manchas de óxido. A continuación, se enjuagará bien y se secará con un paño suave, limpio y seco.

Las grasas y los aceites se eliminan fácilmente con sustancias desengrasantes o por lavado y frotación con disolventes orgánicos, como el keroseno o gasolina entre otros. Generalmente esta operación se concluirá con un lavado con agua caliente y jabonosa, enjuagándose con agua clara y fría; secándose a continuación con una corriente de aire seco, o con un paño limpio y suave

Terrazos, baldosa, cemento
Aspirado con máquina o limpieza con mopa húmeda. Limpiar diariamente con detergente.

Útiles de limpieza
Diariamente. Limpiar a fondo con agua y detergente. Sumergir en una solución de lejía al 1:10 durante 20 minutos a media hora. Aclarar y dejar secar.

Limpieza de moquetas y alfombras
Además del aspirado general, se profundizará en las operaciones que se vengan practicando en la limpieza ordinaria, tanto en los pavimentos de moquetas como en las alfombras existentes en algunos despachos, incidiendo principalmente en las zonas de entrada y debajo de las mesas, por ser éstas las áreas más castigadas. Para lograr una eficacia total en la extracción de sedimentos y suciedad, además del aspirado general en estas áreas practicaremos otro cruzado para favorecer la circulación del aire entre el tejido, de forma que el poder de extracción alcance hasta las partículas alojadas en la contextura del tejido.

Limpieza de puntos de luz
Todos aquellos puntos de luz que en los que no sea precisa la intervención de un técnico electricista para el desmontaje y montaje de sus elementos, se someterán a una limpieza de pantallas, tubos o lámparas a base de producto de tipo neutro, con gran poder de limpieza que arranque la suciedad acumulada (p.ej. excreta de moscas y mosquitos) y que sea de secado rápido para que no deje huellas. Para aquellos tipos de luz de tipo noble y decorativo en la que se precise la colaboración del técnico electricista para el desmontaje, la adjudicataria estará siempre a disposición de MERCAMURCIA para que, junto con el electricista que designe, se lleve a cabo la limpieza.

Limpieza de ventanas y sus marcos
A la totalidad de las ventanas y sus marcos se aplicará el tipo de limpieza que requieran en función a la naturaleza de sus materiales. Si son de madera, se practicará una limpieza a base de gamuza húmeda con productos neutros que no dañen la pintura ni alteren el color.

En el caso de aluminio o hierro se fregarán, secándolas seguidamente de forma que no dé lugar a la aparición de óxido. En el caso de hierro tendremos en cuenta el engrasado de bisagras con aceite de tipo spray.

Limpieza de persianas y cortinas persiana
La totalidad de las persianas con caja de alojamiento y enrollado de la persiana provisto de puerta de visita, así como las cortinas, se someterán a una limpieza a base de un lavado con productos neutros, de tipo líquido, aclarado y posterior secado para impedir las huellas al enrollarse.

Limpieza de tragaluces
En el caso de los horizontales existen dos tipos, unos desmontables y otro de tipo baldosas de carácter fijo. En el primero de los casos por ser desmontables no existen problemas de limpieza, en el segundo caso, si no es visitable por la parte superior, únicamente se puede limpiar por la parte inferior.

En el caso de los verticales siempre que se puedan abrir en tipo ventana se limpiarán por ambas caras. En el supuesto que sea de tipo fijo y la altura sea superior a 3 m. únicamente se limpiará por su parte interna. La limpieza que aplicaremos será similar a la limpieza normal de cristales.

Captación de polvo de paredes y techo

La totalidad de las paredes y techos se someterán a un desarañado y a una captación total del polvo acumulado, profundizando en aquellos de difícil tratamiento como son los pintados a base de gotelé, rayado o rugoso en general.

Profundización en la limpieza del mobiliario tanto general como de despachos.
Esta limpieza general del mobiliario tiene como objetivo principal aplicar un tratamiento de efecto residual que con ayuda del mantenimiento diario permanezca durante toda la semana.

Para esta limpieza se llevará a cabo un tratamiento a base de productos que, además de limpiar, aporten un revestimiento transparente que repela el polvo, la suciedad, las manchas y elimine las huellas dactilares y tiznaduras, basado en inhibidores y ceras que sellen los poros e impidan, en los casos de madera, que ésta se reseque por el sistema de fricción.

Para aquellos casos especiales, como tapicerías de tela, además de la captación de polvo, cuando lo requiera se aplicará un lavado por inyección y extracción, consistente en inyectar un producto a base de espuma y extraerlo en operación simultánea con máquina especial para este tipo de trabajos, dejando el tapiz limpio y con sus colores vivos y originales.

Al mobiliario y elementos decorativos de los despachos se le aplicará el tipo de tratamiento que requieran en función de los materiales con que estén fabricados (tela, cuero, skay, madera u otros). En todos los casos y con carácter general previo al tratamiento, llevaremos a cabo una captación de polvo.

Limpieza de zócalos
Existen dos tipos de zócalos a tratar: zócalos alicatados y zócalos pintados al aceite o plástico. Para su limpieza aplicaremos un fregado con estropajos verdes, a base de productos de tipo neutro que, en el caso de los pintados, no sólo no dañen la pintura sino que realcen el brillo de la misma. En todos los casos se aplicará un tratamiento de captación de polvo.

Armarios roperos/empotrados
En estos elementos se practicará una limpieza adecuada con captación de polvo en las paredes, techos y puertas tanto interiores como exteriores.

Gestión de vestuario.
Para el personal de Matadero por lo peculiar de su labor está dispuesto el servicio de lavandería, el operario/a encargado de la labor en el momento de la finalización del sacrificio y cuando el personal se haya ido, contabilizara la ropa sucia catalogándola por prendas (pantalón, polo, bata, etc.) y obrero, las depositara en un saco remitiéndolas a lavandería y recepcionando el vestuario limpio y desinfectado, a continuación repartirá las prendas por los vestuarios, las contabilizara y las introducirá en las taquillas correspondientes, asegurándose de que las prendas que salieron el día anterior coinciden con las recogidas , realizara el parte de vestuario y anotara cualquier incidencia en el mismo, asegurándose de indicar falta de prendas o insuficiencia en limpieza de las mismas.

3.1.5.- PERIODICIDADES
Se deben cumplir todas las periodicidades indicadas a continuación, dejando el correspondiente registro escrito de las operaciones realizadas, cuyo formato será facilitado por MERCAMURCIA

Limpieza del edificio de Administración

Diariamente:

- Dos veces al día, limpieza de los aseos en planta baja adjunto a bajos comerciales y el de minusválidos en administración.
- Limpieza exterior de la zona de entradas al edificio de administración de MERCAMURCIA y vaciado de papeleras.
- Limpieza exterior de la zona de entradas a la cafetería del edificio de administración y vaciado de papeleras.
- Limpieza de suelos, paredes, puertas, pasamanos y cristales de todas las dependencias, pasillos y escaleras de la Zona de Oficinas de MERCAMURCIA en la planta alta del Edificio Administrativo (dos accesos o escaleras)
- Limpieza de las dos zonas de cafetera de la Zona de Oficinas de Mercamurcia (máquina de café y espacios adyacentes)
- Cualquier suciedad no prevista en la instalación que afecte a cualquier paramento o mobiliario. Por ejemplo, manchas sobre una pared, manchas imprevistas en suelo o mobiliario, etc.
- Limpieza de mobiliario (con aspirado de muebles tapizados incluido en su caso), equipos y sanitarios de oficinas y aseos de MERCAMURCIA y zonas comunes de oficinas de alquiler (hall y aseos).
- Reposición diaria de papel/jabón en todos los aseos.
- Se efectuará el parte correspondiente a la limpieza diaria, y se realizará el registro de limpieza en baños.

Trimestralmente

- Luminarias de todas las dependencias de oficinas de MERCAMURCIA, y zonas comunes.
- Cristales, ventanas y cortinas de persianas de todas las dependencias indicadas.
- Limpieza de paredes en todas las dependencias indicadas.
- Locales comerciales de planta baja que no estén arrendados (paredes, suelos y cristales).
- Oficinas de alquiler en planta alta que no estén arrendadas.
- Se realizará el parte trimestral correspondiente especificando limpiezas realizadas.

Limpieza en Pabellón A del Mercado de Frutas y Hortalizas:

Cuatro veces al día:

Se limpiarán los suelos, paredes, cristales, puertas, mobiliario, sanitarios y equipos de:

- Todos los aseos (Caballeros en planta alta, Señoras en planta baja y Exterior), incluyendo la reposición de papel/jabón

Diariamente:

Se limpiarán los suelos, paredes, cristales, puertas, mobiliario, sanitarios y equipos de:

- Despacho de Personal de Mercados.
- Vestuario de Personal de Mercados (planta alta)
- Fuentes de agua ubicadas en los Muelles de la Lonja de Frutas (3 Uds.).

- Lavamanos (3) en los extremos y el centro de la nave (reposición de papel y jabón).
- Cualquier suciedad no prevista en la instalación que afecte a cualquier paramento o mobiliario. Por ejemplo, manchas sobre una pared, manchas imprevistas en suelo o mobiliario, etc.
- Se efectuará el parte correspondiente a la limpieza diaria, y se realizará el registro de limpieza en baños.

Trimestralmente

- Luminarias de todas las dependencias indicadas.
- Cristales, ventanas y cortinas de persianas de todas las dependencias indicadas.
- Limpieza de paredes en todas las dependencias indicadas.
- Cuarto de contadores eléctricos.
- Se realizará el parte trimestral correspondiente especificando limpiezas realizadas.

Limpieza del Pabellón B del Mercado de Frutas y Hortalizas

Cuatro veces al día:

Se limpiarán los suelos, paredes, cristales, puertas, mobiliario, sanitarios y equipos de:

- Todos los aseos (Caballeros y Señoras), incluyendo la reposición de papel/jabón.

Diariamente:

Se limpiarán los suelos, paredes, cristales, puertas, mobiliario, sanitarios y equipos de:

- Fuente de agua colocada en el muelle.
- Lavamanos en el centro de la nave (reposición de papel y jabón).
- Cualquier suciedad no prevista en la instalación que afecte a cualquier paramento o mobiliario. Por ejemplo, manchas sobre una pared, manchas imprevistas en suelo o mobiliario, etc.
- Se efectuará el parte correspondiente a la limpieza diaria, y se realizará el registro de limpieza en baños.

Trimestralmente

- Luminarias de todas las dependencias indicadas.
- Limpieza de paredes con repaso de zona de posibles telarañas en todas las dependencias indicadas.
- Se realizará el parte trimestral correspondiente especificando limpiezas realizadas.

Limpieza de la Lonja de Pescados:

Tres veces a la semana:

Se limpiarán los suelos, paredes, cristales, puertas, mobiliario, sanitarios y equipos de:

- Aseos Caballeros y Señoras

- Lavamanos de la nave (reposición incluida de papel y jabón).
- Escaleras de acceso y pasarela de distribución a oficinas (suelo y barandillas de acero inoxidable).
- Cualquier suciedad no prevista en la instalación que afecte a cualquier paramento o mobiliario. Por ejemplo, manchas sobre una pared, manchas imprevistas en suelo o mobiliario, etc.
- Se efectuará el parte correspondiente a la limpieza, y se realizará el registro de limpieza en baños.

Trimestralmente

- Luminarias de todas las dependencias indicadas.
- Cristales, ventanas y cortinas de persianas de todas las dependencias indicadas.
- Limpieza de paredes con repaso de zona de posibles telarañas en todas las dependencias indicadas.
- Se realizará el parte trimestral correspondiente especificando limpiezas realizadas.

Limpieza de MULTIUSOS:

Tres veces a la semana:

Se limpiarán los suelos, paredes, cristales, puertas, mobiliario, sanitarios y equipos de:

- Aseos Caballeros y Señoras
- Escalera junto a transformador.
- Se efectuará el parte correspondiente a la limpieza, y se realizará el registro de limpieza en baños.

Trimestralmente

- Limpieza de los locales sin alquilar.
- Luminarias de todas las dependencias indicadas.
- Cristales, ventanas y cortinas de persianas de todas las dependencias indicadas.
- Limpieza de paredes con repaso de zona de posibles telarañas en todas las dependencias indicadas.
- Se realizará el parte trimestral correspondiente especificando limpiezas realizadas.

Limpieza de las Cabinas del Pórtico de Entrada (Vigilantes):

Diariamente:

Se limpiarán los suelos, paredes, cristales, puertas, mobiliario, sanitarios y equipos de:

- Cabinas.

- Accesos y vaciado de papeleras exteriores.
- Aseo existente junto a la acera (reposición incluida de papel y jabón).
- Se efectuará el parte correspondiente a la limpieza, y se realizará el registro de limpieza en baños.

Trimestralmente

- Cristales, ventanas y cortinas de persianas.
- Limpieza de paredes con repaso en todas las dependencias indicadas.
- Luminarias de todas las dependencias indicadas.
- Cortinas de persianas de todas las dependencias indicadas.
- Se realizará el parte trimestral correspondiente especificando limpiezas realizadas.

