PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS DE LIMPIEZA Y JARDINERÍA DE MERCAOLID.

EXPEDIENTE Nº L-2/2017

UNIDAD ALIMENTARIA DE VALLADOLID, S.A.
MERCAOLID
Avda. del Euro, 24 – 47009 VALLADOLID
Tel.: 983 36 08 80 - Fax: 983 36 03 4
mercaolid@mercaolid.es
www.mercaolid.es

EXP. L-2/2017

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS DE LIMPIEZA Y JARDINERÍA DE MERCAOLID.

ÍNDICE

CAPÍTULO I: GENERALIDADES.

		PÁG.
PRIMERA	OBJETO DEL CONCURSO	2
SEGUNDA	ÁMBITO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	3
2-1)	Limpieza	3
2-2)	Limpieza de redes de saneamiento.	4
2-3)	Jardinería	4
2-4)	Exclusiones.	5
TERCERA	HORARIOS DE LA ACTIVIDAD EN LA UNIDAD ALIMENTARIA	5

CAPÍTULO II: LIMPIEZA DE LA UNIDAD ALIMENTARIA

		PÁG.
CUARTA	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	6
QUINTA	DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO	6
SEXTA	LIMPIEZA DE LA RED DE SANEAMIENTO	10
SÉPTIMA	JARDINERÍA	10
A	Labores de conservación	10
B	Labores de reposición	17
OCTAVA	PERSONAL	17
NOVENA	PLAN DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE JARDINERÍA	18

CAPÍTULO III: PRESTACIONES Y SUPERVISIÓN

		PÁG.
DÉCIMA	PRESTACIONES DEL ADJUDICATARIO	21
DECIMOPRIMERA	SUPERVISIÓN DEL SERVICIO	21

CAPÍTULO IV: SEGURIDAD Y SALUD

		PÁG.
DECIMOSEGUNDA	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	22
DECIMOTERCERA	COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES	23

ANEXOS Y OTROS

ANEXO I	PLANO	24
	DETALLE DE SUPERFICIES OBJETO DE CONTRATO	25
ANEXO II	LISTADO DE PERSONAL SUBROGABLE	30

EXP. L-2/2017

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS DE LIMPIEZA Y JARDINERÍA DE MERCAOLID.

CAPÍTULO I: GENERALIDADES

PRIMERA. OBJETO DEL CONCURSO

El objeto del presente Concurso es la contratación de los servicios de limpieza y jardinería de los pabellones, naves y demás instalaciones que configuran el polígono alimentario de la Unidad Alimentaria de Valladolid, así como la totalidad de viales, zonas de aparcamiento, bandas de servicio, oficinas y demás dependencias usadas por el personal que trabaja para Unidad Alimentaria de Valladolid S.A. (en adelante MERCAOLID).

No será responsabilidad del adjudicatario el transporte final de todos los residuos recogidos a las instalaciones que el Ayuntamiento de Valladolid tiene para su tratamiento.

Las empresas licitadoras deberán formalizar propuestas de organización del servicio con arreglo a las necesidades y objetivos contenidos en el presente Pliego.

En las propuestas de los licitadores se deberán contemplar necesariamente los siguientes aspectos:

a) Propuestas diferenciadas y sectorizadas por áreas separadas de actividad detallando la asignación de **medios, turnos, horarios y tareas específicas.**

b) Descripción detallada del procedimiento y metodología de limpieza y desinfección para cada una de las áreas o zonas incluidas en el ámbito de actuación (cláusula 2ª) teniendo en consideración el tipo de suelo, materiales, grado de utilización de las zonas...etc.

c) Exposición detallada de los medios mecánicos y materiales que propongan emplear para sus tareas, indicando en su caso el número de vehículos, máquinas especiales u otros utensilios a emplear para la adecuada prestación del servicio.

   Los vehículos, maquinarias especializadas u otros utensilios que el adjudicatario proponga emplear serán los adecuados para los trabajos a realizar en sus diferentes modalidades y de última generación, debiendo cumplir en todo momento la normativa legal vigente, especialmente en materias de seguridad y emisiones de gases y acústicas.

   Cada licitador expondrá en su oferta el plan de mantenimiento de los equipos que avale su perfecto funcionamiento a lo largo de la vida del contrato y buen aspecto exterior, tanto en lo referente a su limpieza como a carrocería y pintura. Todos los costes de mantenimiento, conservación y funcionamiento del material móvil y maquinaria correrán a cargo del adjudicatario del servicio.

d) Presentación de procedimientos normalizados para el adecuado control y auditoría de los trabajos por parte de la Propiedad.

SEGUNDA. ÁMBITO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

2-1) Limpieza.

El ámbito de prestación del servicio, viene marcado por el área acotada que tiene la Unidad Alimentaria en general (se adjunta como Anexo I Plano General para mejor identificación de las instalaciones y detalle de espacios cuya limpieza corresponderá a las empresas adjudicatarias) y en particular:

- Limpieza del Mercado Central de Pescados (una nave): zonas comunes, pasillos centrales y laterales, muelles de carga y descarga, halls de acceso a la nave, zonas de eviscerado, techos, rampas y aparcamientos delimitados como de uso común.
- Limpieza del Mercado Central de Frutas y Hortalizas (una nave): zonas comunes, pasillos centrales y laterales, muelles de carga y descarga, halls de acceso a la nave, techos, rampas y zonas de aparcamiento considerados como de uso común.
- Limpieza de la Nave de Productores Agrarios: zonas comunes, pasillos centrales y laterales, accesos, rampas, halls de acceso, muelles de carga y descarga, techos y zonas de aparcamiento considerados como de uso común.
- Limpieza de la Nave de Polivalencia: accesos, zonas comunes, pasillos centrales y laterales, techos y zonas de aparcamiento considerados de uso común.
- Limpieza de todos los viales que componen la Unidad Alimentaria.
- Limpieza de las zonas perimetrales.
- Limpieza de los accesos de la Unidad Alimentaria y básculas existentes a las entradas.
- Limpieza de todos los aparcamientos de uso público de la Unidad Alimentaria.
- La limpieza de los aseos públicos ubicados en los Mercados y Naves de Polivalencia y Hortelanos y espacios asimilados (duchas para transportistas, etc.).
- La limpieza de las oficinas del Área Administrativa de MERCAOLID, incluidos aseos.
- La limpieza de las áreas destinadas a carga y descarga y aparcamientos de las naves particulares ubicadas en las Zonas de Actividades Complementarias **"ZAC"**, (bandas de servicios) ubicados en las subparcelas nº1, nº7 y nº8 de la Unidad Alimentaria.
- La limpieza de exteriores de las zonas donde se ubican los almacenes de envases o usos complementarios (subparcela nº5) y zonas perimetrales del punto limpio o punto de recogida selectiva (ecoárea).
- Limpieza y desinfección y conservación de contenedores.
- Limpieza y vaciado de papeleras existentes.
- Retirada de los residuos producidos en las zonas de uso público y privado y transporte al punto de destino final.
- Retirada de los residuos procedentes de la limpieza viaria así como de las zonas ajardinadas y transporte al punto de destino final.

- La limpieza de locales destinados a diversos servicios propiedad de MERCAOLID así como de los locales utilizados por los servicios de seguridad de MERCAOLID o posibles servicios subcontratados.

- Limpieza interior de las cámaras de decomiso.

- Desbrozado de zonas de acerado, viales, aparcamientos u otras zonas comunes, excepción hecha de las zonas ajardinadas.

- Limpieza de las cabinas de control y vigilancia de los accesos.

- Con carácter extraordinario, la limpieza de la parte superior de los pórticos de entrada de los locales privados ubicados en los mercados y la limpieza de estructura de las cerchas en las distintas naves, cuando así lo requiera MERCAOLID.

- Plan de limpieza de los locales vacíos: Desarrollarán un plan de limpieza de puestos vacíos durante la duración de este contrato, que garantice su mantenimiento en buenas condiciones de limpieza.

  Tras la adjudicación deberá quedar redactado el plan de limpieza, antes del 15 de enero de 2018. La documentación se mantendrá actualizada y estará a disposición de MERCADOLID o personal asignado por él de forma digital para su control.

- Fregado caliente de zonas comunes: Cada cuatro meses se procederá al fregado especial mediante agua caliente de las zonas comunes del Mercado de Pescado y Naves de Fruta, Hortalizas, Productores Agrarios.

- Labores URGENTES. Son aquellas incidencias no descritas en el pliego que por su naturaleza de urgencia o necesidad o bien recomendadas por los servicios veterinarios oficiales, se realizarán con los medios disponibles en el contrato cuando se soliciten.

