

BASES PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS DEL SERVICIO DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE MERCALGECIRAS SA

Nº expediente: 01/17 Fecha de publicación en la web
www.mercalgeciras.com: 06/06/2017

Objeto

Contratar los servicios de limpieza y mantenimiento de las instalaciones de MERCALGECIRAS SA, según pliego adjunto.

Plazo del contrato

El plazo de ejecución tendrá una duración de un año desde la fecha de adjudicación. Se podrá prorrogar por 6 meses más, debiendo tener carácter expreso y acordarse de mutuo acuerdo entre las partes . No obstante lo anterior, MERCALGECIRAS SA, podrá resolver el contrato antes de su vencimiento, con un preaviso de treinta días.

Condiciones para la contratación

Esta contratación está sujeta a lo dispuesto en las Instrucciones Internas de Contratación de MERCALGECIRAS SA, disponibles en el Perfil de Contratante en la web de MERCALGECIRAS SA (<http://www.mercalgeciras.es/>)

Sólo podrán ser adjudicatarias del contrato aquellas empresas cuyas prestaciones están comprendidas dentro de los fines, objeto o ámbito de actividad que, a tenor de sus estatutos o reglas fundacionales, les sean propios.

Tener capacidad legal, particularmente, las exigidas en las Instrucciones Internas de Contratación de MERCALGECIRAS SA, y contar en su organización con medios materiales y humanos suficientes para la prestación del servicio en cuestión.

Serán de cuenta exclusiva de La Empresa los siguientes gastos y obligaciones:

1.- Los que traigan su origen de la disposición de medios materiales para la prestación del servicio, así como su conservación, reparación y reposición.

2.- La totalidad de los gastos de personal aplicable, sin que exista relación laboral del mismo con respecto a MERCALGECIRAS S.A., debiendo La Empresa estar al día en el pago de los haberes, Seguridad Social, Seguro de Accidentes de Trabajo y demás gastos, de acuerdo con la legislación vigente y debiendo así mismo costear sus uniformes y ropa de trabajo, así como el resto del equipo necesario.

3.- Constitución de un aval, a favor de MERCALGECIRAS SA, de 12.000 euros como garantía definitiva para asegurar la correcta ejecución de la prestación del servicio y las demás responsabilidades a las que se refiere el artículo 88 de la LCSP.

En todo caso, La Empresa asumirá su responsabilidad civil y la de su personal a través de las pólizas de seguro que precise, cuya cobertura

alcance cualquier contingencia o eventualidad que se produzca durante el periodo vigente del contrato y utilización de las instalaciones.

4.- Todos los gastos consecuencia de la prestación del servicio que se contrata, autorizaciones, licencias, etc., así como aquellos que pudieran ocasionarse como consecuencia de la inadecuada prestación conforme a la legislación vigente.

La empresa pondrá todos los medios a su alcance para informar, formar y hacer cumplir a su personal las normas generales de seguridad en el trabajo y riesgos laborales, las propias de su actividad y las específicamente establecidas por MERCALGECIRAS, SA, o quien ésta designe.

MERCALGECIRAS, SA entregará a La Empresa el documento que contiene la Información de los riesgos propios del centro de trabajo que puedan afectar a las actividades por ella desarrolladas, las medidas referidas a la prevención de tales riesgos y las medidas de emergencia que se deban aplicar.

En el caso de que el personal de La Empresa no proceda con la debida corrección o fuera poco cuidadoso en el desempeño de sus funciones, MERCALGECIRAS, SA, puede exigir su sustitución, que se llevará a cabo de forma inmediata.

La empresa se obliga a suscribir con su personal los oportunos acuerdos de no divulgación de la información confidencial de MERCALGECIRAS, SA, que aquellos pudieran llegar a conocer en el ejercicio de sus funciones.

La empresa y su representante autorizarán expresamente a MERCALGECIRAS, SA a disponer de los datos que de ambos figuran en contrato a suscribir, con la única finalidad de cumplir con cuantos derechos y obligaciones se deriven del mismo.