Limpieza de las Instalaciones propias en el Complejo Cárnico

Diariamente:

Se limpiarán los suelos, paredes, cristales, puertas, mobiliario, sanitarios y equipos de:

- Accesos exteriores.
- Escalera de Mármol en Muelle (exterior).
- Vaciado de ceniceros en entradas exteriores.
- Comedor.
- Aseo taller.
- Aseo de minusválidos.
- Escalera principal de acceso a oficinas.
- Escalera de acceso de personal de Mercamurcia.
- Pasillos de distribución a dependencias de personal.
- Archivo
- Vestuarios.
- Aseos del personal.
- Local de cuadros eléctricos junto a Sala de Faenado.
- Pasillos distribución a oficinas y despachos de veterinarios.
- Aseo de oficinas (reposición incluida de papel y jabón).
- Aseo pequeño junto al aseo de oficinas (reposición incluida de papel y jabón).
- Despachos de Control de Calidad y Medio Ambiente.
- Despacho de Veterinarios Oficiales.
- Aseos de veterinarios (reposición incluida de papel y jabón).
- Despacho del jefe de Mantenimiento.
- Despacho del jefe de Producción.
- Despacho General de Administración.
- Habitación anexa a General Administración.
- Cuarto de afilado.
- Habitación de Triquinoscopio.
- Cuarto de las básculas.
- Cualquier suciedad no prevista en la instalación que afecte a cualquier paramento o mobiliario. Por ejemplo, manchas sobre una pared, telarañas, manchas imprevistas en suelo o mobiliario, etc.

- Se efectuará el parte correspondiente a la limpieza, y se realizará el registro de limpieza en baños.

Diariamente se gestionará el cambio de vestuario del personal de matadero, sucio por limpio.

Trimestralmente

- Cristales, ventanas y cortinas de persianas de todas las dependencias indicadas.
- Limpieza de paredes con repaso de zona de posibles telarañas en todas las dependencias indicadas.
- Luminarias de todas las dependencias indicadas.
- Se realizará el parte trimestral correspondiente especificando limpiezas realizadas.

Limpieza en Establos

Diariamente:

Se limpiarán los suelos, paredes, cristales, puertas, mobiliario, sanitarios y equipos de:

- Cuarto del guarda y el aseo correspondiente
- Escalera y puerta de acceso
- Aseo de la parte baja (reposición incluida de papel y jabón).
- Cualquier suciedad no prevista en la instalación que afecte a cualquier paramento o mobiliario. Por ejemplo, manchas sobre una pared, telarañas, manchas imprevistas en suelo o mobiliario, etc.
- Se efectuará el parte correspondiente a la limpieza, y se realizará el registro de limpieza en baños.

Trimestralmente

- Cristales, ventanas y cortinas de persianas de todas las dependencias indicadas.
- Limpieza de paredes con repaso de zona de posibles telarañas en todas las dependencias indicadas.
- Luminarias de todas las dependencias indicadas.
- Se realizará el parte trimestral correspondiente especificando limpiezas realizadas.

Limpieza en Zona de Cámaras

Diariamente

- Acceso a cámaras desde fachada principal (suelo, escalera, puerta)
- Acceso a cámaras desde muelles (suelo, escalera, puertas y cristales)
- Vaciado de papeleras y ceniceros de accesos.
- Aseos de cámaras (suelos, puertas, paredes y sanitarios) (reposición incluida de papel y jabón).
- Habitación del Registrador de Temperaturas, (suelos, paredes, puertas y mobiliario).
- Cualquier suciedad no prevista en la instalación que afecte a cualquier paramento o mobiliario. Por ejemplo, manchas sobre una pared, telarañas, manchas imprevistas en suelo o mobiliario, etc.

- Se efectuará el parte correspondiente a la limpieza, y se realizará el registro de limpieza en baños.

Trimestralmente

- Limpieza de paredes con repaso de todas las dependencias indicadas.
- Luminarias de todas las dependencias indicadas.
- Se realizará el parte trimestral correspondiente especificando limpiezas realizadas.

Limpieza de dependencias del Almacén de Mantenimiento:

Diariamente:

- Despacho y aseo incluidos suelos, paredes, cristales, mobiliario y sanitarios.
- Cualquier suciedad no prevista en la instalación que afecte a cualquier paramento o mobiliario. Por ejemplo, manchas sobre una pared, manchas imprevistas en suelo o mobiliario, etc.
- Se efectuará el parte correspondiente a la limpieza, y se realizará el registro de limpieza en baños.

Trimestralmente

- Cristales, ventanas y cortinas de persiana de todas las dependencias indicadas.
- Limpieza de paredes con repaso de todas las dependencias indicadas.
- Luminarias de todas las dependencias indicadas.
- Se realizará el parte trimestral correspondiente especificando limpiezas realizadas.

Limpieza del Mercado de Flores y Plantas:

Diariamente:

Se limpiarán los suelos, paredes, cristales, mobiliario, sanitarios y equipos de:

- Entrada principal a Mercado de Flores y Plantas.
- Despachos de Administración.
- Recibidor.
- Pasillo acceso a servicios.
- Despacho de recepción.
- Aseos de Caballeros, Señoras y minusválidos (reposición incluida de papel y jabón).
- Cualquier suciedad no prevista en la instalación que afecte a cualquier paramento o mobiliario. Por ejemplo, manchas sobre una pared, manchas imprevistas en suelo o mobiliario, etc.
- Salón de Actos, suelo, mobiliario, puertas y equipos.
- Mantenimiento del aula de formación y sus accesos (escalera y montacargas).
- Se efectuará el parte correspondiente a la limpieza, y se realizará el registro de limpieza en baños.

Trimestralmente

- Cristales, ventanas y cortinas de persianas de todas las dependencias indicadas.
- Limpieza del aula de formación y sus accesos (escalera y montacargas).
- Limpieza de paredes con repaso en todas las dependencias indicadas.
- Luminarias de todas las dependencias indicadas.
- Cristales de lamas (parte alta Nave de Flores)
- Se realizará el parte trimestral correspondiente especificando limpiezas realizadas.

3.1.6 SERVICIO DE LIMPIEZA PROGRAMADO Y NO PROGRAMADO

Se deben cumplir todas las periodicidades indicadas a continuación, dejando el correspondiente registro escrito de las operaciones realizadas, cuyo formato será facilitado por MERCAMURCIA

Se considerará servicio de Limpieza Programada a:

-La realizada todos los días, en cualquier zona de lunes a viernes inclusive, tanto sea en jornada de mañana y/o de tarde, descrita en el punto 3.1.6

-La que habitualmente se realiza fuera de los señalados, en los días de en los que el Centro de Distribución Logística Alimentaria tenga actividad de matadero y/o mercados y así se haya determinado. Estos días se conocen de antemano y coinciden con previos a festivos, puentes, campañas y sábados y/o domingos muy señalados.

-Aquella que por necesidades de trabajo haga que la jornada laboral de Mercamurcia se alargue, o si por trabajos realizados en alguna dependencia ésta se ensuciara. En estos casos, la adjudicataria se compromete a adaptar su horario de limpieza a las necesidades de MERCAMURCIA. En caso de sobrepasar el horario previsto, las horas restantes se considerarán no programadas

-A la que se realiza puntualmente en zonas que habitualmente no se utilizan. En estos casos, la adjudicataria se compromete a adaptar su horario de limpieza a las necesidades de MERCAMURCIA. En caso de sobrepasar el horario previsto, las horas restantes se considerarán no programadas.

Se considerará servicio de Limpieza No Programada a:

La que haya de efectuarse en cualquier día o momento, incluidos sábados, domingos o días festivos, pero que por necesidades específicas y a fin de mantener un correcto servicio, deba realizarse inexcusablemente. A modo de ejemplo se señala, la limpieza tras la realización de obras de adaptación, mejora o mantenimiento, pintura, inundaciones, reuniones imprevistas etc. En estos casos se avisaría a la Adjudicataria quien se compromete a efectuarla para la normal utilización de los locales, aunque fuese fuera de hora normal de trabajo. Para estos casos la empresa adjudicataria aplicará precios por cada hora de trabajo no programada

3.1.7.- SERVICIO DE LAVANDERÍA

Se deben cumplir todas las periodicidades indicadas a continuación, dejando el correspondiente registro escrito de las operaciones realizadas, cuyo formato será facilitado por MERCAMURCIA

En el servicio de Limpieza que se contrata se cotizará de forma independiente el lavado y planchado de la ropa del personal de MERCAMURCIA.

Dicho servicio se realizará por cada día de trabajo del matadero.

Se llevará a efecto la recogida de la ropa utilizada en MERCAMURCIA, con lavado y planchado de la misma, en la forma periódica que se establezca por la Dirección, haciendo constar que la ropa será del personal de MERCAMURCIA.

Dicho servicio se cotiza para 55 personas, con el siguiente desglose de prendas

- Verano (1 pantalón, 1 polo)
- En invierno (pantalón, polo y chaleco)
- Otras prendas: bata y chaquetón

El Servicio de lavandería incluirá:

a) La retirada de la ropa sucia al finalizar la jornada
b) La entrega de la limpia clasificada por trabajador, mediante cosido de etiqueta.
c) Reposición del cosido de la etiqueta con el nombre, cuando sea necesario.

Para ello, MERCAMURCIA dispondrá de 3 juegos completos de ropa por trabajador.

Para la contratación de este servicio no podrán verse modificados los horarios ni condiciones del personal para limpieza por estar incluidos estos servicios en el precio por el que se adjudica el contrato.

<u>A modo de ejemplo se adjunta cuadro anexo con ropa destino lavandería año 2022</u>

ROPA DE MERCAMURCIA A LAVANDERÍA AÑO 2022

RESUMEN ANUAL 2022	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMB.	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE		TOTAL
MERCAMURCIA	767	773	914	821	794	767	762	815	739	747	783	893	PANTALÓN	9575
	831	851	958	879	846	811	820	903	810	784	856	999	POLO	10348
	595	584	720	683	299	52	47	47	45	77	377	665	CHALECO	4191
	56	72	81	75	68	65	39	40	44	34	48	68	BATA	690
	2249	**2280**	**2673**	**2458**	**2007**	**1695**	**1668**	**1805**	**1638**	**1642**	**2064**	**2625**	**TOTAL**	**24804**
TSI	85	90	96	78	93	90	87	94	55	81	82	91	PANTALÓN	1022
	68	80	60	63	79	72	71	82	97	65	65	55	POLO	857
	15	21	23	27	12	0	0	0	7	5	12	25	CHALECO	147
	168	**191**	**179**	**168**	**184**	**162**	**158**	**176**	**159**	**151**	**159**	**171**	**TOTAL**	**2026**

3.2 LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES DE MATADERO DEL CENTRO DE DISTRIBUCIÓN LOGÍSTICA ALIMENTARIA (SERVICIO 2)

3.2.1- ZONAS OBJETO DEL SERVICIO

- ✓ Sangrados 250 m²
- ✓ Faenado 750 m²
- ✓ Zonas Bajas: 800 m²
- ✓ Vado de desinfección y entorno: 210 m²
- ✓ Estercolero y entorno: 440 m²
- ✓ Lavadero y entorno: 550 m²
- ✓ Recinto de depuradora: 3.600 m²
- ✓ Establos: 1.880 m²

3.2.2.- ESPECIFICACIONES DE LIMPIEZA DE CARÁCTER GENERAL

a) A efectos de alcanzar una limpieza más idónea que responda a las necesidades del Matadero, el ofertante subdividirá los programas de limpieza en zonas.

b) Esta subdivisión implicará los detalles y posibles propuestas de mejora que el ofertante hará sobre los programas de limpieza facilitados por MERCAMURCIA en el presente pliego.

c) El tipo previsto de concentraciones mínimas de detergentes y desinfectantes se señala por MERCAMURCIA, al citar de forma específica cada zona. Del mismo modo, MERCAMURCIA indicará la frecuencia mínima con la que habrá que realizar el servicio de limpieza y/o desinfección.

d) No se limpiará ni se permitirá la aplicación de productos químicos en zonas donde se encuentren canales/despojos próximos. Tan solo se permite el baldeo con agua a presión siempre y cuando se encuentren a la distancia suficiente para evitar posibles contaminaciones cruzadas. En cualquier caso, el trabajo quedará supeditado a las instrucciones de responsable de Limpieza de MERCAMURCIA

e) La limpieza se realizará siempre desde las zonas más limpias a las más sucias.

f) Se adoptarán las medidas de precaución necesarias para evitar caídas a consecuencia de suelos mojados.

g) La formación del personal responsable de limpieza incluirá la específica para higiene de los alimentos. Dicha formación se renovará anualmente y será realizada por empresa especializada.

h) El servicio de limpieza siempre se hará con uniforme reglamentario de la empresa encargada del servicio, que deberá ser de distinto color a los del personal propio de MERCAMURCIA. Dicho uniforme incluye pantalón, camisa, chaquetón para invierno y gorro. La limpieza de dicho uniforme correrá a cargo de la adjudicataria.

i) Los productos de limpieza y desinfección se emplearán en las concentraciones adecuadas e indicadas, utilizando las medidas dosificadoras.

j) Sumideros: Se prestará especial atención a la limpieza y descontaminación de los sumideros donde corren las aguas residuales sucias. Se realizará eliminando a un contenedor específico los residuos sólidos retenidos en rejilla, haciendo correr el agua acompañada de un detergente; una vez limpio se aplicará desinfectante dejándolo actuar durante 20 minutos.

k) Aceros inoxidables: El acero inoxidable se limpiará de forma que se preserve su estado. No se utilizarán elementos ni soluciones abrasivas que lo puedan dañar.