- Limpieza de básculas de repeso instaladas en los diversos Mercados Centrales.

- La empresa adjudicataria correrá con los gastos de consumibles para la correcta calidad del servicio, que de forma orientativa serían: Jabón friega suelos, desincrustantes, lejía, bolsas de basura, limpia cristales, plumeros, escobas, mangueras, ambientador, etc.

- Correrán a cargo de MERCAOLID los gastos derivados del jabón lava manos, del papel higiénico y de las toallitas seca manos.

2-2) Limpieza de redes de SANEAMIENTO

Se contempla todos aquellos servicios de limpieza de redes de saneamiento pluvial y fecal del interior de las instalaciones, así como del exterior.

2-3) Jardinería.

Se relacionan en este apartado las labores a realizar, debiéndose considerar igualmente incluidas en el precio ofertado, aunque no estén taxativamente señaladas en este pliego, todos los trabajos y operaciones que en orden lógico y práctica del buen oficio sean necesario ejecutar o disponer.

Se diferencian:

- Labores que han de efectuarse en las zonas verdes ajardinadas.
- Desbroce y aplicación de herbicidas en los solares.
- Personal para estas labores.
- Materiales y herramientas.
- Trabajos de urgencia.

Para disminuir las labores a realizar en las zonas ajardinadas, las empresas adjudicatarias presentarán a modo de mejora, proyecto de reforma de las zonas verdes, de manera que prime la minimización de tareas sin menoscabo de quedar la zona visualmente atractiva y con aspecto de zona verde. Para ello las empresas licitadoras presentarán proyectos de reforma, con el máximo detalle posible.

2-4) Exclusiones.

No será obligación de la empresa concesionaria y por tanto queda excluido de la prestación del servicio:

- El transporte de los residuos a los lugares de tratamiento que posee el Ayuntamiento de Valladolid.
- El mantenimiento y vaciado de contenedores destinados a la recogida selectiva de residuos inorgánicos incluidos en el Punto Limpio (Ecoárea) de MERCAOLID.
- La limpieza interior de los puestos o locales privados de los diversos Mercados así como el interior de las naves privadas asentadas en el recinto de la Unidad Alimentaria de Valladolid.

TERCERA. HORARIOS DE ACTIVIDAD EN LA UNIDAD ALIMENTARIA

Los horarios en que se desarrollan las ventas o actividades de manipulación comienzan de madrugada y suelen terminar a distintas horas. A título orientativo se pueden indicar los siguientes en la actualidad:

- Mercado Central de Pescados: De 5:30h a 9:00h
  (De martes a sábado incluidos).

- Mercado Central de Frutas y Hortalizas: De 5:30h a 13:00h
  (De lunes a viernes inclusive).

- Nave de Productores Agrarios: De 5:30h a 10:00h
  (De lunes a viernes inclusive).

- Nave de Polivalencia: De 6:30h a 20:00h
  (De lunes a sábados inclusive).

- Naves y Almacenes de la Zona de Actividades Complementarias (subparcelas nº1, nº5, nº7 y nº8): 24 horas

  A la vista de estas premisas, la empresa adjudicataria deberá actuar prioritariamente fuera de los horarios de actividad vigentes en cada momento, no obstante propiciarán la realización de la limpieza y trabajos de jardinería, en base a criterios de rendimiento y eficacia. Dependiendo de los sistemas de gestión, incluso podrán proponer horarios que se solapen con los de actividad de la Unidad Alimentaria.

No obstante lo anterior, la empresa adjudicataria acomodará la prestación del servicio de limpieza a cualquier posible cambio de horarios de los diversos Mercados o sectores incluidos en la Unidad Alimentaria o en función de circunstancias de naturaleza especial, previo requerimiento de MERCAOLID.

CAPÍTULO II: LIMPIEZA DE LA UNIDAD ALIMENTARIA

CUARTA. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Los objetivos específicos del servicio de limpieza y objeto del presente pliego, son los siguientes:

- Consecución del mejor grado de limpieza posible de las instalaciones según las características concretas de cada zona o área. Para ello se buscará en todo momento la utilización más racional de los recursos, en función de los niveles de suciedad y de los niveles de exigencia específicos de cada zona.

- Incorporación del uso de tecnologías eficaces y limpias en los vehículos o materiales de limpieza.

- Dotar a los servicios de limpieza de una imagen tal que este servicio sea ejemplo a seguir por el resto de usuarios de la Unidad Alimentaria.

QUINTA. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.

El servicio integral de limpieza de la Unidad objeto del presente pliego, se compone, desde el punto de vista operacional, de los siguientes tipos de tratamiento o planes de actuación:

- Unos tratamientos básicos (PLAN BÁSICO) programados por sectores que conforman la estructura fundamental del servicio de limpieza y recogida. Este tipo de tratamientos tendrán unos niveles de exigencia prefijados por los licitadores y serán inamovibles en tiempo y espacio.

- Unos tratamientos complementarios (PLAN COMPLEMENTARIO) que por su grado de especialización y por las limitaciones zonales de actuación que en algunos casos tienen, constituyen el apoyo indispensable a los tratamientos básicos.

PLAN BÁSICO

Este plan se basa en la combinación de las prestaciones sistemáticas del barrido, fregado y baldeo, ya sean de forma manual, mecánica o mixta. La frecuencia será en este caso diaria; no obstante, las empresas licitadoras podrán proponer soluciones diferentes.

Estos tratamientos básicos se repetirán sistemáticamente, no siendo posible la modificación de la frecuencia ni del lugar de actuación excepto por variaciones acordadas durante las reuniones que se mantendrán periódicamente para revisar las posibles desviaciones del servicio que pudieran surgir por causas excepcionales.

Con objeto de verificar las desviaciones de calidad que a lo largo del contrato se puedan producir, los adjudicatarios realizarán un balance semestral durante la duración del contrato, con el fin de analizar la evolución de la limpieza de toda la Unidad Alimentaria.

Los tratamientos que se combinarán para obtener el PLAN BÁSICO de limpieza de cada sector alimentario o de los viales serán los siguientes:

Nave de Pescados

- Recogida de residuos de pasillos y muelles.
- Barrido y baldeo interior de la nave.
- Barrido y baldeo de muelles.
- Barrido y baldeo de zonas de carga.
- Barrido y baldeo de zonas de influencia de la nave de pescados.
- Limpieza de la red de saneamiento de la nave de pescados.
- Fregado de las zonas comunes situadas en las cabeceras de la nave (halls de entrada).
- Limpieza y desinfección de aseos públicos.
- Reposición (sin suministro) de jabón, celulosa,..etc en baños.
- Limpieza y fregado de la zona de eviscerado.
- Limpieza y vaciado de jaulas de arquetas.
- Colocación de los contenedores y jaulas de residuos en sus posiciones asignadas en caso de necesidad.

Nave de Frutas y Hortalizas

- Recogida de residuos de pasillos y muelles.
- Barrido y fregado del interior de la Nave.
- Limpieza de la red de saneamiento.
- Barrido, baldeo y fregado de muelles.
- Baldeo de interior de nave.
- Barrido y baldeo de zonas de influencia de las naves de frutas y hortalizas.
- Limpieza y desinfección de aseos públicos.
- Reposición (sin suministro) de jabón, celulosa ...etc, en baños.
- Limpieza de rejillas interiores y exteriores.
- Colocación de los contenedores y jaulas de residuos en sus posiciones asignadas en caso de necesidad.

Nave de Polivalencia

- Barrido interior de la nave incluido sus accesos y escalera interiores.
- Fregado interior de la nave.
- Limpieza de rejillas interiores.
- Barrido y baldeo de la zona de influencia de la nave.
- Limpieza y fregado de aseos públicos.
- Reposición (sin suministro) de jabón, celulosa...etc, en baños.
- Colocación de los contenedores de residuos y jaulas en sus posiciones asignadas en caso de necesidad.

Zona de Actividades Complementarias (Subparcelas 1, 5, 7 y 8)

- Recogida de residuos de muelles, zonas externas y bandas de servicios.
- Baldeo manual o mecánico de exteriores según necesidades, "como mínimo dos veces al año".
- Colocación de los contenedores de residuos y jaulas en sus posiciones asignadas en caso de necesidad.

Área Administrativa

- Limpieza diaria integral de oficinas y mobiliario.
- Limpieza y desinfección de aseos.
- Reposición (sin suministro) de jabón, celulosa ...etc, en baños.