Todos los gastos y tributos que, en su caso, se deriven del contrato que se otorgue serán a cargo de La Empresa.

En la oferta se tendrá en cuenta, a los efectos oportunos y expresamente en los relativos a los convenios laborales que sean de aplicación y las retribuciones pertinentes, que en la actualidad el servicio que se pretende contratar viene siendo prestado por otra empresa externa.

Oferta económica

La Empresa ofertará el precio mensual del servicio contratado, al que será de aplicación el I.V.A. correspondiente.

La facturación de los servicios contratados será realizada por La Empresa a mes vencido, haciendo llegar a MERCALGECIRAS, SA, el documento legal correspondiente en los tres primeros días del mes siguiente al facturado. MERCALGECIRAS, S.A, se obliga al pago en el plazo posterior de treinta días.

Presupuesto estimado

Se estima un presupuesto de ejecución para todo el plazo del contrato, incluida la prórroga de 55.468,98 €

Coste mensual: 3.081,61 euros

Criterios de adjudicación

- Oferta económica
- Experiencia-Antigüedad en la actividad del servicio
- Medios personales ofertados
- Medios materiales ofertados
- Calidad técnica
- Mejoras propuestas
- Referencias de su actividad del mismo servicio en otras Organizaciones

Documentación administrativa

- Manifestación de La Empresa de conocer y aceptar el contenido de estas Bases.
- Certificaciones de que La Empresa está al corriente de sus obligaciones tributarias y en los pagos a la Seguridad Social.
- Certificado de situación de cotización de la tesorería general de la Seguridad Social.
- Declaración responsable de no estar incurso en ninguna de las prohibiciones para contratar con el Sector Público.
- Memoria de actividad comercial que refiera: datos de La Empresa (razón social, domicilio, CIF, correo electrónico, teléfono,...) experiencia, medios y referencias del servicio prestado por La Empresa en otras Organizaciones.

- Informe que justifique las mejoras propuestas, en su caso, por La Empresa en términos de calidad del servicio, eficiencia, mejora medioambiental o los considere oportunos.
- Seguro de responsabilidad civil.
- Oferta Económica y Medios dispuestos.

Procedimientos de Publicidad y Adjudicación

Conforme al presupuesto estimado esta contratación se regirá por lo estipulado en la Instrucciones Internas de Contratación de MERCALGECIRAS, SA en relación a los contratos de servicios con importe inferior a 60.000 euros.

No obstante, adicionalmente, MERCALGECIRAS SA publicita esta oferta en su web (www.mercalgeciras.com)

Información, lugar y plazo de presentación de ofertas

Las empresas interesadas presentarán sus ofertas, conforme a lo indicado, en sobre cerrado entre los días 6 y 30 de junio de 2017, desde las 9.00 horas hasta las 14.00 horas, de lunes a viernes laborables, en el domicilio social:

MERCALGECIRAS SA.

Polígono Industrial La Menacha , S/N.

11204. Algeciras

Teléfono de consultas

956669947

Apertura de sobres con las ofertas y subsanación de errores

Se llevará a cabo la apertura de los sobres el día 30 de junio de 2017 a las 14:00 horas, en el domicilio social de MERCALGECIRAS SA.

En dicho acto, sólo se constatará la oferta económica presentada por las empresas levantándose acta ante dichas empresas que estarán autorizadas a estar presentes en el acto y firmar el acta correspondiente.

Si con posterioridad, MERCALGECIRAS, SA, observara algún error administrativo en la documentación presentada, dará traslado por correo electrónico a la empresa afectada, para su subsanación, en su caso, antes del día 15 de julio de 2017.

DOCUMENTO ADJUNTO

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA EJECUCIÓN DE LA LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO GENERAL BÁSICO EN LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCALGECIRAS, SA (pdf)

En Algeciras, a 6 de junio de 2017.