l) La limpieza de maquinaria de faenado se realizará manualmente con estropajo según el detalle especifico de limpieza indicando en punto 5

m) Los trabajadores de limpieza dispuestos por la adjudicataria no podrán abandonar su puesto de trabajo sin previo aviso y visto bueno del encargado de cada sección o el encargado de limpieza general.

n) Los trabajadores de limpieza dispuestos por la adjudicataria velarán por el uso responsable y eficiente de los recursos aportados por MERCAMURCIA

- Agua
- Productos de limpieza y desinfección
- Maquinaria
- Iluminación, apagando las líneas en las que no se esté limpiando
- Elementos y utensilios de trabajo.
- Instalaciones en general.

o) Los horarios de descanso del personal dispuesto por la adjudicataria quedan definidos por MERCAMURCIA de la siguiente forma

Personal de mañana: entre 11.00 y 11.30
Personal de tarde: entre 18.00-18.30
Personal de tarde-noche: entre 21.00-21.30

Dichos horarios podrán ser modificados a petición de MERCAMURCIA.

p) El personal dispuesto por la adjudicataria cumplirá de forma estricta el sistema de clasificación y depósito de subproductos de Origen Animal No Destinados a Consumo Humano (SANDACH)

q) El personal dispuesto por la adjudicataria cumplirá todas aquellas normas e instrucciones de trabajo generales entregadas por MERCAMURCIA.

r) El personal dispuesto por la adjudicataria reflejará en los correspondientes partes de trabajo cualquier incidencia relacionada con la prestación del servicio, tales como rotura de maquinaria o ausencia de elementos necesarios para el desarrollo del trabajo.

s) El personal de limpieza dispuesto por la adjudicataria deberá firmar diariamente en el momento de acceder y salir de nuestras instalaciones, un mínimo de 10 minutas antes y después de su incorporación y salida del puesto de trabajo, según las normas que MERCAMURCIA dispone para el control de personal. Dichos partes serán verificados por personal de MERCAMURCIA, quedando dispuestos para su facturación mensual.

t) En caso de que la adjudicataria requiera el cambio de alguno de los operarios de limpieza, este será comunicado con anterioridad a la dirección de MERCAMURCIA.

u) Para cualquier sustitución por motivos de vacaciones la adjudicataria tendrá en cuenta que en estos periodos solo podrá tener uno de los operarios fijos de vacaciones, para que el resto pueda cubrir las necesidades del operario menos experimentado. Asimismo, en el periodo de máxima producción (fechas de navidad, día del cordero, semana santa, otros), MERCAMURCIA requiere la plantilla completa de operarios fijos.

v) Por las características de este servicio, y ante cambios de personal se debe considerar que MERCAMURCIA no contemplará como horas de trabajo efectivo facturables aquellas que se deriven del aprendizaje de nuevos trabajadores.

w) MERCAMURCIA dispondrá de un teléfono del responsable de limpieza de guardia con el fin de resolver incidencias que puedan surgir de forma urgente

x) El gel y el papel para secado de manos, sus dosificadores y cualquier otro de consumo y uso normal no citado, así como el mantenimiento de dichos elementos serán por cuenta de MERCAMURCIA. La adjudicataria se encargará exclusivamente de la reposición de los elementos indicados en el presente cuadro.

UBICACIÓN DE ELEMENTOS POR ÁREA

AREA/ZONA	TIPO DE ELEMENTO	EXISTENCIAS
Sangrados, Faenado y Cámaras.	Jaboneras	**40**
	Toalleros ZZ	**40**

y) El personal encargado de la limpieza general de exteriores y del manejo de residuos y subproductos del Complejo Cárnico deberá estar en posesión de formación específica en manejo de carretillas y tractores y por necesidades del servicio estar localizable en un móvil aportado por la adjudicataria.

z) El coste derivado de cualquier desperfecto, rotura o deterioro de enseres o instalaciones producidas por negligencia de los trabajadores será asumido por parte de la adjudicataria.

3.2.3 PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS DE LIMPIEZA.

La limpieza de las zonas de sangrados y faenado de animales se realiza, de forma general en tres fases diferenciadas:

-Primera fase consistente en la retirada de sólidos producidos durante el sacrificio y faenado de las distintas especies. Esta recogida es simultánea al trabajo en la sala de faenado, con el fin de evitar la acumulación de residuos. Paralelamente se realiza un baldeo de mantenimiento, así como la retirada de grasas y el manejo del cañón (mecanismo de evacuación de subproductos).

-Segunda fase (concluido el sacrificio) en la cual se recogen los sólidos y se realiza un baldeo general de instalaciones y utensilios (cajas, contenedores…), a continuación se proyecta espuma desengrasante en toda la instalación (una vez por semana se emplea rotación con jabón ácido para evitar la aparición de depósitos de cal) y manualmente se realiza limpieza mediante estropajo y cepillo de las partes más sucias, a continuación se realiza enjuague con agua limpia y por último desinfección de las instalaciones utilizando en días alternos dos bactericidas diferentes para evitar la aparición de resistencias.

-Tercera fase reposición de jabón y servilletas, apagado de luces y cierre.

DESCRIPCION DE SERVICIOS A REALIZAR

Baldeo de Sangrados y zonas bajas

Dedicación:
Lunes de 10.00 a 18.00, martes de 10.00 a 17.00, miércoles de 10.00 a 16.00, jueves de 10.00 a 17.00 y viernes de 10.00 a 18.00. Total 34 horas semanales.

Trabajo realizado por la empresa Adjudicataria

Resumen de trabajos a realizar: Retirada de sólidos y baldeo de mantenimiento para optimizar el trabajo de los matarifes y el manejo del cañón de evacuación de grasas y de la máquina minimizadora. Al finalizar el sacrificio retirará todos los sólidos y baldeo de instalaciones y utensilios. Los días de menor sacrificio el tiempo restante se emplearán en limpiar y desinfectar la zona.

Registros a cumplimentar: Registro de Baldeo de Sangrados (adjunto).

Baldeo de faenado

Dedicación: lunes y viernes de 8.00 a 16.00, miércoles de 8.00 a 14,00. Total 22 horas semanales.
El trabajo de Baldeo de faenado, los martes y jueves correrá a cargo del personal propio de Mercamurcia.
En caso de incremento de sacrificio, MERCAMURCIA avisará con 24 horas de antelación, para que la adjudicataria realice la jornada de 8 horas de martes y jueves.

Trabajo realizado por la empresa Adjudicataria

Resumen de trabajos a realizar: Retirada de sólidos y baldeo de mantenimiento para optimizar el trabajo de los matarifes y el manejo del cañón de evacuación de grasas y de la máquina minimizadora hasta las 10.00 am. Al finalizar el sacrificio retirará todos los sólidos y baldeo de instalaciones y utensilios. Los días de menor sacrificio el tiempo restante se emplearán en limpiar y desinfectar la zona.

Registros a cumplimentar: Registro de Baldeo Faenado (adjunto).

Limpieza y Desinfección de Faenado

Dedicación: lunes de 16.00 a 00.00, martes de 14.00 a 18.00, miércoles de 14.00 a 20.00, jueves de 14,00 a 18.00 y viernes de 16.00 a 21.00. Total 27 horas semanales.

Trabajo realizado por la empresa Adjudicataria

Resumen de trabajos: Proyección de espuma desengrasante en toda la instalación, así como en todos los utensilios (una vez a la semana utilizaremos un jabón acido con el fin de evitar depósitos de cal) y manualmente con estropajos la maquinaria y partes más sucias, a continuación, procederemos a su enjuague y desinfección (utilizando en días alternos dos bactericidas diferentes para evitar la aparición de resistencias), por último, se repondrá jabón y servilletas en todas las instalaciones. Recogida de utensilios y maquinaria, apagado de luces y cierre.

Registros a cumplimentar: Registros de Limpieza y desinfección de Faenado (líneas de porcino, ovino vacuno y zona de básculas)

Limpieza y desinfección sangrados y zonas bajas

Dedicación: lunes de 18.00 a 00.00, martes de 17.00 a 21.00, miércoles de 16.00 a 19.00, jueves de 17,00 a 21.00 y viernes de 18.00 a 23.00. Total 22 horas semanales.

Trabajo realizado por la empresa Adjudicataria
Resumen de trabajos: Proyección de espuma desengrasante en toda la instalación, así como en todos los utensilios (una vez a la semana utilizaremos un jabón acido con el fin de evitar depósitos de cal) y manualmente con estropajos la maquinaria y partes más sucias, a continuación, procederemos a su enjuague y desinfección (utilizando en días alternos dos bactericidas diferentes para evitar la aparición de resistencias), por último, se repondrá jabón y servilletas en todas las instalaciones. Recogida de utensilios y maquinaria, apagado de luces y cierre.

Si la limpieza de sangrados y faenado se retrasa por prolongación de matanza u otro imprevisto, el personal de la limpieza y desinfección de tardes tiene que realizar la retirada de sólidos y baldeo, así como la limpieza y desinfección (campañas de Navidad y otras campañas)
Registros a cumplimentar: Limpieza y desinfección de zonas bajas

Limpieza exterior de matadero

Dedicación: de lunes a viernes de 14.00 a 21.00. 7 horas/día (supeditado a las necesidades del matadero) total 35 horas semanales.
Trabajo realizado por la empresa adjudicataria.
Resumen de trabajos a realizar: Limpieza en depuradora (decantadores, pasillos, reactor hydranet, filtro, centrifuga, contenedores, depósitos y recinto), limpieza del vado de desinfección y adición de cloro, limpieza del estercolero (compactadora, contenedores y recinto), limpieza del lavadero de camiones y entorno, limpieza de la cámara de las pieles, carga de camiones, limpieza de los diferentes contenedores, limpieza de maquina minimizadora y cañón, retirada de frutas de la lonja, limpieza de arquetas del baño y del bar en Pabellón A, llenar y mantener almacén de las botellas de la sangre y cualquier trabajo puntual por necesidad de la Empresa.
Registros a cumplimentar: parte de “LIMPIEZA GENERAL”.

Puntualmente este trabajador podrá intervenir en otras secciones del Centro de Distribución Logística Alimentaria.

Limpieza de tripas y establos.

Dedicación: lunes de 10.00 a 20.00, miércoles de 10,00 a 16,00 y viernes de 7.00 a 15.00. Total 24 horas semanales (supeditadas a las necesidades de la empresa).

Trabajo realizado por la empresa adjudicataria.

Resumen de trabajos a realizar:
Limpieza de tripas, durante el faenado de vacuno, romper las tripas y bolas de éstas al tamaño indicado por el servicio veterinario oficial y procesarlas en la maquina minimizadora, controlando el funcionamiento de ésta y del cañón de evacuación, limpieza del entorno del trabajo.
MERCAMURCIA, proporcionará las herramientas necesarias para los trabajos mencionados, y le adjudicará al trabajador un guante de acero (EPI) como medida de protección. En caso de pérdida o sustracción correrá a cargo de la adjudicataria su reposición
Limpieza de establos, con las cuadras vacías de animales, retirar la paja y los restos más groseros, a continuación, vaciar y limpiar bebederos y proceder al baldeo de todo el recinto, siempre supervisado y siguiendo las indicaciones del personal de establos.

NOTA MUY IMPORTANTE, independientemente de horarios y tiempos es esencial que la limpieza y desinfección de las instalaciones (establos, salas de sangrado y faenado, muelles y otros) se realice según las indicaciones del servicio veterinario oficial, ya que cualquier incidencia en este sentido puede conllevar la apertura de actas desfavorables.

3.2.4 SERVICIO DE LIMPIEZA PROGRAMADO Y NO PROGRAMADO

Se deben cumplir todas las periodicidades indicadas a continuación, dejando el correspondiente registro escrito de las operaciones realizadas, cuyo formato será facilitado por MERCAMURCIA

Se considerará servicio de Limpieza Programada a:

-La realizada todos los días, en cualquier zona de lunes a viernes inclusive, tanto sea en jornada de mañana y/o de tarde.

-La que habitualmente se realiza fuera de los señalados, en los días de en los que el Centro de Distribución Logística Alimentaria tenga actividad de matadero y/o mercados y así se haya determinado. Estos días se conocen de antemano y coinciden con previos a festivos, puentes, campañas y sábados y/o domingos muy señalados.

-Aquella que por necesidades de trabajo haga que la jornada laboral de Mercamurcia se alargue, o si por trabajos realizados en alguna dependencia ésta se ensuciara. En estos casos, la adjudicataria se compromete a adaptar su horario de limpieza a las necesidades de MERCAMURCIA. En caso de sobrepasar el horario previsto, las horas restantes se considerarán no programadas.

-A la que se realiza puntualmente en zonas que habitualmente no se utilizan. En estos casos, la adjudicataria se compromete a adaptar su horario de limpieza a las necesidades de MERCAMURCIA. En caso de sobrepasar el horario previsto, las horas restantes se considerarán no programadas.