Viales y Aparcamientos Generales de la Unidad Alimentaria

- Barrido de aceras y calzadas.
- Baldeo de aceras y calzadas según necesidad.
- Limpieza del vallado interior de la Unidad Alimentaria.
- Vaciado de papeleras y contenedores.
- Colocación de los contenedores de residuos y jaulas en sus posiciones asignadas en caso de necesidad.

Zonas de Accesos y básculas

- Barrido y baldeo de las vías de acceso
- Limpieza de las cabinas de control y vigilancia de los accesos.
- Limpieza de aseo empleado por el cuerpo de vigilancia.
- Limpieza de zona de duchas para usuarios.

Cada uno de estos tratamientos de barrido y baldeo se utilizarán en cada zona en función de las características específicas de la misma.

PLAN COMPLEMENTARIO

El Plan Complementario de limpiezas está compuesto por una serie de actuaciones, las cuales no tienen por qué tener un carácter repetitivo en tiempo y lugar, pudiendo tener una carga de trabajo variable en cada momento.

No obstante, son programables genéricamente y pueden tener días o frecuencias concretas de actuación.

Para realizar este tipo de tratamientos se contará con recursos específicos independientes de los asignados para la realización del Plan Básico.

Los tratamientos a que hace referencia el presente artículo serán los siguientes:

- **Nave de Pescados**

  - Limpieza de cristales interiores y exteriores según necesidad (mínimo semestral)
  - Limpieza de techos y cerchas de la nave.
  - Limpieza de suelos de naves y muelles con hidrolimpiadoras según necesidad.
  - Desengrasante o productos alternativos y posterior baldeo una vez a la semana. Gastos que correrán a cargo del contratista.
  - Colocación de los contenedores de residuos y jaulas en sus posiciones asignadas en caso de necesidad.

- **Nave de Frutas y Hortalizas**

  - Limpieza de cristales interiores y exteriores según necesidad (mínimo semestral).
  - Limpieza de techos.
  - Limpieza de suelos de naves y muelles con hidrolimpiadoras según necesidad.
  - Desengrasante o productos alternativos y posterior baldeo una vez a la semana. Gastos que correrán a cargo del contratista.
  - Colocación de los contenedores de residuos y jaulas en sus posiciones asignadas en caso de necesidad.

- **Nave de Polivalencia**

  - Limpieza de cristales interiores y exteriores según necesidad (mínimo semestral).
  - Limpieza de techos.
  - Limpieza de suelos de naves con hidrolimpiadoras según necesidad.
  - Desengrasante o productos alternativos y posterior baldeo una vez a la semana.
  - Limpieza de pórticos de los puestos o locales.
  - Colocación de los contenedores de residuos y jaulas en sus posiciones asignadas en caso de necesidad.

- **Viales y Aparcamientos Generales de la Unidad Alimentaria**

  - Limpieza del vallado perimetral de la Unidad Alimentaria según necesidad.
  - Colocación de los contenedores de residuos y jaulas en sus posiciones asignadas en caso de necesidad.

- **Zonas sin edificar ni ajardinar**

  - Limpieza y desbroce de la zona.

- **Zona de accesos y básculas**

  - Limpieza de los fosos de básculas según necesidad.

- **Oficinas**

  - Fregado de suelos de oficinas 3 veces a la semana.
  - Limpieza mensual de cristales.

- **Otras limpiezas**

  - Limpieza de paredes de naves según necesidad.
  - Limpieza y desbroce de hierbas de aceras y viales.
  - Limpieza y adecuación diaria del entorno de contenedores del punto limpio o ecoárea.
  - Cuando sea necesario, campaña de refuerzo en época estival y Navidad, con el fin de paliar la mayor generación de suciedad que la Unidad Alimentaria produce.
  - Limpieza de las escaleras interiores y exteriores de las naves (una vez a la semana).
  - Limpieza de cámara de decomisos y otros locales propiedad de MERCAOLID según necesidad.
  - Limpieza a fondo de aseos de la Unidad Alimentaria trimestral.
  - Limpieza y desinfección de contenedores según necesidad.
  - Limpiezas como consecuencia de fenómenos meteorológicos excepcionales (nevadas y heladas), así como el esparcimiento de sal cuando se produzcan estos fenómenos meteorológicos.

SEXTA. LIMPIEZA DE LA RED DE SANEAMIENTO.

Se contemplan todos aquellos servicios de limpieza de redes de saneamiento pluviales y fecales, tanto del interior como del exterior.

Dichas tareas consistirán en la limpieza diaria de canaletas y pozos interiores en los mercados al objeto de impedir cualquier tipo de atasco y el paso de residuos a la red de saneamiento. En los pozos y canaletas exteriores se retirarán diariamente los residuos sólidos, para evitar su paso a la red de saneamiento.

Semanalmente se procederá a la limpieza de rejillas exteriores y vaciado de canastas si las hubiere, de todas las naves y exteriores.

Se realizarán dos limpiezas anuales, como mínimo, de la red de colectores, mediante sistema de limpieza con camión de bombeo, el cual utilizará sistemas de agua a presión y absorción de residuos que puedan existir en la red de saneamiento. Debiendo asumir la empresa adjudicataria las tasas de residuos en caso de existir.

En caso de ser necesarias más limpiezas, el coste de las mismas será asumido por MERCAOLID.

SÉPTIMA. JARDINERÍA.

Dentro de las tareas de mantenimiento de jardinería se incluirán:

A. Labores de conservación.
B. Labores de reposición.

A) Labores de conservación.

El conjunto de labores que han de realizarse para conservar las zonas verdes en perfecto estado botánico y ornamental, se desglosa como sigue:

1) Riego.
2) Siega.
3) Recorte y poda de arbustos.
4) Aireación y escarificado.
5) Resiembra.
6) Escarda.
7) Entrecavado y rastrillado.
8) Limpieza.
9) Abonado.
10) Tratamiento fitosanitario.
11) Perfilado.

Todas las zonas verdes y solares existentes en la Unidad Alimentaria estarán sometidas a una eliminación de los residuos allí depositados diariamente. Los residuos serán introducidos en los contenedores adecuados.

Las anteriores labores se realizarán ajustándose a las condiciones particulares que para cada una de ellas se detallan a continuación y teniendo en cuenta el proyecto previo a presentar a MERCAOLID, de cómo van a quedar las zonas ajardinadas.

A-1) Riego.

Los elementos vegetales se regarán con frecuencia aconsejable según la época del año, dependiendo de las condiciones edafo-climatológicas y de las especies existentes, de forma que todos los elementos vegetales encuentren el suelo con el porcentaje de agua útil necesario para su normal crecimiento y desarrollo.

A título orientativo se establecen las siguientes frecuencias mínimas para cada tipo de riego:

- Zonas ajardinadas con césped, arbolado y/o arbusto: meses de mayo a septiembre ambos inclusive tres veces por semana; meses de abril y octubre una vez por semana.

- Zonas ajardinadas con arbolado y/o arbusto: meses de mayo a septiembre ambos inclusive una vez por semana; meses de abril y octubre dos veces al mes.

- Arbolado: meses de mayo a septiembre, ambos inclusive, dos veces al mes; meses de abril y octubre, una vez al mes.

Los riegos se realizarán mediante la utilización de mangueras, aspersores, difusores, etc. Según la textura del suelo y la naturaleza de las plantaciones a regar.

Las mangueras, boquillas, entronques y el mantenimiento de las mismas serán por cuenta del contratista, el agua será por cuenta de MERCAOLID, siempre que sea un consumo responsable.

Así mismo el material necesario, mangueras portátiles, herramientas y otros útiles y materiales, serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

Será por cuenta del contratista la reparación de averías, como la sustitución de aspersores, difusores, válvulas, tubería u otros elementos de riego que se deterioren por su uso; siendo sustituidos por otros similares con el visto bueno del servicio técnico de MERCAOLID.

Correrá a cargo del adjudicatario la sustitución de todos aquellos elementos de la red de riego que se encuentren averiados o defectuosos, salvo actos vandálicos y demás supuestos de fuerza mayor contemplados en la ley. MERCAOLID, previamente a la firma del contrato revisará conjuntamente con la adjudicataria que todas las tomas de agua de la red de riego y tomas de agua industrial están en perfecto estado de conservación.

La reparación de las averías que se produzcan deberá realizarse de forma inmediata, en un plazo NO SUPERIOR a un DÍA HÁBIL de haberse producido.

Cuando la avería o su reparación produzcan desperfectos en el entorno, la empresa adjudicataria deberá proceder a la restitución de la superficie a su anterior estado, ya sea superficie ajardinada, enarenada o pavimentada.