Enrique Benítez Gil

Gerente de Mercalgeciras SA

**PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA
EJECUCIÓN DE LA LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
GENERAL BÁSICO EN LA UNIDAD ALIMENTARIA DE
MERCALGECIRAS, S.A.**

1. CONDICIONES TÉCNICAS.

1.1. SERVICIOS A REALIZAR

- a) El adjudicatario efectuará los servicios de limpieza y transporte interior objeto del contrato de acuerdo con las necesidades de los distintos apartados descritos posteriormente y las especificaciones que se indiquen en la oferta. Serán por cuenta de MERCALGECIRAS S.A. los gastos de tratamiento y eliminación de los residuos generados.

- b) La empresa concesionaria colocará los contenedores necesarios, para facilitar la realización en origen de la recogida y gestión selectiva de todos los residuos generados. La separación en origen a implantar será de obligado cumplimiento para todos los establecimientos comerciales, bares, restaurantes y oficinas ubicadas en MERCALGECIRAS S.A., quienes verterán los residuos generados en los contenedores situados en la U.A.

- c) MERCALGECIRAS S.A. velará por su óptimo cumplimiento. Las fracciones a separar son: orgánicos, restos, envases, cartón, madera, vidrio. Dado que en la actualidad se depositan los residuos a granel en las naves y muelles, se establecerá un periodo transitorio de seis meses en el que el adjudicatario de común acuerdo con MERCALGECIRAS S.A. establecerá una campaña de educación a usuarios del mercado al objeto de garantizar

el deposito de residuos en los contenedores ubicados para tal fin MERCALGECIRAS S.A. aportara los medios de inspección, vigilancia y sanción necesarios que garanticen que los residuos generados por los productores sean depositados en dichos contenedores, no permitiendo el deposito de residuos "a granel" en las naves, muelles, etc.

- d) Sin perjuicio de lo anterior, el adjudicatario vendrá obligado a proveer cualquier servicio adicional de limpieza o recogida de residuos, al objeto de conseguir un nivel de calidad óptimo, de acuerdo con las normas de higiene y limpieza al uso, facturándose dicho servicio conforme a los costes unitarios que figuren en la oferta económica.
- e) Las modalidades de limpieza se prestarán, de acuerdo con las necesidades y características de los edificios, espacios, instalaciones y usos de cada uno de los sectores de la Unidad Alimentaria.
- f) Nuevos Servicios: MERCALGECIRAS S.A. se reserva el derecho a aumentar las obligaciones asumidas por el adjudicatario, mediante la adjudicación del servicio de limpieza a medida que se incrementen las necesidades del servicio como consecuencia de la construcción de nuevas naves o instalaciones por MERCALGECIRAS; S.A., viéndose obligado el contratista a asumir estos nuevos servicios, para lo cual destinará el personal y medios necesarios. La base económica contratada se aumentará en la cuantía correspondiente a la ampliación del servicio, de acuerdo con los precios unitarios ofertados.

1.2. HORARIO Y FORMA DE REALIZAR LA LIMPIEZA EN LA UNIDAD ALIMENTARIA

- a) Durante todo el año el servicio de limpieza se prestará SEIS (6) días a la semana, de lunes a sábado y excepcionalmente los domingos, si ese día se habilitase como laborable en la unidad alimentaria, con su repercusión

económica correspondiente, conforme a los costes unitarios que figuren en la oferta.

- b) El horario de prestación del servicio no podrá interferir ni obstaculizar en modo alguno el del normal funcionamiento de los Mercados, y las empresas de la unidad Alimentaria debiendo centrarse en aquellas horas en las que el Mercado se encuentre cerrado para la compra-venta y/o de menor intensidad en las labores de carga y descarga en dicha unidad alimentaría.
- c) La limpieza empezará inmediatamente después de acabado el horario oficial de los Mercados y de las oficinas y se realizará de forma continua. Se empleara siempre la misma mecánica y forma de ejecución para conocimiento del público en general, y tener previsto siempre la mínima interferencia de personas o vehículos en la realización del trabajo En cualquier caso el licitador presentará declaración expresa de flexibilidad de horarios de prestación de servicios para adaptarse, en su caso, a los horarios de Mercados que se dicten ó puedan dictarse en el futuro.