Se considerará servicio de Limpieza No Programada a:

La que haya de efectuarse en cualquier día o momento, incluidos sábados, domingos o días festivos, pero que por necesidades específicas y a fin de mantener un correcto servicio, deba realizarse inexcusablemente. A modo de ejemplo se señala, la limpieza tras la realización de obras de adaptación, mejora o mantenimiento, pintura, inundaciones, reuniones imprevistas etc. En estos casos se avisaría a la Adjudicataria quien se compromete a efectuarla para la normal utilización de los locales, aunque fuese fuera de hora normal de trabajo. Para estos casos la empresa adjudicataria aplicará precios por cada hora de trabajo no programada

3.3 LIMPIEZA DE LA URBANIZACIÓN Y DEL INTERIOR DE MERCADOS Y CLASIFICACIÓN Y RETIRADA DE RESIDUOS DEL CENTRO DE DISTRIBUCIÓN LOGÍSTICA ALIMENTARIA (SERVICIO 3)

3.3.1 CLASIFICACION DE ZONAS OBJETO DE SERVICIO

El Centro de Distribución Logística Alimentaria de MERCAMURCIA está compuesta por un conjunto de edificaciones, muelles, viales, aceras y jardines, ubicados en el interior de una urbanización, cuyos elementos a continuación se detallan:

-Pabellón del Mercado de Pescados y Multiusos 3.
-Pabellón A del Mercado de Frutas y Hortalizas.
-Pabellón B del Mercado de Frutas y Hortalizas.
-Pabellón de Envases Vacíos.

-Pabellón del Mercado de Flores y Plantas.
-Pabellón del Centro Multiuso I
-Pabellón del Centro Multiuso II
-Complejo Cárnico.
-Edificio de subproductos y calderas.
-Edificio de servicios administrativos.
-Centros de seccionamiento eléctrico.
-Punto Verde.
-Nave antiguo invernadero.
-Nave nueva talud.
-Viales interiores y exteriores de la urbanización (accesos y Z.A.C.)
-Diversas zonas sin aplicación específica que se hallan sin edificar.

Con el fin de simplificar el desarrollo del plan de trabajo se ha considerado conveniente realizar una sectorización del Centro de Distribución Logística Alimentaria, según plano adjunto **en anexo 2.**

Cada uno de los sectores incluye sus correspondientes accesos, viales, aceras y jardines

Sector 1, 23.492 m²
Complejo Cárnico (Exteriores).
Edificio de subproductos y calderas (Exteriores).

Sector 2, 28.006 m²
Pabellón A del Mercado de Frutas (interior y exterior)
Pabellón B del Mercado de Frutas (interior y exterior)
Almacén Envases Vacíos (exteriores)
Multiuso II (exteriores)

Sector 3, 20.436 m²
Pabellón de Pescados y Multiusos 3 (Muelles y exteriores)
Entorno del mercado de pescados
Pórtico de entrada, Acceso Principal

Sector 4, 5.807 m²
Centro Administrativo (Exteriores)
Zona de Locales Comerciales (Exteriores)

Sector 5, 19.117 m²
Mercado de Flores y Plantas (interior y exterior)
Pabellones Multiuso I (Exteriores)
Punto verde.

Sector 6, 17.038 m²
ZAC (Zona de Actividades Complementarias)
Aceras exteriores

3.3.2. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A REALIZAR

MERCAMURCIA dispondrá de un conjunto de jaulas, contenedores o sistema alternativo para la clasificación de Residuos por tipo, repartidas en cada una de las edificaciones. En dichas jaulas, los usuarios depositarán a diario los diferentes residuos propios de la actividad (cartón/papel, plástico, madera…), los cuales deberán ser posteriormente clasificados por la adjudicataria en los diferentes contenedores/compactadores, descritos en el **anexo 5.**

MERCAMURCIA pondrá a disposición del adjudicatario el agua, energía eléctrica y alumbrado preciso para el desarrollo de su actividad no permitiendo el uso indebido o abuso de estos elementos.

En el interior de los Pabellones la maquinaria a utilizar será forzosamente sin combustión, y los productos de limpieza utilizados aptos para industria alimentaria, por exigencias higiénico-sanitarias.

El adjudicatario será responsable y dará las oportunas indicaciones a su personal para el cuidado de las instalaciones y ahorro de energía. (Apagado de luces, cerrar puertas, etc.)

El coste derivado de cualquier desperfecto, rotura o deterioro de enseres o instalaciones producidas por negligencia de los trabajadores será asumido por parte de la adjudicataria. Especialmente se tendrá en cuenta los desperfectos generados o golpes de camiones en el cambio de contenedores

De forma general la adjudicataria debe tener en cuenta que las operaciones de limpieza generan los siguientes tipos de Residuos

a) Restos orgánicos (frutas, flores, hortalizas)
b) Papel/Cartón
c) Plástico
d) Madera
e) Vidrio
f) Chatarra
g) R.S.U (barridos y restos no clasificables)
h) Otros residuos no peligrosos

El servicio de limpieza debe comprender todas las técnicas y útiles existentes en el mercado necesarios para la obtención de una calidad óptima.

Dichos sistemas serán mecánicos: máquina fregadora de hombre sentado para interior de mercados, equipo de agua a presión ubicado de forma permanente en el punto verde para la limpieza de contenedores y jaulones, barredora de viales (urbanización), máquina aspiradora, equipo de agua a presión de hombre sentado para baldeo de exteriores, carretilla elevadora y volteadora para vaciado de jaulones, sopladora….

La limpieza de zonas por barrido se realizará por procedimientos mecánicos en medio seco/húmedo con circuito de entrada y salida en cada zona a limpiar.

En cualquier caso, los concurrentes al Concurso podrán ofertar mejoras a lo requerido en el presente Pliego.

a) Retirada y clasificación de voluminosos

Consiste en retirar aquellos elementos (cajas de cartón, flejes, piezas grandes de fruta, botellas.) que, por su tamaño, peso y/o características no pueden ser aspirados por maquinaria de barrido. Esta retirada puede realizarse a mano, si bien se propone alternativa para su agrupamiento mediante maquinaria específica y posterior clasificado y depósito a mano en contenedores/compactadores de clasificación. En esta fase se incluye el vaciado y posterior clasificación del contenido de todos los jaulones dispuestos por MERCAMURCIA y empleados por los usuarios para el depósito de Residuos por tipo (Cartón, plástico y Madera). Asimismo, la empresa adjudicataria velará por el cambio de contenedores, de forma que siempre existan disponibles para su uso.

b) Recogida de fruta

Una vez finalizado el mercado de Frutas y Hortalizas, los mayoristas habitualmente depositan en el muelle aquellas cajas de fruta, que, por su pérdida de valor comercial, pueden destinarse a alimentación para ganado o compostaje.

La adjudicataria se encargará de la retirada del contenido de las cajas en horario de tarde, para su posterior depósito en el contenedor indicado por MERCAMURCIA. La caja vacía se quedará en el muelle para la reutilización por parte del usuario/asentadores.

c) Barrido mecánico (interior de mercados)

Consiste en barrer las superficies de los Mercados con una máquina barredora-aspiradora, recogiendo todos los residuos sólidos de menor tamaño. Dichos residuos serán trasladados por el adjudicatario hasta el punto de que indique MERCAMURCIA donde se situará el compactador o el contenedor para posterior retirada a vertedero. La descarga en el contenedor de los restos recogidos por el adjudicatario será realizada por el mismo adjudicatario. El lugar previsible de situación del contenedor será en el punto verde habilitado. Los residuos obtenidos de este barrido se considerarán R.S.U.

d) Barrido mecánico de exteriores

Consiste en barrer las superficies de la urbanización del Centro de Distribución Logística Alimentaria mediante máquina barredora-aspiradora, recogiendo todos los residuos sólidos de menor tamaño como hojas (especialmente en las épocas de mayor caída de hojas), papeles, polvo, piezas pequeñas de fruta etc… Dicha maquinaria para barrido de viales debería incorporar un sistema de soplado que permita limpiar, desalojando restos de los alcorques de los árboles que se encuentran ubicados en la urbanización así como otras zonas de difícil acceso y barrido (esquinas, imbornales, aceras…). Se incluirá el desbroce y eliminación de malas hierbas en las juntas entre asfaltado y acerado.

Los residuos obtenidos serán trasladados por el adjudicatario hasta el punto de que indique MERCAMURCIA donde se situará un contenedor para retirada a vertedero. La descarga en el contenedor de los restos recogidos por el adjudicatario será realizada por el mismo adjudicatario. El lugar previsible de situación del contenedor será en el punto verde habilitado. Los residuos obtenidos de este barrido se considerarán R.S.U.

e) Baldeo mecánico

Consiste en baldear las superficies indicadas en el plan de trabajo, con una máquina para baldeo o equipo mixto a presión. En el caso de un baldeo desinfectante, se incluirá en el agua de baldeo un

desinfectante compuesto de amonios cuaternarios en una dilución apropiada (aprox. 1 por mil). El baldeo persigue eliminar las superficies que contengan restos de fruta adheridas al suelo, restos de grasas en el entorno del matadero y la limpieza de profunda de suelos.

f) Limpieza y extracción de sólidos de desagües exteriores

Consiste en el barrido de la rejilla del desagüe y posterior extracción de los residuos sólidos que pudiera haber en su interior, utilizando un tubo aspirador. La ubicación de desagües e imbornales se detallan en el plano adjunto **(anexo 2).**

g) Fregado mecánico de interiores de mercados.

Consiste en fregar las superficies indicadas en el plan de trabajo mediante **una fregadora mecánica** con un detergente apropiado, la máquina llevará un dispositivo aspirador para eliminar el agua sucia y dejar seco el suelo y **se prestará especial atención a las esquinas y zonas de difícil acceso,** así como a las manchas producidas por el azúcar de la fruta, que deberán ser tratadas directamente antes del fregado con un desengrasante apropiado.

ES DE SUMA IMPORTANCIA EL MANTENIMIENTO DE LOS SUELOS Y MUELLES DE LOS MERCADOS YA QUE ES LA ZONA DE MÁXIMO TRANSITO DE ASENTADORES Y CLIENTES.

h) Limpieza de desagües internos

Limpieza de los canales con agua a presión y posterior vaciado de las canastillas de recogida de residuos.

i) Baldeo puertas de acceso

Consiste en la limpieza de las puertas de acceso mediante el empleo de agua a presión.

j) Limpieza de jardines y perímetro de zona vallada

Jardines: Consiste en la limpieza de alcorques de árboles y la retirada de papeles, plásticos y otros residuos que haya depositado el viento en las zonas ajardinadas

Perímetro vallado: Consiste en la retirada de papeles, plásticos y otros residuos que haya depositado el viento a lo largo del perímetro vallado.

3.3.3 HORARIO DE REALIZACIÓN DE LOS TRABAJOS

El Adjudicatario, deberá ajustarse a las condiciones establecidas en el Centro de Distribución Logística Alimentaria, tanto para la limpieza como para la retirada de residuos. La prestación de servicio no podrá interferir ni obstaculizar en modo alguno el normal funcionamiento de MERCAMURCIA

Como criterio general se establece que los trabajos comenzarán en un plazo no posterior a una hora desde el término de la actividad de los mercados y de cada sección, realizándose en aquellas horas en las que el mercado se encuentra cerrado para la compraventa y en las que existe menor afluencia de carga y descarga. El horario de realización de los servicios descritos será el que la dirección técnica de MERCAMURCIA determine en atención a sus necesidades. Si por necesidad de los mercados se tuviera que realizar las limpiezas por las noches, no se permitirá ningún incremento en el costo ofertado.

Los horarios actuales de funcionamiento de las diferentes secciones son los siguientes:

Lonja de Frutas
Lunes a viernes por las tardes (hasta las 19.00 de la tarde)

Mercado de Flores
Por la mañana.

Mercado de Pescados:
Lunes a viernes. Por la noche (hasta las 23,00 de la noche)

Matadero:
Por la mañana y dos veces a la semana habitual por la tarde.

3.3.4.- DE LOS TRABAJADORES.

a) Los trabajadores de limpieza dispuestos por la adjudicataria no podrán abandonar su puesto de trabajo sin previo aviso y visto bueno del responsable de limpieza MERCAMURCIA. Si no estuviese presente el responsable, deberá indicarlo en el pórtico para que se registre la salida del trabajador de las instalaciones de MERCAMURCIA

b) Los trabajadores de limpieza dispuestos por la adjudicataria velarán por el uso responsable y eficiente de los recursos aportados por MERCAMURCIA

- Agua
- Iluminación, apagando las líneas en las que no se esté limpiando
- Elementos y utensilios de trabajo.
- Instalaciones en general.

c) El personal dispuesto por la adjudicataria cumplirá de forma estricta el sistema de clasificación y depósito de residuos.

d) El personal dispuesto por la adjudicataria cumplirá todas aquellas normas e instrucciones de trabajo generales entregadas por MERCAMURCIA.

e) El personal dispuesto por la adjudicataria reflejará en los correspondientes partes de trabajo cualquier incidencia relacionada con la prestación del servicio, tales como rotura de utensilios, mobiliario o ausencia de elementos necesarios para el desarrollo del trabajo.

f) El personal de limpieza dispuesto por la adjudicataria deberá firmar diariamente en el momento de acceder y salir de nuestras instalaciones, un mínimo de 10 minutos antes y después de su incorporación y salida del puesto de trabajo, según las normas que MERCAMURCIA dispone para el control de personal. Dichos partes serán verificados por personal de MERCAMURCIA, quedando dispuestos para su facturación mensual.

g) El personal de limpieza dispuesto por la adjudicataria deberá firmar diariamente en el momento de acceder y salir de nuestras instalaciones, un mínimo de 10 minutas antes y después de su incorporación y salida del puesto de trabajo, según las normas que MERCAMURCIA dispone para el control de personal. Dichos partes serán verificados por personal de MERCAMURCIA, quedando dispuestos para su facturación mensual.

h) Para cualquier sustitución por motivos de vacaciones la adjudicataria tendrá en cuenta que en estos periodos solo podrá tener uno de los operarios fijos de vacaciones, para que el resto pueda cubrir las necesidades del operario menos experto.

i) Por las características de este servicio, y ante cambios de personal se debe considerar que MERCAMURCIA no contemplará como horas de trabajo efectivo facturables aquellas que se deriven del aprendizaje de nuevos trabajadores.