Las fugas que se produzcan en los sistemas de riego y que no sean selladas en el plazo de 1 día hábil, generará inmediatamente penalización medioambiental.

Cualquier modificación en la instalación de riego, tendrá que ser aprobada por el servicio técnico de MERCAOLID.

Se aceptará como mejora para los espacios ajardinados las siguientes que permitan dejar las zonas visualmente atractivas y con poco mantenimiento y consumo de agua:

- Mallas anti raíces y cantos rodados en ciertas zonas.
- Posibilidad de incluir zonas de césped artificial.

A-2) Siega.

Se realizará con la frecuencia precisa para que la hierba no alcance una altura tal que estética y fisiológicamente suponga un perjuicio para el césped.

De modo general, la altura del césped será de 3 a 5 cm, no admitiéndose en ningún caso una altura superior a 10 cm. A título orientativo se establecen las siguientes frecuencias para la siega:

- En los meses de actividad vegetativa, una siega cada siete días, aproximadamente de abril a octubre, ambos inclusive.
- En los meses de parada vegetativa, una siega cada cuarenta y cinco días.

Después de cada siega y una vez retirados los restos que a consecuencia de la misma queden sobre el césped, se procederá a regar la superficie segada.

Los restos de siega deberán ser retirados y tratados y gestionados como residuo orgánico por la propia contrata.

A-3) Recorte y poda de arbustos, setos y árboles.

Comprende el recorte y poda de arbustos y setos en crecimiento libre o dirigido, según criterio del Servicio Técnico de MERCAOLID, y se realizará en la forma y época más conveniente para la mejor formación y vegetación de las plantas; teniendo en cuenta que no siempre será necesaria la realización de algún tipo de poda, sobre todo en especies perennifolias.

A título orientativo, se establecen las siguientes frecuencias para esta labor:

- Seto de Ligustrum: el brote nuevo no sobrepasará en más de 7 cm. la altura consolidada del seto. Se repoblarán las zonas donde falte seto.

- Para otros tipos de setos o borduras se determinará por la empresa adjudicataria con el visto bueno de MERCAOLID, si su crecimiento deberá ser libre, o en el supuesto de ser controlado, la frecuencia de los recortes. En todo caso, se mantendrá el actual trazado de los mismos, siempre que no exista otra indicación al respecto, corrigiendo los desperfectos o alteraciones que por cualquier causa se originen en aquellas. Primará la elección de setos con un nivel de mantenimiento reducido y con el criterio de buena imagen de MERCAOLID.

En general, con la realización de las podas se deberá conseguir el máximo nivel estético posible, mantener la estructura habitual de la especie y estimular la emisión de ramas nuevas controlando su potencial vegetativo.

De otro lado, las flores marchitas, por razones estéticas y fisiológicas, deben ser eliminadas, salvo en los casos de arbustos de frutos ornamentales.

Los restos de podas y flores marchitas, deberán ser retirados y tratados y gestionados como residuo orgánico por la propia contrata.

Labores de poda de árboles.

Esta labor se realizará siempre en la época más adecuada y quedará supeditada a lo que se marque en cada caso por el Servicio Técnico para cada especie, lugar y circunstancia, sometiéndose siempre a unas normas de carácter general.

Se podarán en primer lugar las ramas enfermas, estropeadas o muertas.

La eliminación de ramas vivas y sanas solo se justificará para aclarar la copa, para compensar la pérdida de raíces, para dar buena forma al árbol y para revitalizar árboles viejos o poco vigorosos o que interfieran en el sistema de seguridad y se tengan que podar ramas.

Se eliminarán perfectamente las ramas pequeñas que estén mal dirigidas, cruzadas o demasiado juntas, tratando de mantener la forma natural del árbol.

Se evitarán las podas muy drásticas, y sólo se efectuarán en casos muy concretos y siempre bajo las indicaciones del Servicio Técnico.

En las calles y perímetros de MERCAOLID, se podarán también los árboles para evitar interferencias con cables eléctricos y telefónicos, semáforos, edificios, tráfico rodado, etc., así como para impedir la posible caída espontánea de ramas.

En todos los casos, es fundamental efectuar correctamente los cortes y tratar debidamente las heridas resultantes. Los cortes se realizarán al nivel de la base de la rama a eliminar, dejando la herida enrasada por la parte que permanece. No se dejarán muñones que sobresalgan, por constituir focos de infección y dificultar la cicatrización.

Se tenderá a realizar el menor número posible de cortes, propiciándose los de pequeño tamaño. Estos deberán ser limpios y sin rebabas, para lo cual las herramientas que se utilicen deberán estar perfectamente afiladas y desinfectadas.

Todos los cortes cuyas heridas sean de un diámetro superior a 5 cm. serán tratadas con un producto fungicida. Su aplicación deberá realizarse inmediatamente después de efectuada la poda del árbol. Deberá realizarse también el tratamiento de las heridas producidas por causa accidental o las provocadas por cortes efectuados inadecuadamente en años anteriores.

El adjudicatario deberá disponer, además de todas las herramientas de corte (motosierras, hachas, tijeras, etc.) necesarias para llevar a cabo esta labor, de los medios mecánicos necesarios para la retirada de los residuos de la poda, que deberá realizarse de forma inmediata.

La señalización necesaria para la realización de algunas labores y muy especialmente la de la poda de arbolado de alineación, será por cuenta del adjudicatario, que deberá disponer de todos los elementos necesarios como vallas de obra, señales de tráfico, etc., en número suficiente para la correcta realización del trabajo.

En cualquier caso, el tipo de señales o vallas de obra serán de modelo normalizado, y su colocación se realizará de acuerdo con lo marcado en la ley de prevención de riesgos laborales.

Los restos de podas y flores marchitas, deberán ser retirados y tratados y gestionados como residuo orgánico por la propia contrata.

Se talarán y podarán con cargo al adjudicatario, los árboles y sus ramas que presenten peligro ya sea por inclinación, rotura, golpes, proximidad o contacto con Compañías de Servicios, roces con vehículos altos, deterioro diverso, afectación por condiciones climatológicas, accidentes y cualquier causa que implique una situación de inseguridad del árbol o alguna de sus partes.

El arbolado vial accidentado se recuperará, enderezándolo y tutorándolo, o por cualquier otra técnica de recuperación, utilizando las técnicas de cirugía arbórea.

En el caso de no ser recuperable, se talará, troceará y se retirará de la vía pública hasta el lugar adecuado sin representar coste alguno para MERCAOLID.

La frecuencia de este tipo de operaciones irá en función de las necesidades.

A-4) Aireación y escarificado

Para mejorar la permeabilidad del terreno, facilitando así la penetración del agua, el oxígeno y los abonos que se aporten al mismo, se realizará la aireación del césped con rodillos perforadores o máquinas aireadoras, al menos una vez al año, y como norma general en primavera.

Esta operación se llevará a cabo inmediatamente después de una siega y posteriormente, se deberá extraer y evacuar los restos obtenidos. A continuación de la labor de aireación, se realizará un recebo con una mezcla uniforme de arena y mantillo a razón de 5 m^3/ha.

Igualmente, para eliminar la capa de restos vegetales que se forma en la base del césped y facilitar el ahijamiento de las plantas, se realizará el escarificado del césped mecánicamente antes de la parada vegetativa invernal que, además deberá realizarse en primavera cuando vaya a efectuarse una resiembra.

Estas labores podrán ser eliminadas si se hace un replanteamiento e inversión de las zonas ajardinadas para disminuir los trabajos a realizar quedando las zonas visualmente atractivas con el visto bueno de MERCAOLID.

A-5) Resiembra.

Se llevará a cabo en aquellas zonas concretas que no exijan una renovación completa del césped pero que, por cualquier causa, desmerezcan en su aspecto frente al resto de la zona ajardinada, a criterio del Servicio Técnico de MERCAOLID y en función del plan inicial presentado y aprobado.

A-6) Escarda.

Tendrá como finalidad la eliminación de las malas hierbas y deberá efectuarse en cuanto desmerezca el aspecto del terreno, o siempre que el Servicio Técnico de MERCAOLID así lo indique; pudiendo realizarse de forma manual, mecánica o química.

La escarda manual o mecánica consiste en el entrecavado de las zonas ocupadas por árboles, arbustos y plantas de flor.

La escarda química se realiza mediante la aplicación de herbicidas de baja toxicidad.

En el caso concreto de la eliminación de las malas hierbas del césped mediante la utilización de herbicidas selectivos, aparte de la autorización necesaria para su uso, esta debe garantizar la supervivencia de las especies utilizadas en la siembra y las demás plantas que componen el jardín.