1.3. MEDIOS HUMANOS A EMPLEAR.

- a) El adjudicatario deberá asignar el personal adecuado necesario para poder efectuar los servicios tanto diarios como periódicos, a que se refiere el objeto del contrato.

La composición adecuada del personal que se considere preciso deberá equipararse al detallado en la oferta, viniendo obligado el contratista a incrementar la plantilla ofertada en caso de necesidad a indicación de MERCALGECIRAS S.A., contemplándose la facturación del incremento conforme a los costes unitarios que figuren en la oferta económica.

- b) La empresa adjudicataria pondrá al frente del servicio un responsable con cualificación y experiencia en las labores a realizar, debiendo estar

permanentemente localizado para recibir las comunicaciones de MERCALGECIRAS S.A. con la que coordinara todo lo necesario para la perfecta prestación de los servicios.

- c) El adjudicatario será responsable directamente de la totalidad del personal a su cargo, sin que exista relación laboral de los mismos con respecto a MERCALGECIRAS S.A., debiendo estar al día en el pago de los haberes de los mismos, Seguridad Social, seguro de accidentes de trabajo, y demás gastos, de acuerdo con la legislación vigente y debiendo así mismo costear sus uniformes de trabajo y material de seguridad oportuno. A estos efectos, el adjudicatario presentará mensualmente a MERCALGECIRAS S.A. fotocopia del modelo TC1 y TC2 sellado por la entidad recaudadora, así como justificación del pago de las nóminas.
- d) El personal afecto a la limpieza de las instalaciones, edificios y urbanización de MERCALGECIRAS S.A. estará en todo momento debidamente uniformados a fin de su perfecta diferenciación del personal de la Empresa Mixta, para lo cual además, todos los uniformes llevarán el rótulo de la Empresa de limpieza.
- e) De conformidad con lo dispuesto en el vigente Convenio Colectivo el adjudicatario del servicio de limpieza deberá absorber y hacerse cargo de los trabajadores del anterior contratista del servicio. MERCALGECIRAS S.A. podrá exigir al adjudicatario la sustitución de cualquiera de las personas integrantes de la plantilla siempre y cuando le asistan razones que lo justifiquen.
- f) Si por huelga del personal del adjudicatario o por causas imputables éste, no se prestaran los servicios objeto del contrato, MERCALGECIRAS S.A., en ningún caso abonará el importe de los servicios no prestados. Si serán abonables el importe de los salarios de la plantilla que preste servicios mínimos.

- g) MERCALGECIRAS S.A. podrá incorporar personal propio a las tareas de limpieza deduciéndose entonces la parte proporcional en el precio de contrata como figura en la especificación de la oferta en cuanto a su coste

1.4. MEDIOS MECÁNICOS Y MATERIALES A EMPLEAR.

- a) El adjudicatario deberá disponer de la maquinaria, vehículos y equipo necesarios para la prestación del servicio, de tal forma que estén en condiciones técnicas de capacidad y calidad en cada momento para prestar dicho servicio con el máximo de eficacia e higiene, su adquisición será de cuenta del adjudicatario, así como los gastos de conservación, mantenimiento y amortización.
- b) Los medios que se consideren precisos, deberán aparecer detallados y relacionada la maquinaria a emplear en la oferta, obligándose el contratista a aportar material suplementario en caso de necesidad, previa petición por parte de MERCALGECIRAS S.A., facturándose dicho incremento conforme a los costes manifestados en la oferta económica.
- c) La maquinaria deberá estar en todo momento en perfecto estado de conservación, mantenimiento, reparación y en su caso reposición en el mismo día, pues no se permitirá que quede basura acumulada en los contenedores de un día para otro, debiéndose costear por parte del adjudicatario la totalidad de los gastos de manutención de los vehículos, maquinaria y medios mecánicos, tales como carburantes, repuestos, etc.
- d) El adjudicatario deberá costear la totalidad de los útiles de limpieza necesarios, así como la totalidad de los productos utilizados para la limpieza y desinfección.