3.3.4 PERIODICIDADES

Detalle de sectores

Sector 1
Complejo Cárnico (Exteriores).
Edificio de subproductos y calderas (Exteriores).

Sector 2
Pabellón A del Mercado de Frutas (interior y exterior)
Pabellón B del Mercado de Frutas (interior y exterior)
Almacén Envases Vacíos (exteriores)
Multiuso II (exteriores)

Sector 3
Pabellón de Pescados y Multiusos 3 (Exteriores)
Entorno de mercado de Pescados (exteriores)
Pórtico de entrada, Acceso Principal

Sector 4
Centro Administrativo (Exteriores)
Zona de Locales Comerciales (Exteriores)

Sector 5
Mercado de Flores y Plantas (interior y exterior)
Invernadero (Exteriores)
Pabellón Multiuso I (Exteriores)
Punto verde

Sector 6
ZAC (Zona de Actividades Complementarias)

Cada uno de los sectores incluye sus correspondientes accesos, viales, aceras y jardines.

SECTOR 1

Complejo Cárnico y edificio de subproductos y calderas

El Complejo Cárnico integra el edificio compuesto por las secciones de Establos, Matadero e industrias anexas. Así como el edificio de subproductos y calderas (Exteriores).

DIARIAMENTE
Recogida de voluminosos (papeles, plásticos, palets, etc.)
Vaciado de papeleras y reposición de bolsas (una por sala, una en la entrada del Matadero y otra en la puerta del almacén)
Vaciado de contenedores de plástico y cartón (en la puerta del almacén).
Vaciado y clasificado de jaulones y contenedores.
Vaciado y clasificado de contenedor ubicado en muelle sucio.
Mantenimiento de desagües, imbornales y arquetas.

SEMANALMENTE
Barrido mecánico de viales, accesos, aparcamientos, aceras y lavadero de camiones, manualmente limpieza de jardines y perímetro vallado, excepto en periodo de caída de hojas que será realizado a diario.
Baldeo con agua a presión y desengrasante y eliminación de manchas (aceites, grasas, etc.) de viales, accesos, aparcamientos, aceras y lavadero
Limpieza de jaulones y papeleras.

TRIMESTRALMENTE
Limpieza A FONDO de desagües, imbornales y arquetas.

SECTOR 2

Pabellón A Mercado de Frutas y Hortalizas

DIARIAMENTE (después de cada mercado)
Recogida de fruta rechazada por mayoristas y asentadores de los muelles y traslado a zona definida por MERCAMURCIA**.**
Recogida y clasificación en contenedores de voluminosos (papeles, plásticos, palets, etc.) de interiores, muelles y exteriores.
Vaciado y clasificación de contenido de jaulones y contenedores.
Barrido y fregado mecánico del interior del pabellón y muelles.
Barrido mecánico de exteriores (partes bajas de los muelles accesos, viales, aparcamientos, etc.).
Vaciado de papeleras (una por cada módulo) y reposición de bolsas.
Mantenimiento de desagües, imbornales y arquetas del interior y exterior del pabellón.

SEMANALMENTE
Baldeo mecánico con desinfectante en interiores
Baldeo y eliminación de manchas (aceites, grasas, etc.) de viales, accesos, aparcamientos y aceras
Limpieza de jaulones, papeleras y contenedores. Si fuera necesario se hará dos veces

TRIMESTRALMENTE
Limpieza a fondo de desagües, imbornales y arquetas del interior y exterior del pabellón.
Limpieza de techos y sólidos adheridos a paredes y techos del interior del mercado.
Limpieza de las cuatro puertas de acceso al pabellón.

SEMESTRALMENTE
Limpieza de todas las luminarias del mercado (pantallas).

Pabellón B Mercado de Frutas y Hortalizas

DIARIAMENTE (después de cada mercado)

Recogida de fruta rechazada por mayoristas y asentadores de los muelles y traslado a zona definida por MERCAMURCIA**.**
Recogida y clasificación en contenedores de voluminosos (papeles, plásticos, palets, etc.) de interiores, muelles y exteriores.
Vaciado y clasificación de jaulones y contenedores
Barrido y fregado mecánico del interior del pabellón y muelles.
Barrido mecánico de exteriores (partes bajas de los muelles accesos, viales, aparcamientos, etc.).
Vaciado de papeleras (una por cada módulo) y reposición de bolsas.
Mantenimiento de desagües, imbornales y arquetas del interior y exterior del pabellón.

SEMANALMENTE
Baldeo mecánico con desinfectante en interiores
Baldeo y eliminación de manchas (aceites, grasas, etc.) de viales, accesos, aparcamientos y aceras
Limpieza de jaulones, limpieza de papeleras y contenedores. Si fuera necesario se hará dos veces

TRIMESTRALMENTE
Limpieza a fondo de desagües, imbornales y arquetas del interior y exterior del pabellón.
Limpieza de techos y sólidos adheridos a paredes y techos del interior del mercado.
Limpieza de las tres puertas de acceso al pabellón.

SEMESTRALMENTE
Limpieza de todas las luminarias del mercado (pantallas).

<u>Almacén de Envases Vacíos</u>

DIARIAMENTE
Recogida de voluminosos (botellas, papeles, plásticos…)
Barrido mecánico de aparcamiento, accesos, viales, aceras y limpieza del perímetro vallado (incluida la valla de cipreses).
Mantenimiento de desagües, imbornales y arquetas.

SEMANALMENTE
Dos veces por semana (martes y viernes) baldeo y eliminación de manchas (aceites, grasas, etc.) de viales, accesos, aparcamientos y acera.

TRIMESTRALMENTE
Limpieza a fondo de desagües, imbornales y arquetas.

<u>Multiuso II</u>

DIARIAMENTE
Recogida de voluminosos (botellas, papeles, plásticos…)
Barrido mecánico de aparcamiento, accesos, viales, aceras y limpieza del perímetro vallado y jardines.
Mantenimiento de desagües, imbornales y arquetas.

SEMANALMENTE
Baldeo y eliminación de manchas (aceites, grasas, etc.) de viales, accesos, aparcamientos y acera.

TRIMESTRALMENTE
Limpieza a fondo de desagües, imbornales y arquetas.

SECTOR 3

Pabellón de Pescados, Multiusos 3 y su entorno

DIARIAMENTE
Recogida y clasificación de voluminosos (papeles, plásticos, palets, etc.) de muelles y exteriores.
Vaciado de los jaulones (separar cartón, plástico y R.S.U.)
Barrido mecánico de aparcamiento, accesos, viales y aceras y limpieza del perímetro vallado y jardines.
Mantenimiento de desagües, imbornales y arquetas.

SEMANALMENTE
Barrido y fregado mecánico del interior del mercado.
Barrido y fregado mecánico de los muelles.
Dos veces por semana baldeo y eliminación de manchas (aceites, grasas, etc.) de muelles, viales, accesos, aparcamientos y aceras.

TRIMESTRALMENTE
Limpieza a fondo de desagües, imbornales y arquetas.
Limpieza de techos y sólidos adheridos a paredes y techos del interior del mercado.
Limpieza de la puerta de acceso al pabellón.

Pórtico de entrada, accesos, viales, aceras, jardines y viales

DIARIAMENTE
Recogida de voluminosos (botellas, papeles, plásticos…)
Zona pórtico: Barrido mecánico de aparcamiento, accesos, viales y aceras.
Limpieza de jardines y Aparcamiento de camiones Pórtico.
Vaciado de papeleras y reposición de bolsas.
Mantenimiento de desagües, imbornales y arquetas.

SEMANALMENTE
Zona Pórtico: Baldeo y eliminación de manchas (aceites, grasas, etc.) de viales, accesos, aparcamientos y acera.
Limpieza de jaulones y papeleras.

SECTOR 4

Centro Administrativo y Zona Centro Negocios.

DIARIAMENTE
Recogida de voluminosos (botellas, papeles, plásticos…)
Vaciado de papeleras y reposición de bolsas.
Barrido mecánico de aparcamiento, accesos, viales y aceras y limpieza de jardines.
Colocación de un contenedor vacío y limpio a primera hora de la noche en la puerta del restaurante para que el propietario deposite todos los residuos originados ese día, a última hora se vaciará en la compactadora RSU.
Mantenimiento de desagües, imbornales y arquetas.

SEMANALMENTE
Baldeo y eliminación de manchas (aceites, grasas, etc.) en viales, accesos, aparcamientos y acera.
Limpieza de desagües, imbornales y arquetas

Limpieza de papeleras.

SECTOR 5

Mercado de Flores y Plantas

DIARIAMENTE
Recogida de voluminosos y clasificación (papeles, plásticos, palets, etc.) de interiores, muelles y exteriores.
Vaciado del contenedor de residuos y clasificación en compactador RSU
Barrido y fregado mecánico del interior del Mercado y muelles.
Barrido mecánico de exteriores (partes bajas de los muelles accesos, viales, aparcamientos, etc.).
Limpieza de jardines.
Vaciado de papeleras y reposición de bolsas.
Mantenimiento de desagües, imbornales y arquetas.

SEMANALMENTE
Baldeo mecánico con desinfectante en interiores
Baldeo y eliminación de manchas (aceites, grasas, etc.) de viales, accesos, aparcamientos y aceras, limpieza del contenedor y limpieza de papeleras.

TRIMESTRALMENTE
Limpieza de las puertas de acceso al Mercado.
Limpieza de techos y sólidos adheridos a paredes y techos.
Limpieza a fondo de desagües, imbornales y arquetas.

SEMESTRALMENTE
Limpieza de todas las luminarias (pantallas).

Invernadero

DIARIAMENTE
Recogida de voluminosos (botellas, papeles, plásticos…)
Barrido mecánico de aparcamiento, accesos, viales, aceras.
Limpieza de jardines.
SEMANALMENTE
Baldeo y eliminación de manchas (aceites, grasas, etc.) de viales, accesos, aparcamientos y aceras.
Limpieza de los desagües, imbornales y arquetas

Pabellón Multiuso I (Exteriores)

Trabajos comunes diarios y semanales:

DIARIAMENTE
Recogida y clasificación de voluminosos (papeles, plásticos, palets, etc.) de muelles y exteriores.
Vaciado del contenedor de fruta multiusos.
Vaciado de los jaulones y contenedores (separar cartón, plástico y R.S.U.)
Barrido mecánico de aparcamiento, accesos, viales y aceras.
Limpieza de jardines y Multiusos.
Vaciado de papeleras y reposición de bolsas.

SEMANALMENTE
Baldeo y eliminación de manchas (aceites, grasas, etc.) de viales, accesos, aparcamientos y acera
Limpieza de desagües, imbornales y arquetas.
Limpieza de jaulones y papeleras.

Punto verde

DIARIAMENTE
Barrido y baldeo de todo el recinto.
Eliminación de fluidos producidos por la fruta.

SECTOR 6

Zona de Actividades Complementarias.

DIARIAMENTE
Recogida y clasificación de voluminosos (papeles, plásticos, palets, etc.)

SEMANALMENTE
Barrido mecánico de aparcamiento, accesos, viales y aceras.

MENSUALMENTE
Baldeo y eliminación de manchas (aceites, grasas, etc.) de viales, accesos, aparcamientos y acera.
Limpieza por dentro y fuera los desagües y arquetas.

3.4 GESTIÓN DE RESIDUOS Y SERVICIO DE CARRETILLA

Dedicación: de lunes a viernes de 07.00 a 15.00. 8 horas/día (supeditado a las necesidades de la empresa).

Trabajo realizado por la empresa Adjudicataria.

Resumen de trabajos a realizar:

En urbanización:

- ✓ Lunes primera hora revisión, limpieza y retirada de muelles y jaulones en los diferentes mercados de nuestras instalaciones, por los residuos producidos por el fin de semana, el resto de la semana a primera hora se inspecciona los mercados y jaulones por los residuos que se hayan podido producir desde el fin de la jornada de los trabajadores de la noche a la entrada de este turno.
- ✓ Retirar y cargar la fruta rechazada de la Lonja de frutas.
- ✓ Limpiar cualquier suciedad o derrame puntual.
- ✓ Servicio de carretilla a cualquier sección que se autorice
- ✓ Cualquier trabajo puntual por necesidad de la Empresa.

En el Complejo Cárnico:

- ✓ Distribución y recogida en contenedores específicos de los diferentes residuos producidos durante el sacrificio y faenado de ganado, velando por el orden y la limpieza de los mismos.
- ✓ Manejo de las bombas de la sangre y limpieza de los circuitos.
- ✓ Mantener el orden en la depuradora, control del filtro del hydranet y retirar contenedores de la centrifuga de lodos.
- ✓ Mantener el nivel de jabón del lavadero de camiones
- ✓ Cargar SANDACH de las diferentes salas
- ✓ Mantener en orden el depósito de los residuos peligrosos

- ✓ Registros a cumplimentar: parte de “GESTIÓN DE RESIDUOS”.