Cuando se trate de eliminación de malas hierbas y vegetación de crecimiento espontáneo en superficies sin plantación (caminos, paseos, zonas de estar, terrenos utilizables pendientes de ordenación, etc.), y en el caso de ser utilizado algún tipo de herbicida, este también deberá ser de baja toxicidad.

Los restos de escarda deberán ser retirados y tratados y gestionados como residuo orgánico por la propia contrata.

A-7) Entrecavado y rastrillado.

Las zonas ocupadas por árboles, arbustos, plantas de flor, etc. se entrecavarán frecuentemente, de forma que, aparte de que no existan malas hierbas, se mantenga la buena estructura del suelo.

La frecuencia dependerá de la época del año, debiendo ser mayor en primavera y verano; a título orientativo se establece una frecuencia mínima de una vez al mes, entre los meses de abril a octubre, y dos veces más durante el resto del año.

Para evitar la compactación del suelo, todos los terrenos de cualquiera de las zonas serán rastrillados frecuentemente y en particular después de cada operación de entrecavado.

A-8) Limpieza.

Se dedicará una atención constante y meticulosa a la limpieza de todas las superficies comprendidas dentro del perímetro de las zonas verdes objeto del contrato, y especialmente en el interior de los propios jardines.

Esta labor consistirá en la eliminación, tanto de la vegetación de crecimiento espontáneo (malas hierbas, maleza, etc.) como de residuos vegetales (hojas caídas, restos de labores, etc.), y de los desperdicios y basuras que por cualquier procedimiento (vaciado de papeleras, arrastres por aire, etc.) lleguen a las zonas que son objeto del presente contrato.

También se incluye la limpieza de malas hierbas de perímetros de aceras y perímetro de la UNIDAD ALIMENTARIA DE VALLADOLID (MERCAOLID), objeto del contrato, manteniendo estos sin papeles y otros objetos.

Se realizará igualmente la limpieza de todo tipo de residuos u objetos que aparezcan en los alcorques de los árboles, tengan o no su correspondiente rejilla o tapa, volviéndose a colocar debidamente cuando exista.

En todo caso, la limpieza no se limitará al barrido, recogida y amontonamiento de las materias indicadas dentro de la superficie a su cuidado, sino que se completará con la retirada inmediata de todas ellas y el traslado de las mismas con medios propios o a su cargo y dentro de la jornada del trabajo a la zona indicada, no cobrándose ningún canon en este caso, siempre fuera del recinto de las zonas verdes y evitando que permanezcan en la vía pública acopios de los mismos.

Durante la manipulación y traslado de residuos o productos de las diversas labores, no se podrá derramar parte alguna de los mismos, debiéndose tomar para ello las medidas oportunas y en el caso que así sucediera, el adjudicatario estará obligado a que de forma inmediata sean retirados, quedando limpios los lugares donde se haya trabajado.

A-9) Abonado.

El abonado de los céspedes y otros tapizantes se efectuará al menos una vez al año, preferentemente al comienzo de la primavera, incorporándose un abono químico a razón de 50 g/m^2. La fórmula y dosis del fertilizante químico serán establecidas por el Servicio Técnico a propuesta del adjudicatario, dependiendo de las condiciones físico-químicas del suelo y del estado vegetativo del césped; recomendándose como norma general el uso de un abono completo específico para césped. Todo ello en caso de seguirse respetando las áreas de césped y que estas no se hayan transformado.

En las zonas terrizas plantadas y no ocupadas por césped u otros tapizantes que lo impidieran, al realizar las plantaciones anuales de flor, vivaces y arbustos, se aportará abono orgánico (estiércol) a razón de 0,75 Kg/m^2. La superficie abonada será de un entrecavado con el fin y efecto de enterrar el abono.

En las plantaciones de árboles deberá realizarse un aporte en la hoya de 2 Kg. de abono orgánico.

Todos los abonos antes mencionados serán aportados por el adjudicatario.

A-10) Tratamiento Fitosanitario / Tratamiento de Herbicida.

El adjudicatario quedará obligado a realizar con sus propios medios y en las fechas oportunas los tratamientos preventivos necesarios para impedir la iniciación o propagación de cualquier enfermedad o plaga que pudieran aparecer en alguno de los cultivos o en terrenos de zonas verdes objeto del convenio, así como aquellos otros encaminados a combatir en su totalidad la enfermedad o plaga una vez desarrollada.

En la aplicación de estos tratamientos se utilizarán medios, productos y procedimientos modernos y eficaces, no tóxicos ni molestos para las personas y con baja ecotoxicidad, adecuando las dosis utilizadas a las necesidades reales de cada caso concreto. Las horas de tratamiento deberán ser tales que no causen perjuicio a los operadores de la UNIDAD ALIMENTARIA.

Todos los productos fitosanitarios y nutricionales a emplear, serán aportados por el adjudicatario que asimismo, deberá disponer de los sistemas de información técnica adecuados para poder controlar y seguir la evolución de los tratamientos que se propongan.

Se realizará tratamiento de herbicidas en bordes de aceras y viales, cuando exista algún tipo de vegetación no deseada, siendo como mínimo 2 veces al año, en primavera y otoño.

El personal que realice estos servicios deberá estar formado en la materia y con el correspondiente carnet de aplicador manipulador de fitosanitarios.

A-11) Perfilado.

Comprende la realización mecánica o manual, del recorte de los bordes y perímetros de MERCAOLID, y perímetros de aceras, tanto exterior (bordillos), perímetros de parcelas y límites de la propiedad incluyendo el arrancado de la parte sobrante, incluso las raíces.

Esta operación se efectuará, a título orientativo, con una periodicidad mínima de una vez por mes durante los meses de abril a octubre, y una vez más durante el resto del año y el número de veces necesario en las zonas perimetrales donde hay instalado el sistema de intrusión con sensores infrarrojos.

En todo caso se mantendrá el actual trazado de los perfiles en las diferentes zonas, siempre que no exista otra indicación al respecto, corrigiendo los desperfectos o alteraciones que por cualquier causa se originen en aquellos.

Se pondrá especial atención en el perfilado y repaso y malas hierbas en las zonas donde existan barreras perimetrales de protección y seguridad, donde las malas hierbas interfieran el funcionamiento de las barreras fotoeléctricas o sistemas de seguridad.

B) Labores de reposición.

Estas labores consistirán en la sustitución o renovación de plantas permanentes o de temporada, vivaces, arbustos, árboles, zonas de césped, etc., que hubieran perdido o mermado considerablemente sus características ornamentales o bien que su precario estado botánico haga prever tal situación para un futuro próximo.

Estas labores serán a cargo del adjudicatario en su totalidad, cuando la muerte o precario estado de las plantas sea por causa de:

- Anomalías de riegos por carencia, deficitaria, retraso, dotación inadecuada o aplicación incorrecta, o cuando por roturas en instalaciones no se pongan a disposición del Servicio otros sistemas de riego.
- Anomalías en tratamientos fitosanitarios por: carencia, deficiencia, retraso, aplicación inadecuada o incorrecta.
- Cualquier otra causa imputable a la empresa conservadora.

La empresa adjudicataria deberá mantener y reponer las plantas, setos, césped, etc. en función del plan que haya sido presentado en el concurso y posteriormente haya sido aprobado por MERCAOLID.

OCTAVA. PERSONAL.

Las empresas licitadoras indicarán en sus ofertas, el personal que dispondrán en la gestión de la limpieza y jardinería de la Unidad Alimentaria, para realizar cada una de las siguientes funciones:

- Dirección, Administración y mando.
- Mantenimiento y conservación de maquinaria.
- Personal en puestos de trabajo de prestación directa del servicio.

La empresa concesionaria contará con el personal de dirección (responsable del servicio), de mando necesario para controlar y dirigir los trabajos de limpieza objeto del Concurso.

Unidad Alimentaria de Valladolid S.A. no tendrá relación laboral, jurídica ni de otra índole con el personal de la empresa adjudicataria, ni durante el plazo vigente del contrato, ni al término del mismo.

El adjudicatario vendrá obligado a cumplir con la legislación laboral vigente y en particular en materia de Seguridad Social y Prevención de Riesgos Laborales.

En todo caso, MERCAOLID se reserva el derecho a exigir al adjudicatario, en cualquier momento de la vigencia del contrato, la sustitución de personal asignado al servicio cuando, a criterio razonado y justificado de MERCAOLID o por actitud incorrecta de los trabajadores así lo estime conveniente.