2. OPERACIONES A REALIZAR Y FRECUENCIAS

2.1.- PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION :

2.1.1.- Horario y Zonas.

En horario de 8,00 horas de la mañana a 13.00 horas de Lunes a Sábado realizará el servicio de limpieza y desinfección de las siguientes instalaciones:

- .-Servicio Higiénico de Planta Baja y Alta con frecuencia diaria.**
- .- Cuarto de contadores y cuadro eléctrico con frecuencia semanal.**
- .- Oficina de Sanidad con frecuencia diaria.**
- .- Oficina de Administración, Vestuarios, Escalera, Ascensor y Vestíbulo de Planta Alta, con frecuencia diaria.**
- .-Almacén de Productos de Limpieza, con frecuencia diaria.**
- .- Cabinas de Control de Entrada: hay dos cabinas, que se limpian con una frecuencia diaria.**

2.1.2.- Método de Limpieza de estas zonas:

A) Suelos:

1.- Eliminación de algunos residuos manualmente y se vierten en contenedor o papelera. Otros residuos se eliminan mediante escoba y recogedor y se vierten en papeleras o contenedores de basuras.

2.- A continuación se realiza la desinfección mediante un preenjuague con agua y detergente de toda la superficie, dicho detergente es el mencionado anteriormente detergente-desinfectante Baxter con N° de Registro Sanitario 37.00330/B, por lo tanto dosis, modo de empleo y otros se refleja en dicha ficha técnica. La limpieza y desinfección del suelo se realiza con fregona y cubo, y las paredes con paños.

3.- Seguidamente se hace un enjuague con agua limpia potable y abundante, aplicada mediante cubo y fregona para el suelo, esto se realiza para eliminar restos del detergente.

4.- Secado del suelo con fregona escurrida en su cubo. La frecuencia de limpieza y desinfección de los suelos es diaria en las dependencias que les corresponda.

B) Paredes (alicatadas):

1.- Al igual que los suelos se realiza la desinfección mediante un preenjuague con agua y detergente de toda la superficie, dicho detergente es el mencionado anteriormente detergente-desinfectante Baxter con N° de Registro Sanitario 37.00330/B, por lo tanto dosis, modo de empleo y otros se refleja en dicha ficha técnica. La limpieza y desinfección de las paredes se realiza con un paño mojado en un cubo de agua con el mencionado detergente-desinfectante.

2.- Seguidamente se hace un enjuague con dicho paño con agua limpia, esto se realiza para eliminar resto del detergente.

3.- El Secado de las paredes se realiza frotando con un paño seco o toallas de papel de un solo uso la superficie de la pared.

La frecuencia de limpieza y desinfección de las paredes es semanal.

C) Paredes recubiertas de pintura plástica:

1.- Limpieza y desinfección mediante la utilización de un paño mojado en agua con detergente-desinfectante Baxter con dosis y modo empleo reflejado en ficha técnica.

2.-A continuación se aclara con un paño limpio mojado en agua.

3.- Posteriormente se seca con un paño seco.

Se realizará la limpieza y desinfección de estas paredes hasta una altura aproximada de 2 a 2,5 metros con una **frecuencia mensual**. En cuanto a la limpieza y desinfección hasta la altura del techo, al igual que dicho techo se le aplicará el procedimiento y frecuencia preventiva o correctiva mediante pintado que se describirá posteriormente en el plan de mantenimiento.

D) Otras Superficies (puertas, ventanas, inodoros, urinarios y lavamanos):

1.- **Preenjuague** con agua , de toda la superficie con ayuda de un cubo y una bayeta o estropajo de fibra.