Puntualmente este trabajador podrá intervenir en otras secciones del Centro de Distribución Logística Alimentaria.

El coste derivado de cualquier desperfecto, rotura o deterioro de enseres o instalaciones producidas por negligencia de los trabajadores será asumido por parte de la adjudicataria.

3.5 JARDINERÍA Y PLANTACIÓN DE ARBOLADO.

El personal requerido para Jardinería y cuidado de la plantación debe haber realizado los cursos para la conducción de carretillas y tractores, así como disponer de la titulación para el manejo y la aplicación de productos fitosanitarios, también debe poseer habilidad en el manejo de herramientas mecánicas (motosierra, corta césped, desbrozadora, corta setos y otros) y manuales (tijeras, serruchos, azadas, corta matas y otros) para el uso.

Dedicación: de lunes a viernes de 08.00 a 12.00. 4 horas/día. (Supeditado a las necesidades de la empresa).

Trabajos a realizar por la empresa Adjudicataria:

JARDINERÍA.

Mantener el césped en riego y corte, poda de los diferentes árboles y arbustos de la urbanización, eliminación de las malas hierbas con maquinaria y productos fitosanitarios, eliminación de plagas, control de los diferentes equipos de riego (aspersión y gotero), mantenimiento de jardineras y maceteros, plantación de materiales vegetales y otros.

Registros a cumplimentar: “PARTE DE JARDINERÍA”.

PLANTACIÓN DE ARBOLADO EN TERRENOS ANEXOS AL CENTRO DE DISTRIBUCIÓN LOGÍSTICA ALIMENTARIA.
Eliminación de malas hierbas, eliminación de plagas, poda, reparación y mantenimiento de calles de riego con tractor, control de riegos, plantación de materiales vegetales y otros.

Registros a cumplimentar: “PARTE DE PLANTACIÓN DE ARBOLADO”.

A excepción de la carretilla volteadora, toda la maquinaria y herramientas necesarias para la ejecución del trabajo, así como su mantenimiento, será por cuenta de MERCAMURCIA, también será por parte de la empresa contratante los diferentes productos fitosanitarios.

El coste derivado de cualquier desperfecto, rotura o deterioro de enseres o instalaciones producidas por negligencia de los trabajadores será asumido por parte de la adjudicataria.

4. SUPERVISIÓN DE LA LIMPIEZA Y CONTROL DE CALIDAD DEL SERVICIO.

Diariamente se emitirán los diferentes partes de Ejecución del trabajo realizado, que serán entregados al responsable indicado por MERCAMURCIA. Dichos partes reflejarán de forma clara los trabajos realizados, la persona o personas que los ha realizado y cuantas observaciones se consideren convenientes y relevantes para la adecuada ejecución del servicio y mejora continua de los trabajos.

El control de calidad de la limpieza correrá a cargo del equipo responsable de Limpieza y Residuos de MERCAMURCIA, o en su caso por la persona en quién se haya delegado.

En cualquier caso, podrán delegar a efectos de supervisión en el personal que estimen pertinente en cada Zona o Área.

Dicho equipo responsable y a la vista de los informes recibidos por los encargados de la supervisión y evaluarán el nivel de limpieza de cada una de las zonas detalladas a continuación.

En caso de observar deficiencias en la calidad y correcta ejecución de los trabajos se invitará a la adjudicataria a una revisión no anunciada con el fin de evaluar el desempeño de los trabajos. En dicha revisión se le otorgará un plazo de 8 horas para su subsanación.

Si tras dicha revisión, persisten los fallos de limpieza, MERCAMURCIA podrá ejercer su derecho de contratar el servicio de limpieza de las zonas afectadas con otra empresa o subsanarlos por nuestros propios medios, descontando el importe de dichos trabajos a la adjudicataria en la siguiente factura mensual.

Servicio 1

-Edificio de Administración y pórtico de Entrada.
-Pabellón A y B del Mercado de Frutas y Hortalizas.
-Pabellón del Mercado de Pescados y Multiusos 3.
- Complejo Cárnico, instalaciones propias de Mercamurcia (aseos, despachos, etc.).
-Pabellón del Mercado de Flores y Plantas.

Servicio 2

-Faenado
-Sangrados
-Zonas bajas
-Establos

Servicio 3

-Pabellón del Mercado de Pescados.
-Pabellones A y B del Mercado de Frutas y Hortalizas
-Pabellón del Mercado de Flores y Plantas.
-Pabellón del Centro Multiuso I y II
-Complejo Cárnico.
-Edificio de administración y Centro de negocios
-Viales interiores y exteriores de la urbanización (accesos y Z.A.C.)

Plantilla de personal de limpieza

El adjudicatario vendrá obligado a mantener una plantilla constante del 100 por 100 del personal objeto del contrato. Por cada persona que por causas ajenas al centro falte a su jornada laboral (total o parcial), se descontará el valor de su horario de trabajo de la facturación mensual.

6.- TRANSMISIÓN DE ÓRDENES

La empresa adjudicataria para la realización del servicio de limpieza, designará una o varias personas de entre su cadena de mandos intermedios para que puedan canalizar las órdenes que procedan de MERCAMURCIA, dándoles a estos mandos medios para recibir estas instrucciones.

Asimismo, designará entre su personal a los encargados de transmitir las órdenes y necesidades a la empresa adjudicataria.

A tal efecto MERCAMURCIA comunicará al adjudicatario la citada organización de la cadena de mando a efectos de control y supervisión del servicio de limpieza; así como la forma de notificación de órdenes y cuantos puntos sean de interés para una mejor organización y eficacia.

7. RESCISIÓN DEL CONTRATO.

MERCAMURCIA podrá rescindir el contrato, sin que ello le obligue a devolver al contratista cantidad ni indemnización alguna, con pérdida inclusive de la fianza en los siguientes casos:
Nivel de limpieza

- Cuando se precise la intervención de una empresa de limpieza para finalizar o ejecutar los trabajos de la adjudicataria en más de dos ocasiones en un mes

Comportamiento del personal de limpieza

A. Cuando hubiere reiteradas faltas de negligencia:

   A.1. En la limpieza del centro: Estas causas se expondrán al adjudicatario quien resolverá sustituyendo al personal causa de negligencia. Si ello no fuese así, incurrirá en esta penalización.
   A.2. En el uso indebido (mal trato, utilización indebida y/o prohibida, etc.) de material, muebles y objetos propiedad de MERCAMURCIA y/o usuarios.
B. Cuando exista un absentismo laboral, de forma reiterada, igual o superior al 10% como mínimo del personal objeto del presente contrato durante un período de noventa días naturales.
C. Cuando se haya comprobado, de forma fehaciente, que alguien del personal de limpieza llevado por el adjudicatario y perteneciente a su contrata, ha realizado, hurtos y/o robos, tanto sea a MERCAMURCIA como a los usuarios del Centro de Distribución Logística Alimentaria. En este supuesto se descontará, además de la facturación mensual, el valor de lo sustraído.

Rotura de stock de productos descritos en el punto **3.1.3 (letra y) del presente Pliego.**

La falta reiterada del material que tenga que reponer la adjudicataria.
MERCAMURCIA tendrá stock propio de material (papel higiénico, servilletas, gel y otros), para evitar faltas de suministro, los materiales que tenga que reponer Mercamurcia por falta de existencias serán facturados y descontados de la mensualidad correspondiente.

8- DEL PERSONAL

El personal de limpieza que preste su servicio en las funciones que le son propias, deberá estar en todo momento sujeto a las normas de conducta, decoro y comportamiento genéricas para el

resto del personal del centro; independientemente de las normas que a este respecto deba cumplir por pertenecer a la empresa de limpieza adjudicataria.

Al personal de limpieza le estará prohibido recibir visitas durante su jornada laboral.

El personal de limpieza, obligatoriamente, comunicará al personal responsable de cada zona en MERCAMURCIA cualquier cosa que considere anómala o extraordinaria, para que sea subsanada, corregida o simplemente conocida y advertida por dicho personal.

Asimismo, el personal que aporte el adjudicatario para la realización del servicio de limpieza objeto del presente contrato no generará ningún tipo de derecho frente a MERCAMURCIA**.** Será el adjudicatario el que poseerá y mantendrá los derechos y obligaciones frente a su personal inherentes a su calidad de empresario, de acuerdo con lo previsto por la vigente Legislación Laboral, sin que en ningún caso MERCAMURCIA resulte responsable de las obligaciones surgidas entre el adjudicatario y su personal, aun cuando los despidos que el adjudicatario adoptase fuesen como consecuencia de incumplimientos y de la estricta aplicación del contrato.

MERCAMURCIA tendrá el derecho de recusar a cualquier empleado del adjudicatario, cuya cualificación considere como insuficiente, quedando entendido que el ejercicio de este derecho no podrá ser alegado por el adjudicatario o por los empleados rechazados para obtener una indemnización.

Igualmente, el adjudicatario estará obligado a comunicar a MERCAMURCIA: Nombre y Apellidos, número del Documento Nacional de Identidad; número de afiliación a la Seguridad Social del personal que utilice en la realización del servicio de limpieza.

MERCAMURCIA proveerá a dicho personal de las autorizaciones necesarias para su acceso a los lugares de trabajo.

8.1 Salud Laboral, Prevención de Riesgos Laborales

El adjudicatario deberá contar con un Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el R.D. 39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención y con toda la normativa vigente relativa a esta materia, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores. La prevención de riesgos laborales se realizará mediante la planificación de la acción preventiva de la empresa. Para ello el adjudicatario deberá realizar la evaluación inicial de los Riesgos Laborales, así como la auditoria que exige la Ley.

El adjudicatario efectuará las Auditorias de prevención respectivas y tendrá formado al personal correctamente en esta materia. La evaluación inicial tendrá en cuenta la naturaleza de la actividad, las condiciones de trabajo existentes y la posibilidad de que el trabajador sea especialmente sensible frente a determinados riesgos. Esta evaluación se deberá repetir cuando cambien cualquiera de estas condiciones. Este plan deberá ser presentado a MERCAMURCIA en el plazo de tres meses para su presentación, desde la fecha de inicio del contrato.

El adjudicatario deberá asegurarse de que los equipos de trabajo sean los adecuados para las tareas que vayan a realizar. Si la utilización de un equipo puede presentar un riesgo específico, se reservará su uso a los encargados del mismo, adoptándose las medidas que reduzcan los riesgos al mínimo.

Además de cumplir la normativa vigente en materia de Seguridad y Salud Laboral, el adjudicatario está obligado a colaborar en las medidas de seguridad y planes de emergencia y evacuación, vigentes en MERCAMURCIA.

El adjudicatario deberá presentar copia del Plan de Prevención de Riesgos Laborales. Además, todos los productos químicos suministrados para la realización de las tareas propias de la actividad han de cumplir obligatoriamente toda la legislación vigente en materia medioambiental, incluyendo todo lo relacionado con la eliminación de los mismos. Deberá presentar fichas técnicas y de seguridad de los citados productos. En la adjudicación del presente contrato se valorarán positivamente aquellos productos que no sean perjudiciales para el medio ambiente prefiriéndose, en igualdad de condiciones, los que acrediten dicha condición.

El Plan de Prevención que presente la empresa adjudicataria deberá contener, como mínimo:

1. Formación específica en materia de prevención del personal de limpieza.

2. Protocolo escrito de actuación en los casos de accidentes.

3. Respetar las recomendaciones y métodos de trabajo.

Además, el adjudicatario deberá presentar la siguiente documentación en virtud del artículo 24 de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y del Real Decreto 171/2004 de Coordinación de Actividades empresariales, mediante el que se estipula el deber muto de cooperación:

- Contrato en vigor con Servicio de Prevención de Riesgos Laborales o acta de constitución propia de Servicio de Prevención Propio.
- Relación de trabajadores, que incluya los justificantes/certificados de la Formación en Prevención de riesgos recibida, incluida formación en manejo de carretillas y tractores; así como los certificados de aptitud de los últimos Reconocimientos médicos realizados
- Evaluación de riesgos / Planificación de la actividad Preventiva.

La adjudicataria correrá con los gastos en EPIS de cada trabajador suyo, en el caso concreto de que el trabajador estuviera con su equipo roto en el momento de su cometido, MERCAMURCIA proporcionará el epi correspondiente, facturándolo en la próxima mensualidad.

9.- FORMACIÓN.

Las empresas licitadoras deberán tener un centro (propio o contratado) de formación para su personal. En consecuencia, al presentar su propuesta de licitación, lo harán constar señalando el lugar y períodos lectivos de dicha formación.
Como ya se ha mencionado en las especificaciones de cada uno de los servicios, el personal nuevo que entre en nuestras instalaciones requerirá un mínimo de tiempo para formarse en el puesto a desempeñar, este tiempo de aprendizaje correrá a cargo de la adjudicataria, así como el tiempo de más que necesite el nuevo empleado en desarrollar su función.

10.- GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

La adjudicataria y su personal acepta y se compromete al cumplimiento de las Normas Medioambientales vigentes en MERCAMURCIA en todos sus ámbitos: separación de residuos, prohibición de vertidos a la red de saneamiento de productos que puedan ser nocivos, tóxicos o peligrosos tales como aceites, residuos, etc.

Los residuos retirados por su personal deberán ser depositados en los contenedores diferenciados que se dispongan en el Centro de Distribución Logística Alimentaria para cada tipo de residuo.