En caso de enfermedad, vacaciones u otras ausencias el adjudicatario se compromete a realizar las sustituciones de forma inmediata con personal que desarrolle el trabajo en las mismas condiciones que la persona ausente, debiendo comunicar a los responsables de MERCAOLID con antelación los datos del nuevo trabajador.

En el ANEXO II, se incluye la relación del personal que actualmente presta servicio en la Unidad Alimentaria y que deberá ser subrogado por el licitador que resulte adjudicatario del servicio. En dicho listado figuran todos los datos necesarios para poder confeccionar la oferta de forma correcta.

Responsabilidades generales de los adjudicatarios en relación con la plantilla.

El adjudicatario tendrá las siguientes obligaciones con su plantilla:

- La afiliación y cotización de la seguridad social del conjunto del personal adscrito a la contrata. El adjudicatario presentará mensualmente, junto con las relaciones valoradas de los trabajos realmente ejecutados, la siguiente información, relativa y concreta de cada uno de los contratos adjudicados:
    - Los TC2 confeccionados exclusivamente con el personal asignado a los distritos de cada contrato.
    - Los certificados acreditativos de estar al corriente de los pagos a la Seguridad Social de toda la plantilla de la contrata.

- El adjudicatario será responsable de que todos los trabajadores afectos a los servicios vayan en todo momento perfectamente uniformados y en óptimas condiciones de aseo y decoro.

  Para ello, la empresa facilitará a sus trabajadores el tipo de uniforme adecuado a cada tipo de servicio y época del año (verano o invierno), el cual cumplirá con lo establecido en la legislación vigente en materia de Seguridad y Prevención de Riesgos Laborales.

  Así mismo, la empresa adjudicataria deberá dotar adecuadamente a todo su personal de los equipos de protección individual (Epi) y colectivos necesarios en cada momento para el correcto desarrollo de los trabajos.

NOVENA. PLAN DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE JARDINERÍA.

En la oferta, el licitador deberá presentar el plan de tareas que como mínimo deberá contener los apartados que se indican a continuación:

1º) Deberán describirse detalladamente las **acciones** concretas a desarrollar, las zonas sobre las que se realiza, los responsables de su ejecución, los procedimientos de limpieza empleados

así como la maquinaria, frecuencia, utensilios y productos utilizados en cada una de las tareas. De todas las acciones realizadas se llevará un registro de vigilancia de su ejecución por escrito y deberá notificarse esta información de forma digital. Deberá implantarse un sistema de gestión informatizado para el control de presencia de los operarios, que podrá ser verificado por personal de MERCAOLID, para realizar auditorías internas aleatorias. Además se presentarán fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados, detallando el protocolo de almacenamiento adecuado.

2°) Deberán **describirse procedimientos de Control y Verificación** en relación al cumplimiento del **Plan de Limpieza**, indicándose las personas responsables del control y la verificación, cómo se controla, cuándo se controla, qué medidas correctoras se aplican en el caso de no conformidad y qué registros o fichas se cumplimentan en relación a las tareas efectuadas, los controles o vigilancias, las verificaciones y las medidas correctoras aplicadas.

3°) **Plan de mantenimiento de maquinaria y equipos**:

3-1) Descripción del material móvil.

Los licitadores deberán hacer constar expresa y detalladamente el material que propongan adscribir, indicando el número de vehículos y máquinas especiales o utensilios en función de los diferentes tipos de servicios que han de efectuar. También indicarán el número de unidades que quedan adscritas en cada momento como material de reserva.

No podrá entorpecerse el desarrollo del servicio por averías u otros factores, debiéndose mantener en todo momento la calidad y horarios de los servicios fijados en la oferta.

El número de vehículos que el adjudicatario proponga adquirir en su oferta se entiende a riesgo y ventura, viéndose obligado a incrementar el número de los mismos en caso de no ser suficientes para alcanzar el nivel de servicio propuesto en su oferta, sin ningún tipo de contraprestación económica por parte de Unidad Alimentaria de Valladolid S.A.

El material ofertado por los licitadores será minuciosamente descrito, con aportación de planos, croquis, fotografías y cualquier otro elemento que pueda aportar un mejor conocimiento del mismo.

De forma informativa la maquinaria actual en el servicio es el siguiente.

- Barredora Diésel de exteriores.
- Barredora eléctrica.
- Fregadora eléctrica.
- Hidrolimpiadora de agua caliente.

3-2) Características de los vehículos.

Los vehículos que aporte el o los adjudicatarios serán de primer uso, y adecuados para la limpieza de las áreas de la Unidad Alimentaria y de la recogida de los residuos en sus diferentes modalidades. Se adaptarán perfectamente a la estructura de las vías que componen el área objeto del presente Concurso.

Todos los vehículos deberán disponer de los medios más modernos de seguridad de cara a los trabajadores y al público, tanto en el proceso limpieza y recogida como en el transporte hasta los puntos de destino final.

Los vehículos, sea cual sea el sistema de carga, serán de la tecnología más avanzada y estarán considerados de última generación.

Los vehículos propuestos deberán cumplir en todo momento la normativa vigente, en materia de carga máxima por eje, tara, peso máximo autorizado y demás contenidos sobre vehículos de tracción mecánica.

3-3) Mantenimiento de los vehículos.

Cada licitador aportará en su oferta el plan de mantenimiento de la maquinaria que avale su perfecto funcionamiento a lo largo de la vida del contrato.

En todo momento los vehículos deberán tener un buen aspecto exterior, tanto en lo referente a limpieza como a carrocería y pintura.

Todos los costes de mantenimiento, conservación y funcionamiento del material móvil correrán a cargo del adjudicatario del servicio.

El licitador indicará en su oferta los equipos de reserva, de su propiedad que dispondrá para desarrollar las tareas objeto de este contrato cuando los equipos "titulares" adscritos no estén operativos.

Se dispondrá de los recambios necesarios para la sustitución y reparación de averías que sufriesen los vehículos y equipamientos adscritos a los servicios.

No obstante, el servicio a realizar nunca podrá verse mermado y en caso de avería deberá sustituirse por otro vehículo o maquinaria en un plazo máximo de 24 horas.

3-4) Características medioambientales.

Toda la maquinaria y vehículos deberán ir dotados de los dispositivos apropiados basados en tecnologías modernas y adecuadas, de manera que cumplan la normativa vigente en cada momento en materia de emisión de humos y ruidos a lo largo de toda la vigencia del contrato.

Se valorarán especialmente aquellas ofertas en los que los vehículos utilicen motores adecuadamente diseñados y ajustados para la utilización de combustibles no contaminantes.

3-5) Descripción del material de Jardinería.

El material mínimo exigido para prestar el servicio de jardinería será el siguiente:

- Cortacésped
- Corta setos
- Desbrozadora
- Serrucho, Tijera
- Rastrillo
- Cepillos
- Mangueras
- Extensible para llegar a ramas altas.

4°) **Plan de formación del personal**: Se garantizará que todo el personal implicado conoce sus funciones y los procedimientos desarrollados en el plan de limpieza y dispone en todo momento de la información y/o formación necesaria para llevar las tareas encomendadas.

5º) **Plan de limpieza de locales vacíos**: Desarrollarán un plan de limpieza de puestos vacíos o que se vacíen durante la duración de este contrato, que garantice su mantenimiento en buenas condiciones de limpieza.

6º) **Plan de limpieza de las redes de pluviales y saneamiento**: Deberán describirse detalladamente las acciones a desarrollar, los procedimientos a emplear, así como la maquinaria, frecuencia y utensilios a utilizar.

7º) **Plan de mantenimiento de jardinería**: Plan que se ejecutará conforme a lo establecido en la Cláusula Séptima del presente Pliego.

8º) **Plan de colaboración con la empresa encargada de la gestión del Punto Limpio de MERCAOLID (Ecoárea)**. Con la finalidad de alcanzar los objetivos de la Estrategia Comunitaria para minimizar la producción de residuos, maximizar su valoración – separación y minimizar la eliminación (vertido).

Se deberá diseñar un plan de ayuda o colaboración con la empresa encargada de la gestión del Punto Limpio (Ecoárea) de MERCAOLID: acciones, coordinación de actuaciones, planes de colaboración,…. etc.

CAPÍTULO III: PRESTACIONES Y SUPERVISIÓN

DÉCIMA. PRESTACIONES DEL ADJUDICATARIO

Por parte del contratante se pondrá a disposición de la empresa adjudicataria, si esta así lo requiere, un local o espacio para almacén de equipos y herramientas empleadas en la prestación de los servicios.

MERCAOLID facilitará y se hará cargo de los gastos correspondientes al suministro de agua y energía eléctrica necesaria para el desarrollo de las actividades objeto de este pliego.