2.- A continuación se realiza la **desinfección** mediante un fregado de toda la superficie con detergente desinfectante Baxter y en el caso de inodoros y urinarios aplicación posterior de Lejía Marta, cuya dosis y modo de empleo de ambos productos de limpieza queda reflejado en la mencionada ficha técnica. El fregado se realizará con estropajo o paño según el tipo de superficie.

3.- Seguidamente se hace un **enjuague** con agua limpia, potable y abundante, aplicada mediante cubo y bayeta, para eliminar resto de detergente.

4.- **Secado** al aire, con bayeta, o bien con papel de un solo uso.

La **frecuencia** de limpieza y desinfección de **inodoros, urinarios y lavamanos** es **diaria**, de lunes a sábado.

La **frecuencia** de limpieza y desinfección de **puertas** es **semanal**, aunque en el caso de aquellas puertas que por su frecuencia de uso lo requiera se realizará diariamente.

La **frecuencia** de limpieza y desinfección de **ventanas** es **mensual**.

2.2.1.- Horario y Zonas

En horario de 8,00 h a 13,00 h diariamente de lunes a sábado realizarán la limpieza y desinfección de las siguientes zonas:

- .- Muelle de Carga y Descarga**
- .- Módulos**
- .- Pasillo Central de Compradores**
- .- Pasillo Lateral de Compradores**

El procedimiento de limpieza y desinfección que se aplicará al suelo del Muelle de Carga y Descarga, Pasillo Central y Lateral de Compradores se expone a continuación:

2.2.2.- Método de Limpieza de estas zonas:

A).- Suelos y Usillos:

1.- Eliminación de residuos sólidos tanto del suelo como de los usillos, bien manualmente para aquellos más groseros, o bien mediante barrido en húmedo con escoba y recogedor depositándose posteriormente en los contenedores existentes.

2.- Preenjuague con agua potable a presión, mediante manguera.

3.- A continuación se realiza una **desinfección** mediante un fregado de suelos con detergente desinfectante Baxter con N° de Registro Sanitario 37.00330/B con máquina fregadora.

4.- Seguidamente se hace un **enjuague** con la máquina fregador

5.- Secado al aire, pero teniendo en cuenta que se realizará la eliminación de todo el agua posible con cepillos hacia los botes sifónicos o usillos correspondientes, todo ello para evitar charcos de agua en el suelo de estas zonas.

2.3.- El procedimiento de limpieza y desinfección que se aplicará al suelo, paredes y techo de la Cámara de Decomisos se expone a continuación:

1.- Con la cámara vacía (Sábados), se realiza una **eliminación de residuos** del suelo mediante barrido en húmedo. En cuanto a la pared y techo de la cámara se efectúa de forma manual, esto se realiza con un paño humedecido en agua potable y limpia que se encuentra depositada en un cubo.

2.- A continuación se realiza una **desinfección** sobre el suelo, pared o techo aplicando el desinfectante a la dosis y tiempo que indique la ficha técnica, esto se realiza con fregona, paño o cepillo según sea pared, suelo o techo, mojándolo en un cubo con agua y según hemos mencionado a la dosis de detergente también según ficha técnica detergente desinfectante Baxter con N° de Registro Sanitario 37.00330/B

3.- **Aclarado y secado** para el suelo con fregona escurrida en cubo y para paredes y techo con un paño humedecido.

La frecuencia de limpieza y desinfección de la cámara de decomisos es semanal, y concretamente los sábados por la mañana.

2.4.- Procedimiento de limpieza y desinfección que se aplicará a la zona de descarche de la cámara de decomisos:

Dicha zona es la del propio evaporador y próxima al mismo, que por su material de construcción se va a realizar un procedimiento similar al ejecutado para las superficies de paredes y techo de la cámara, con la única salvedad de que la **frecuencia** será cada vez que se considere necesario por acumulación de escarchas, posibles averías, o **como mínimo para un mantenimiento preventivo cada tres meses**. Se realizará siempre con la cámara vacía .