La retirada de los residuos calificados como peligrosos utilizados por la empresa adjudicataria deberá ser gestionada por la misma empresa adjudicataria.

En su caso, los residuos calificados como peligrosos que puedan generarse de la limpieza diaria y sean ajenos a la adjudicataria, deberán ser depositados en el lugar habilitado para tal fin, dispuesto por MERCAMURCIA.

Los productos utilizados en el Servicio serán utilizados de modo respetuoso con el medio ambiente.

El adjudicatario responderá de cualquier incidente medioambiental por él causado, liberando a MERCAMURCIA de cualquier responsabilidad sobre el mismo.

Para evitar cualquier incidente medioambiental, el adjudicatario adoptará con carácter general las medidas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos, con extrema atención en la correcta gestión de los clasificados como peligrosos (en su caso).

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación vigente que sea de aplicación al trabajo realizado.

En concreto, se deberán tomar las medidas adecuadas para asegurar el cumplimiento de la legislación en materia de emisiones a la atmósfera, vertidos a la red de saneamiento y ruidos, teniéndose éstos también en cuenta a la hora del uso de maquinaria.

MERCAMURCIA podrá recabar del adjudicatario demostración de la formación en materia medioambiental o instrucciones específicas recibidas por el personal para el correcto desarrollo del trabajo.

El adjudicatario se compromete a suministrar información inmediata a MERCAMURCIA sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso del trabajo que se le confía, pudiéndose recabar con posterioridad un informe escrito referente al hecho y sus causas.

Ante un incumplimiento de estas condiciones medioambientales, MERCAMURCIA, podrá repercutir al adjudicatario el coste económico directo o indirecto que suponga dicho incumplimiento.

ANEXO 1

INFORMACIÓN SOBRE LAS CONDICIONES DE SUBROGACIÓN EN CONTRATOS DE TRABAJO

Esta información se facilita en cumplimiento de lo previsto en el artículo 130 de la LCSP.

Estas cifras están calculadas según cumplimiento del Convenio colectivo de Limpieza y Edificios y Locales de la Región de Murcia. Años 2019-2022.

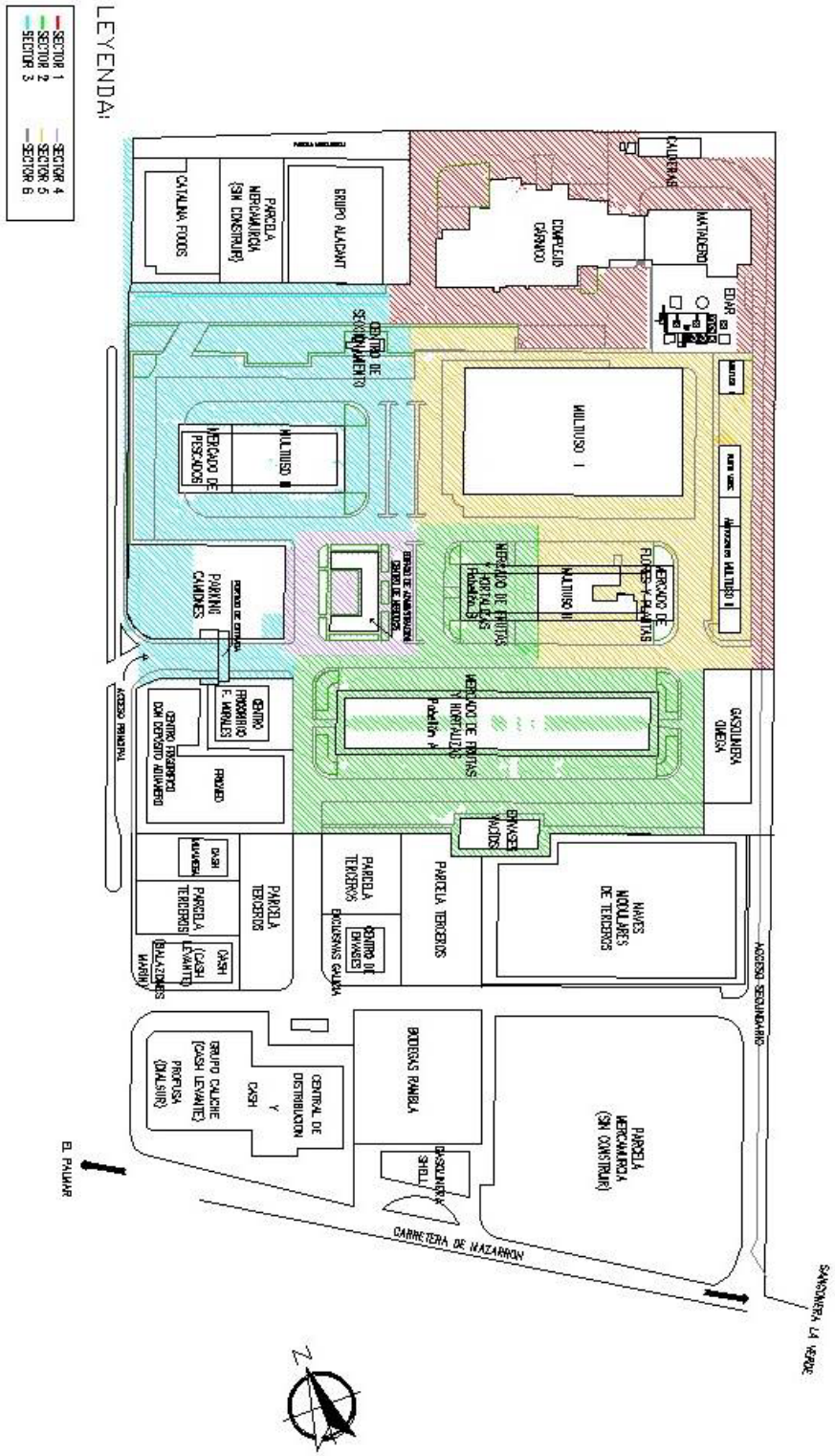
SITUACION QUE SE REQUIERE PARA ESTA CONTRATACIÓN:

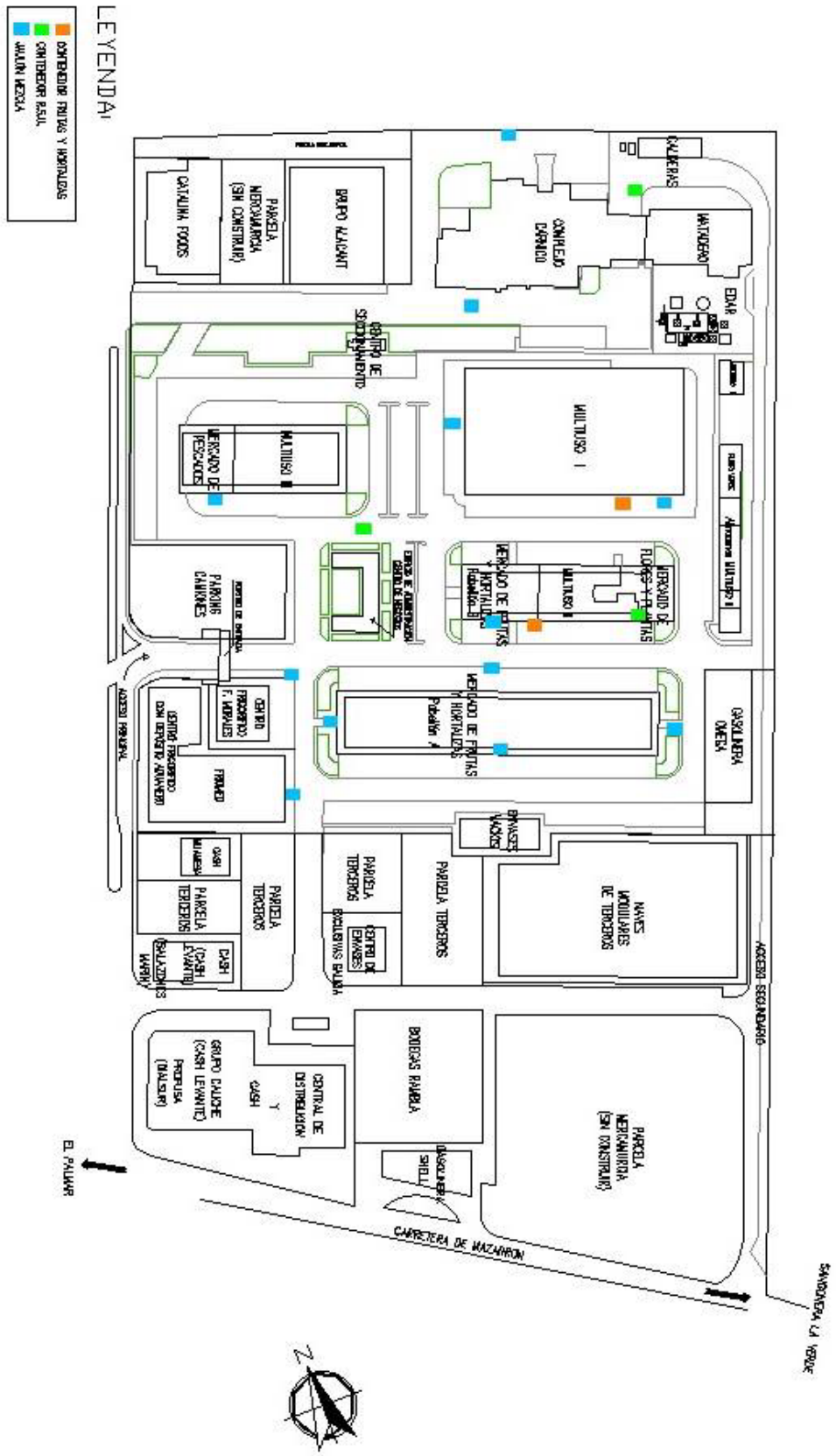
Según cuadro resumen de este mismo pliego en punto 2.1

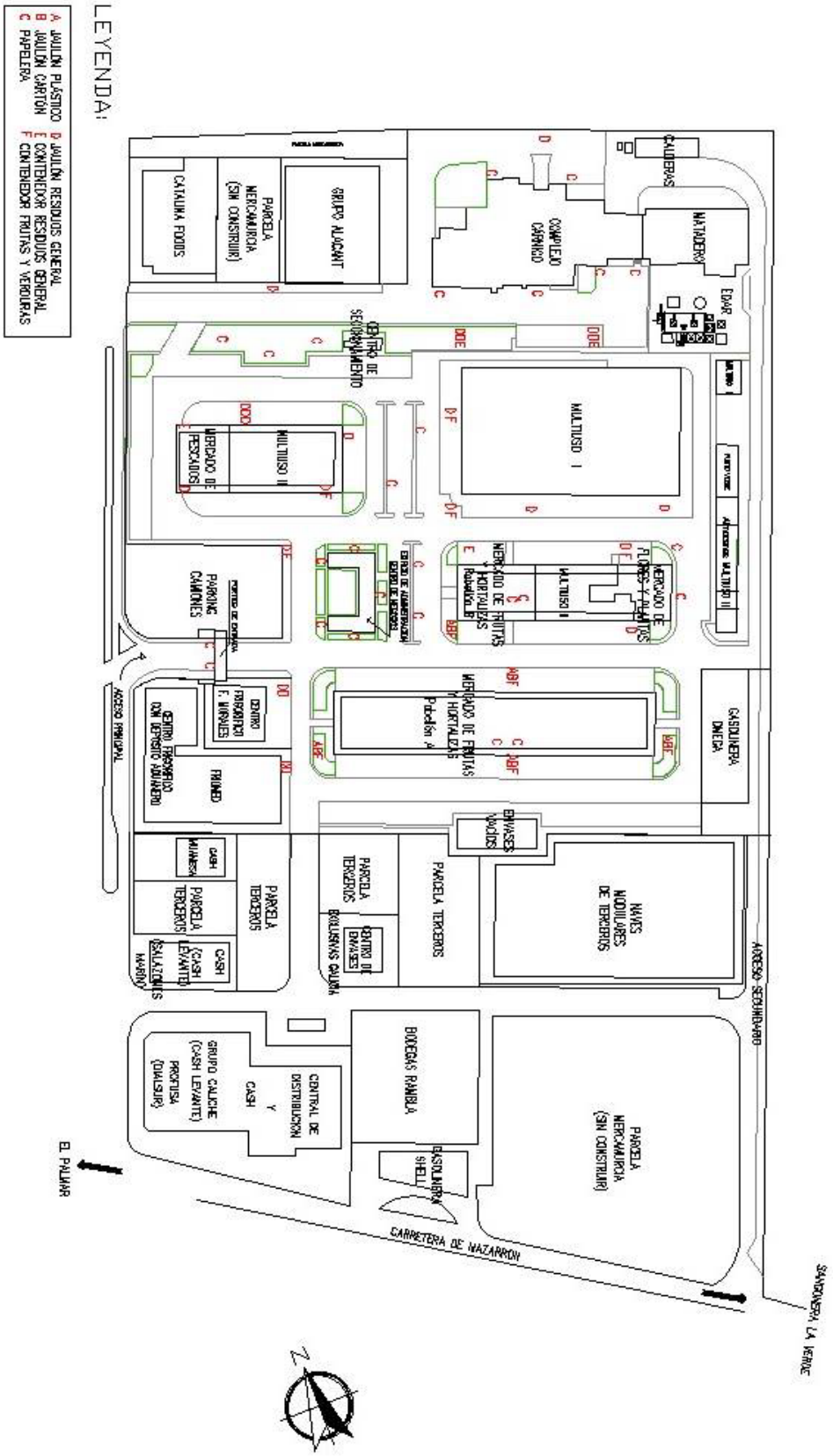
IDENTIFICACIÓN	ANTIGÜEDAD	CATEGORÍA	TIPO CONTRATO	JORNADA LABORAL H/SEMANA	SALARIO BASE	PLUSES ANUALES	PAGAS EXTRAS ANUAL	ESTIMACIÓN COSTE AÑO (Bruto + SS)
TRABAJADOR/A 1	14/10/2008	LIMPIADOR/A	200	15	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	8.471,89 €
TRABAJADOR/A 2	20/04/2014	LIMPIADOR/A	200	20	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	11.295,85 €
TRABAJADOR/A 3	01/08/2000	LIMPIADOR/A	200	30	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	16.943,78 €
TRABAJADOR/A 4	08/09/1998	LIMPIADOR/A	100	39	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	22.026,92 €
TRABAJADOR/A 5	15/04/2015	LIMPIADOR/A	100	39	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	22.026,92 €
TRABAJADOR/A 6	11/06/2015	LIMPIADOR/A	100	39	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	22.026,92 €
TRABAJADOR/A 7	19/11/2003	LIMPIADOR/A	100	39	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	22.026,92 €
TRABAJADOR/A 8	03/02/2004	LIMPIADOR/A	100	39	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	22.026,92 €
TRABAJADOR/A 9	19/01/2015	LIMPIADOR/A	100	39	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	22.026,92 €
TRABAJADOR/A 10	04/05/2017	LIMPIADOR/A	100	39	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	22.026,92 €
TRABAJADOR/A 11	17/02/2015	LIMPIADOR/A	100	39	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	SEGÚN CONVENIO	22.026,92 €