DECIMOPRIMERA. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

El servicio de limpieza será supervisado por el personal designado por MERCAOLID a tal efecto.

Para ello se presentará un parte diario de limpieza en el que se recojan todas las actividades realizadas y cualquier incidencia que afecte al servicio, maquinaria empleada o de personal.

Asimismo se presentará una planificación trimestral en la que se expresen los días concretos en que se ejecutarán los distintos servicios de frecuencia no diaria.

Mensualmente se presentará a la Dirección Técnica de MERCAOLID el estadillo adecuado, en el que se refleje la ejecución o no de los servicios diarios requeridos y en qué día se ejecutarán los servicios de periodicidad no diaria, con expresión de porcentaje efectuado en caso de que no se haya hecho la totalidad.

Mensualmente se realizará una reunión de seguimiento del servicio en la cual se tratarán temas de calidad y cumplimiento del servicio y se elevará la correspondiente acta.

En caso de deficiencias o incidencias detectadas por los responsables de MERCAOLID y previa consulta con los responsables de la empresa adjudicataria, se adoptarán las pertinentes acciones correctoras de obligado cumplimiento para la empresa adjudicataria.

Anualmente el adjudicatario deberá aportar las fichas técnicas de todos los productos utilizados para la limpieza y en todo caso, con ocasión de la introducción de cualquier otro nuevo producto. Dichos productos serán de cuenta del contratista.

MERCAOLID a través de su personal técnico, ejercerá la función inspectora del Servicio. En ejercicio de tal facultad, podrá dictar cuantas disposiciones redunden en la mejora del Servicio, de obligado cumplimiento por el adjudicatario, sin perjuicio de los derechos que le amparan conforme a los que establecen los pliegos que rigen esta licitación y la normativa general aplicable.

CAPÍTULO IV: SEGURIDAD Y SALUD.

DECIMOSEGUNDA: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Dado que los servicios a los que se refiere el presente Contrato se realizan en espacios públicos, utilizados por los operadores y público en general y que para la prestación de los mismos se utilizan vehículos y medios mecánicos, así como de personal que utiliza diferentes herramientas y máquinas para la realización de sus tareas, hacen que este apartado de seguridad deba ser muy tenido en cuenta en el diseño y desarrollo de los servicios con el fin de minimizar los riesgos inherentes a la realización de los mismos.

A este efecto la empresa licitadora debe cumplir con las exigencias de la Ley 31/95, de Prevención de Riesgos Laborales Cuerpo Básico de Garantías y Responsabilidades. Asimismo deberá cumplir con las normas reglamentarias (Reales Decretos, guías técnicas,…) que según el art. 6 de la Ley 31/95 serán las normas que fijan y concretan los aspectos más técnicos.

La empresa adjudicataria aplicará las medidas que integran el deber de prevención previsto en el art. 14 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales. Los elementos de protección colectivos e individuales deberán cumplir con la normativa vigente. Además tendrán que mantenerse en buen estado de conservación los medios auxiliares, la maquinaria y las herramientas de trabajo.

En caso de que los trabajos que realice la empresa contratista conlleven actividades o procesos peligrosos o con riesgos especiales, y/o en caso de que los riesgos puedan verse agravados o modificados en el desarrollo de dichos trabajos por la concurrencia con otras operaciones, la empresa adjudicataria deberá garantizar y acreditar la presencia en los trabajos del correspondiente recurso preventivo, de acuerdo con lo establecido en el art. 22 bis del Reglamento de los Servicios de Prevención (Real Decreto 39/1997).

Evaluación de Riesgos y Planificación de Actividades.

Para eso el licitador deberá aportar:

- **Proyecto de evaluación de riesgos laborales.**
  Procedimientos que el licitador utilizará para el seguimiento y control de medidas preventivas (control e investigación de accidentes e incidentes, evaluación de riesgos y planificación preventiva, auditorías internas, actuación en caso de emergencia, subcontratación de servicios, comunicado de accidentes…).

La empresa adjudicataria, recibirá información sobre las medidas de emergencia a tener en cuenta en los Centros de Trabajo/ Instalaciones a los que accederán los trabajadores objeto del presente Pliego de Prescripciones.

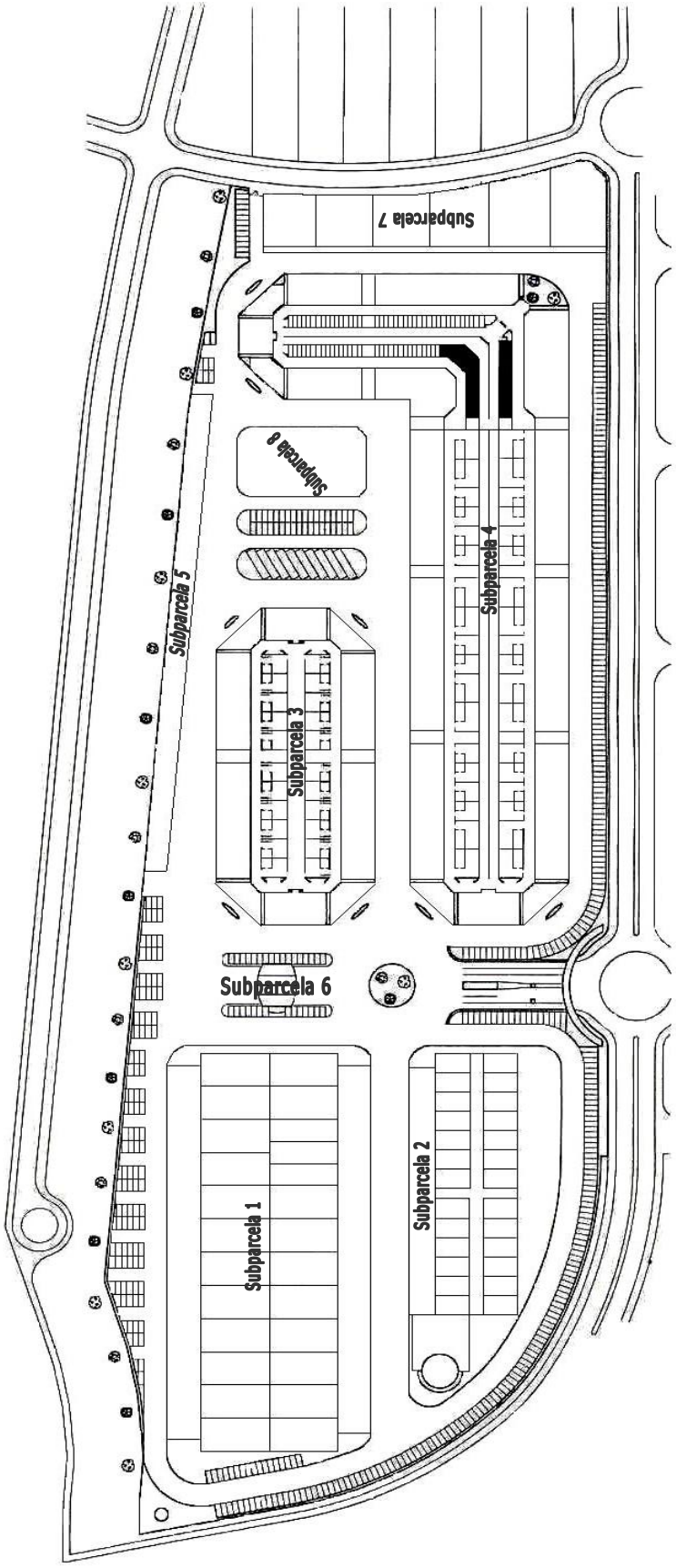
- **Plan de formación e información en Prevención de Riesgos Laborales.**
  La empresa adjudicataria garantizará la adecuada formación y adiestramiento de su personal en materia de Prevención de Riesgos Laborales y Primeros Auxilios, dando cuenta documentalmente de las acciones llevadas a cabo para ello.

DECIMOTERCERA: COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES.

En cumplimiento del Real Decreto 171/2004, MERCAOLID dentro de su Sistema de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales, implantará un Procedimiento para la Coordinación de Actividades Empresariales, cuya aplicación es el medio de coordinación prioritario para las contrataciones de servicios. Su cumplimiento se considerará obligatorio para la empresa adjudicataria.

Teniendo en cuenta las características de los trabajos objeto de este Pliego, y para garantizar la seguridad y la salud en el trabajo de todas las personas que intervengan en los mismos, el adjudicatario seguirá las instrucciones que a tal efecto determinen los responsables de Prevención de Riesgos Laborales.