2.5.- Horarios y Zonas

En horario de 8,00 h a 13,00 h con la frecuencia que se determina en cada apartado se realizará la limpieza y desinfección de lo siguiente:

2.5.1.- Aparcamientos y viales

El procedimiento de limpieza y desinfección para estas zonas es mediante una maquina barredora, las cuáles contienen el agua y la dilución de detergente desinfectante Baxter con N° de Registro Sanitario 37.00330/B.

El procedimiento de limpieza y desinfección con esta maquina es simplemente el desplazamiento de la misma por todas las superficies de suelo de los aparcamientos y viales, se realiza un **barrido** en húmedo con agua limpia a presión, y realizándose una **desinfección y aclarado a la vez con una frecuencia semanal.**

2.6.- Equipos, y utensilios:

La realización de la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios es ejecutada por cualquiera de los operarios de la empresa adjudicataria en sus correspondientes turnos.

A) Taquillas y armario de productos de limpieza.

1.- Desalojar artículos y productos sí fuese necesario del interior de las taquillas y armario.

2.- En primer lugar se realiza un **Preenjuague** con agua caliente limpia, con la ayuda de una bayeta, estropajo o paño según superficie.

3.- A continuación se realiza Desinfección, y según el tipo de superficie **se realizará con un paño, bayeta o estropajo con una disolución de agua caliente y detergente** (detergente-desinfectante Baxter) según ficha técnica.

4.- Enjuague posterior con agua para eliminar residuos y restos de detergente, con la ayuda de una bayeta o paño bien limpio.

5.- Secado al aire, paño, bayeta o bien con papel de un solo uso según superficie a secar.

La **frecuencia** de limpieza y desinfección de las taquillas y armario es **semanal**.

B) Contenedores de Basura y cubetas.

1.- Se vacía el contenedor.

2.- Preenjuague con agua limpia a presión.

3.- Desinfección con una disolución de agua y detergente-desinfectante aplicándose fricciones con un cepillo.

4.- Enjuague o aclarado con abundante agua a presión eliminando los restos de desinfectante y residuos.

5.- Secado al aire.

La **frecuencia** de limpieza y desinfección de los contenedores de basura y cubetas es **diaria y cada vez que se utilice. Semanalmente se realizara una limpieza y desengrasado.**

C) Aparatos antiinsectos.

1.- Se desconecta de la red eléctrica el aparato antiinsectos.

2.- Preenjuague con abundante agua limpia y caliente con un estropajo.

3.- Desinfección con un una disolución de agua caliente y detergente-desinfectante aplicándose fricciones con un estropajo.

4.- Enjuague o aclarado con un paño mojado en agua y escurrido, eliminando los restos de desinfectante y residuos.

5.- Secado mediante un paño seco.

La **frecuencia** de la limpieza y desinfección de los aparatos antiinsectos se realizará **según el grado de suciedad** de los mismos y con una frecuencia mínima de cada **seis meses**.

3.- MANTENIMIENTO GENERAL BASICO.

En horario de 4.00 horas a 13.00 horas se realizará el mantenimiento general basico en albañilería, fontanería, electricidad y jardinería de lunes a sabado.

4. OTROS SERVICIOS.

- Reposición diaria de productos de consumo en todos los servicios de la Unidad Alimentaria jabón, gel de manos, papel higiénico, toallas de un sólo uso, ambientadores, insecticidas, etc.

- Separación diaria de cartones, plásticos, maderas y hierros en el mercado en los sitios donde no se hayan depositado en los contenedores específicos.

- Se intentará comercializar hierros, cartones, restos de palets a empresas especializadas para no llevarlos a vertedero y así poder reciclar todos los productos.

5. DE LAS INSTALACIONES.

El contratista dispondrá a su cargo de un espacio fijo para la ubicación de los vehículos de limpieza, así como de locales y vestuarios, almacén, etc. Todo ello de acuerdo con lo prescrito en la legislación vigente aplicable en cada caso.