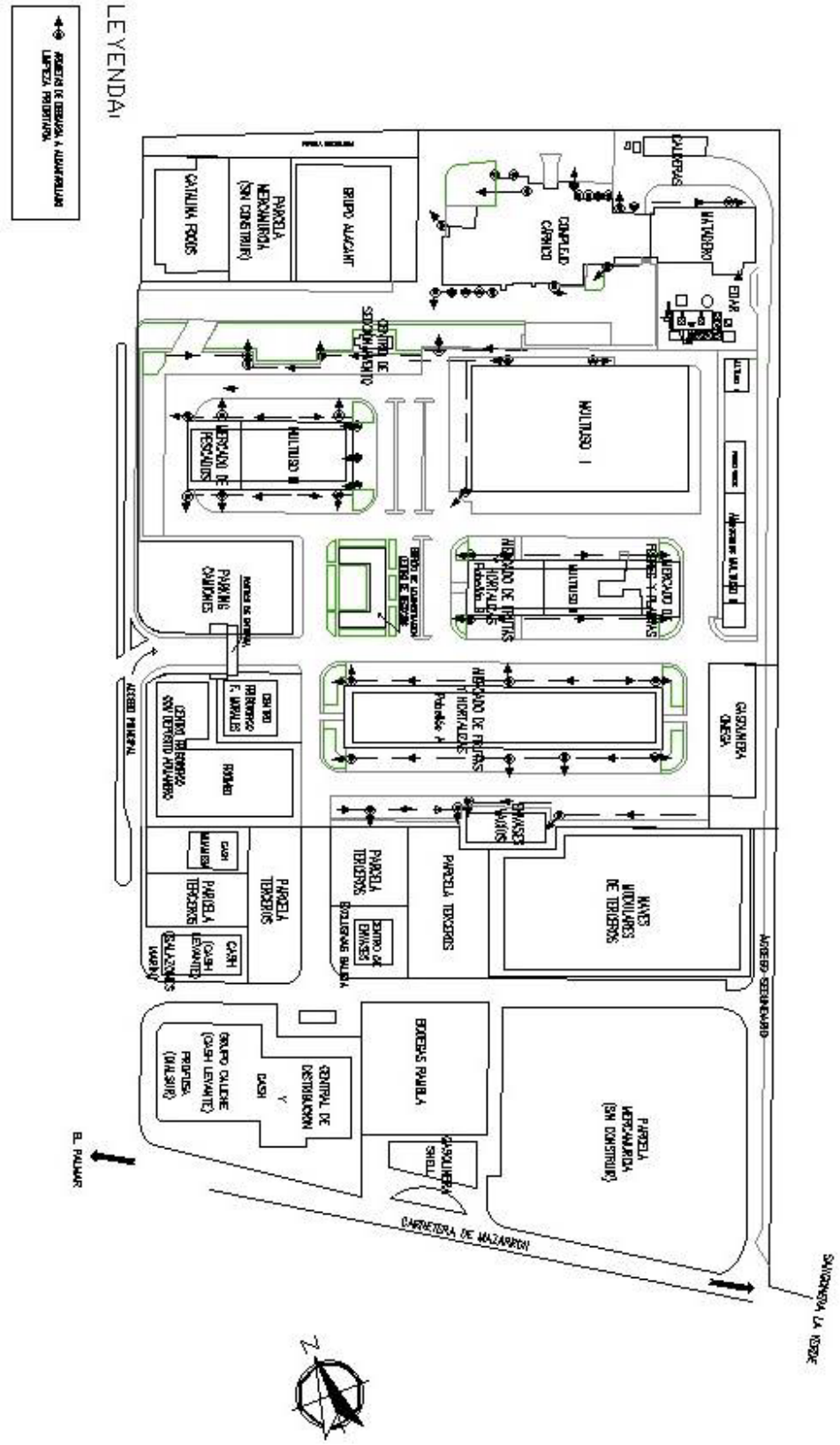
ANEXO 2

PLANOS DE LAS INSTALACIONES OBJETO DEL SERVICIO


LEYENDA:
SECTOR 1
SECTOR 2
SECTOR 3
SECTOR 4
SECTOR 5
SECTOR 6
GRUPO ALACANT
PARCELA MERCAMURCIA (SIN CONSTRUIR)
CATALINA FOODS
COMPLEJO CÁRNICO
MATADERO
EDAR
MULTIUSO I
MULTIUSO II
MULTIUSO III
MERCADO DE PESCADOS
MERCADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS
MERCADO DE FLORES Y PLANTAS
PARKING CAMIONES
CENTRO FRIGORIFICO F. MORALES
FRIGMED
GASOLINERA OMEGA
ENVASES VACIOS
PARCELA TERCEROS
NAVES MODULARES DE TERCEROS
CENTRO DE ENVASES
BODEGAS RAMBLA
CENTRAL DE DISTRIBUCION Y CASH
GRUPO CALICHE (CASH LEVANTE)
PROFUSA (DIALSUR)
GASOLINERA SHELL
CARRETERA DE MAZARRON
ACCESO SECUNDARIO
ACCESO PRINCIPAL
EL PALMAR
SANGONERA LA VERDE
N


LEYENDA
CONTENEDOR FRUTAS Y HORTALIZAS
CONTENEDOR R.S.U.
MALON MEZCLA
CALDERAS
MATADERO
EDAR
COMPLEJO CARNICO
GRUPO ALACANT
PARCELA MERCAMURCIA (SIN CONSTRUIR)
CATALINA FOODS
CENTRO DE SECCIONAMIENTO
MULTIUSO I
MULTIUSO II
MERCADO DE PESCADOS
MERCADO DE FLORES Y PLANTAS
MERCADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS
PARKING CAMIONES
GASOLINERA OMEGA
ACCESO PRINCIPAL
CENTRO FRIGORIFICO F. MORALES
CENTRO FRIGORIFICO CON DEPOSITO ADUANERO
PROMED
NAVES MODULARES DE TERCEROS
PARCELA TERCEROS
CENTRO DE ENVASES
BOTIGAS RAMBLA
CENTRAL DE DISTRIBUCION Y CASH
GRUPO CALICHE (CASH LEVANTE)
PROFUSA (DIALSUR)
GASOLINERA SHELL
PARCELA MERCAMURCIA (SIN CONSTRUIR)
ACCESO SECUNDARIO
CARRETERA DE MAZARRON
EL PALMAR
SANGONERA LA VERDE
N


LEYENDA:
A JAULÓN PLÁSTICO
B JAULÓN CARTÓN
C PAPELERA
D JAULÓN RESIDUOS GENERAL
E CONTENEDOR RESIDUOS GENERAL
F CONTENEDOR FRUTAS Y VERDURAS
CALDERAS
MATADERO
COMPLEJO CÁRNICO
EDAR
GRUPO ALACANT
PARCELA MERCAMURCIA (SIN CONSTRUIR)
CATALINA FOODS
CENTRO DE SECUNDAMIENTO
MULTIUSO I
MULTIUSO II
MERCADO DE PESCADOS
MERCADO DE FLORES Y PLANTAS
MERCADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS
PARKING CAMIONES
CENTRO FRIGORÍFICO F. MORALES
CENTRO FRIGORÍFICO CON DEPÓSITO ADUANERO
FRIONED
GASOLINERA ONEGA
ENVASES VACÍOS
PARCELA TERCEROS
NAVES MODULARES DE TERCEROS
CENTRO DE ENVASES
EXCLUSIVAS GALICIA
CASH MUANESA
CASH (CASH LEVANTE)
SALAZONES MARINO
ACCESO PRINCIPAL
ACCESO SECUNDARIO
BODEGAS RAMBLA
CENTRAL DE DISTRIBUCIÓN Y CASH
GRUPO CALICHE (CASH LEVANTE)
PROFUSA (DIALSUR)
GASOLINERA SHELL
PARCELA MERCAMURCIA (SIN CONSTRUIR)
CARRETERA DE MAZARRON
EL PALMAR
SANGONERA LA VERDE
N


LEYENDA
CATALINA FOODS
PARCELA MERCANURCIA (SIN CONSTRUIR)
GRUPO ALACANT
COMPLEJO CÁRNICO
MATADERO
EDAR
MULTIUSO I
MULTIUSO II
MERCADO DE PESCADOS
PARKING CAMIONES
GASOLINERA OMEGA
PARCELA TERCEROS
NAVES MODULARES DE TERCEROS
BODEGAS RAMBLA
GASOLINERA SHELL
CARRETERA DE MAZARRON
EL PALMAR
SANGONERA LA VERDE

ANEXO 3

RELACIÓN DE ELEMENTOS A SUMINISTRAR Y CALIDADES CORRESPONDIENTES AL SERVICIO 1

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
PAPEL HIGIÉNICO	ECOLÓGICO GOFRADO 2 CAPAS -CECULOSA RECICLADA -17 GR CAPA/M² (+/- 3%)
TOALLA ZIG-ZAG SECAR MANOS	-HOJA SIMPLE -PAPEL RECICLADO -COLOR CREMA -MEDIDA 22X 22 (+/- 5%) -GRAMAJE 37-42 GR/M²
JABÓN LÍQUIDO	ASPECTO: BLANCO NACARADO Ph (5%): 5,5 +/- 0,5 (20º) DENSIDAD: 1,000+/-0,050 Gr/cc (20º)

ANEXO 4

INFORMACIÓN RELATIVA A RESIDUOS OBJETO DE OFERTA ECONÓMICA. SERVICIO 3

CAMBIOS Y KG. DIFERENTES RESIDUOS DURANTE 2023				
Tipo residuo	**Tipo contenedor propuesto**	**CAMBIOS REALIZADOS**	**Kg. /año aprox. De residuo a retirar**	**Observaciones sobre la entrega de residuo**
Poda de árboles	**Caja abierta**	**4**	**13.860**	
Mezcla Residuos (RSU)	**Caja abierta**	**150**	**592.720**	
Cartón/papel	**Compactador**	**13**	**81.263**	
Plástico	**Caja abierta**	**31**	**27.720**	
Madera	**Caja abierta**	**40**	**54.960**	
Chatarra	**No necesario**		**Variable**	
Vidrio	**Iglú (2)**	**7**	**3.401**	

- La empresa adjudicataria velará por el cambio eficiente de los contenedores/cajas/otros de forma que siempre existan disponibles para su uso y no se colmaten.

- Los días para realizar los servicios semanalmente estarán comprendidos de lunes a viernes. Se podrá hacer el servicio en sábado si el Gestor Final lo admite.

- Los precios serán unitarios por cada servicio e irán incluidos los costos de los gestores finales. Deben tener en cuenta que Mercamurcia está exenta de pagar el impuesto de vertido de la Comunidad Autónoma (Ley 9/2.005 de 29 de diciembre Impuestos Medioambientales).

- Para la contabilización general de salidas de residuos, MERCAMURCIA tendrá en cuenta las medias de kilogramos por salida de cada residuo según ANEXO 4.

- Las empresas ofertantes, presentaran la documentación que acredite la AUTORIZACIÓN para el traslado de los residuos indicados, así como la LEGALIZACIÓN ante Medio Ambiente de los Gestores Finales, indicándonos los LER correspondientes a cada uno de los Residuos.

- Si MERCAMURCIA, tuviera que recurrir a empresa externa del contrato para retirar residuos que por cualquier circunstancia no haya podido resolver la empresa adjudicataria, el gasto que ocasione la contratación de contenedores, traslados, gestión, etc. para resolver la incidencia, será a cargo de la adjudicataria, descontada de la mensualidad correspondiente.