ANEXO I



Unidad Alimentaria de Valladolid

DETALLE DE SUPERFICIES OBJETO DE CONTRATO

SUPERFICIE DE LA PARCELA: 116.543 m²	
MERCADOS CENTRALES	74.470 m²
ZONA DE ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS (Z.A.C.)	42.073 m²

DIVISIÓN EN SUBPARCELAS	
SUBPARCELA Nº 1	17.799 m²
SUBPARCELA Nº 2	9.369 m²
SUBPARCELA Nº 3	9.985 m²
SUBPARCELA Nº 4	25.275 m²
SUBPARCELA Nº 5	2.022 m²
SUBPARCELA Nº 6	770 m²
SUBPARCELA Nº 7	4.514 m²
SUBPARCELA Nº 8	2.017,5 m²
VIARIO	32.943 m²
ZONAS VERDES	3.096 m²
APARCAMIENTOS	8.752,5 m²
TOTAL PARCELA	116.543 m²

Correspondería a la empresa adjudicataria la limpieza de los siguientes espacios comunes:

SUBPARCELA 1 (MICROPOLIGONO ALIMENTARIO)	
• Zona de Carga-Descarga	5.557 m²
• Zona de Aparcamiento	259,75 m²
• Zona de Acerado	798, 25 m²
SUBTOTAL	6.615 m²

SUBPARCELA 2 (NAVE DE POLIVALENCIA)	
• Zona de Carga-Descarga	3.294 m²
• Zona de Acerado	876 m²
• Superficie de pasillos.....	490 m²
SUBTOTAL	4.660 m²

SUBPARCELA 3 (NAVE DE PESCADOS)	
• Zona de Carga-Descarga	4.718 m²
• Superficie ocupada por muelles	1.550,5 m²
• Zona de pasillos.....	964m²
SUBTOTAL	7.232,5m²

SUBPARCELA 4 (NAVE DE FRUTAS Y HORTALIZAS)	
• Zona de Carga-Descarga	11.904 m^2
• Superficie de muelles.....	3.732m^2
• Zona de pasillos	3.154m^2
• Edificio Administrativo (Oficinas y pasillos) ……..……..……	550 m^2
SUBTOTAL ……	19.340 m^2

LAS SUBPARCELAS 5 (Edificios de Envases y Embalajes) y Nº 6 (Estación de Servicio)
• La limpieza de estas zonas corresponderá a las empresas usuarias.

SUBPARCELA 7	
• Zona de Carga-Descarga y acerado	1.243 m^2

SUBPARCELA 8	
• Zona de Carga-Descarga …….....	792 m^2

VIARIO	32.943 m^2
ZONAS VERDES	3.096 m^2
APARCAMIENTOS	8.752,5 m^2

RESULTADO FINAL

SUBPARCELA	SUPERFICIE TOTAL	SUPERFICIE CUYA LIMPIEZA CORRESPONDE A LA EMPRESA ADJUDICATARIA
SUBPARCELA 1	17.799 m^2	6.615 m^2
SUBPARCELA 2	9.369 m^2	4.660 m^2
SUBPARCELA 3	9.985 m^2	7.232,5 m^2
SUBPARCELA 4	25.275 m^2	19.340 m^2
SUBPARCELA 5	2.022 m^2	----------
SUBPARCELA 6	770 m^2	----------
SUBPARCELA 7	4.514 m^2	1.243 m^2
SUBPARCELA 8	2.017,5 m^2	792 m^2
VIARIO	32.943 m^2	32.943 m^2
ZONAS VERDES	3.096 m^2	3.096 m^2
APARCAMIENTOS	8.752,5 m^2	8.752,5 m^2
TOTAL	**116.543 m^2**	**84.674 m^2**

ESTUDIO DETALLADO DE ASEOS EN LA UNIDAD ALIMENTARIA

1. NAVE DE PESCADOS – ASEOS COMUNES	Superficie / unidades
• **Caballeros** ……	30,12m^2 (baño) + 3,75m^2 (vestíbulo)
○ Aparatos:	
• Inodoros …….	6 Uds.
• Lavabos. …….	9 Uds.
• Urinarios …….	8 Uds.
• **Señoras** ……	11,13m^2 (baño) + 6,70m^2 (vestíbulo)
○ Aparatos:	
• Inodoros …….	3 Uds.
• Lavabos. …….	3 Uds.
• **Aseo con duchas** ……	6,57 m^2
○ Aparatos:	
• Lavabos. …….	1 Ud.
• Platos de ducha ….	1 Ud.

2. NAVE DE FRUTAS – ASEOS COMUNES	Superficie / unidades
• **Caballeros** ……	30,12m^2 (baño) x 2 = 60,24m^2 3,75m^2 (vestíbulo) x 2 = 7,50 m^2
○ Aparatos:	
• Inodoros …….	12 Uds.
• Lavabos. …….	18 Uds.
• Urinarios …….	16 Uds.
• **Señoras** ……	11,13m^2 (baño) x 2 = 22,26m^2 6,70m^2 (vestíbulo) x 2 = 13,40 m^2
○ Aparatos:	
• Inodoros …….	6 Uds.
• Lavabos. …….	6 Uds.
• **Aseo con duchas** ……	6,57 m^2 x 2 = 13,14 m^2
○ Aparatos:	
• Lavabos. …….	2 Uds.
• Platos de ducha ….	2 Uds.

3. NAVE DE HORTELANOS – ASEOS COMUNES	Superficie / unidades
• **Caballeros** ……	30,12m^2 (baño) 3,75m^2 (vestíbulo)
○ Aparatos:	
• Inodoros …… • Lavabos. …… • Urinarios ……	6 Uds. 9 Uds. 8 Uds.
• **Señoras** ……	11,13m^2 (baño) 6,70m^2 (vestíbulo)
○ Aparatos:	
• Inodoros …… • Lavabos. ……	3 Uds. 3 Uds.
• **Aseo con duchas** ……	6,57 m^2
○ Aparatos:	
• Lavabos. …… • Platos de ducha ….	1 Ud. 1 Ud.

4. SERVICIOS ADMINISTRATIVOS ASEOS COMUNES	Superficie / unidades
• **Caballeros** ……	18,44m^2
○ Aparatos:	
• Inodoros …… • Lavabos. …… • Urinarios ……	4 Uds. 3 Uds. 4 Uds.
• **Señoras** ……	19,50m^2
○ Aparatos:	
• Inodoros …… • Lavabos. ……	3 Uds. 5 Uds.
• **Aseo minusválidos** ……	3,95 m^2
○ Aparatos:	
• Lavabos. …… • Inodoro ……	1 Ud. 1 Ud.

5. EDIFICIOS DE ESQUINA	Superficie / unidades
• **Superficie** ……	15,90m^2
○ Aparatos:	
• Inodoros …… • Lavabos. ……	3 Uds. 3 Uds.

6. NAVE DE POLIVALENCIA	Superficie / unidades
• **Aseo junto a escalera ……..**	8,58m^2
○ Aparatos:	
• Inodoros ……. • Lavabos. ……. • Platos de ducha ….	1 Ud. 1 Ud. 1 Ud.
• **Aseo de señoras ……..**	11,10m^2
○ Aparatos:	
• Inodoros ……. • Lavabos. …….	2 Uds. 3 Uds.
• **Aseo de caballeros ……..**	33,86m^2
○ Aparatos:	
• Inodoros ……. • Lavabos. ……. • Urinarios …….	5 Uds. 5 Uds. 5 Uds.

7. ASEO DE VIGILANCIA	Superficie / unidades
	10m^2
○ Aparatos:	
• Inodoros ……. • Lavabos. ……. • Ducha ……..	1 Ud. 1 Ud. 1 Ud.

ANEXO II: LISTADO DE PERSONAL SUBROGABLE LIMPIEZA

Fecha de los datos aportados: **octubre 2017**

PERSONAL	CATEGORÍA	ANTIGÜEDAD	SALARIO BRUTO ANUAL	PLUSES ANUALES	% JORNADA
1	ENCARGADO GENERAL	25/12/1997	(I)	2.469,92€	100%
1	LIMPIADORA	21/03/2001	(I)		40%
1	ESPECIALISTA	25/06/1999	(I)		100%
1	ESPECIALISTA	16/01/1998	(I)		100%
1	ESPECIALISTA	18/08/1998	(I)		100%

(I) Según Convenio Colectivo de Limpieza de Edificios y Locales de Valladolid.

*** Datos facilitados por la Subcontrata actual, MERCAOLID no se hace responsable de la veracidad de dichos datos.**