



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE RIGE EL PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO DEL SERVICIO DE LIMPIEZA DE CAMAROTES, CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA Y DE DESRATIZACIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESINFECCIÓN DEL BUQUE “ESPERANZA DEL MAR”.

1.- OBJETO.

El presente pliego tiene por objeto definir las prescripciones técnicas y establecer las condiciones por las que ha de regir la adjudicación y posterior ejecución del servicio de limpieza de los camarotes, control de calidad del agua y la desratización, desinsectación y desinfección del Buque “Esperanza del Mar”, con el fin de garantizar y asegurar unas condiciones higiénicas a bordo del Buque tanto para la tripulación como para los pacientes asistidos. La necesidad administrativa que se pretende satisfacer es la de mantener los camarotes del Buque Esperanza del Mar en un estado correcto de higiene y limpieza; también se pretende en el contrato mantener unas condiciones óptimas de higiene mediante controles de calidad del agua y la desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones del buque.

El presente pliego cumple con lo establecido en los artículos 123, 124, 125 y 126 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, así como con toda la normativa referente a los Pliegos de Prescripciones Técnicas Particulares para el contrato de servicios. Además de lo establecido en esta Ley, el suministro se efectuará según los requerimientos y condiciones estipulados en el Pliego Tipo, Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y demás normativa legal de aplicación relativa a esta contratación, de los que se derivan los derechos y obligaciones de las partes contratantes.

A los efectos del presente pliego se entenderá por contrato de servicios aquellos cuyo objeto prestaciones de hacer, consistentes en el desarrollo de una actividad o dirigidas a la obtención de un resultado distinto de una obra o suministro.

El objeto del presente contrato es el servicio de limpieza de los camarotes, control de calidad del agua y la desratización, desinsectación y desinfección del Buque “Esperanza del Mar”.

2.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

El contrato se divide en tres lotes:

- Lote 1: Servicio de limpieza de los camarotes del Buque Esperanza del Mar.
- Lote 2: Servicio de control de calidad del agua.
- Lote 3: Servicio de desratización, desinsectación y desinfección.

Lote 1. Limpieza de camarotes.

El servicio abarcará todas las tareas necesarias para mantener la higiene y presentación óptima de los 45 camarotes (incluidos los baños) del buque Esperanza del Mar, de acuerdo con el siguiente detalle:

- Cubierta oficiales: 10 camarotes.
- Cubierta botes: 18 camarotes.
- Cubierta hospital: 2 camarotes.
- Cubierta superior: 15 camarotes.

Se entiende por camarote aquel espacio donde está situada la cama y su baño anexo, no incluyéndose los despachos contiguos considerados como zonas de trabajo.

Cada baño tiene una superficie aproximada de 5m² incluyendo el suelo y los mamparos verticales de la ducha; también se encuentran equipados con lavabo, ducha, wc, espejo y armario.

Cada camarote tiene una superficie aproximada de 25 m² incluyendo mamparos verticales y suelo; también se encuentran equipados con cama, escritorio y mesilla de noche.

El servicio de limpieza incluirá:

- Baños: Limpieza de suelo, mamparos verticales y techo, incluye lavabo, ducha, wc, espejo y armario.
- Camarotes: Limpieza interior y exterior de todo el mobiliario existente en los camarotes (cama y sus bases, cajones y maleteros bajo cama, armarios, mesitas, lámparas, etc.)
- Limpieza de portillos y ventanas.
- Se realizarán en cualquier momento trabajos imprevistos, tales como la recogida de líquidos por rotura o vertidos de recipientes, retirada de cristales rotos, etc.
- Se efectuarán los trabajos de limpieza necesarios después de las obras o trabajos de pintura que se realicen en cualquiera de los camarotes.

El servicio se ejecutará mensualmente durante el atraque del buque “Esperanza del Mar” en el puerto de Vigo en coordinación con el responsable del contrato. A título orientativo, el buque suele permanecer entre 4 o 5 días en cada intermarea en el puerto de Vigo, normalmente los primeros días de mes. El servicio se prestará también los domingos y festivos.

Tanto este horario como los servicios a prestar son orientativos y podrán ser modificados por el ISM en función de sus necesidades, que será comunicado con la suficiente antelación a la empresa adjudicataria. Esta comunicación no tendrá carácter de modificación del contrato. Por tanto, de acuerdo con las necesidades de limpieza de los camarotes y la programación de incorporación de la tripulación al buque, se podrá establecer más de un turno de trabajo en el día o en diferentes días durante la intermarea. Todas estas actuaciones deberán estar coordinadas con el responsable del contrato.

La puerta de acceso a cada uno de los camarotes deberá estar permanentemente cerrada o precintada durante la ejecución de los trabajos a efectos de garantizar la realización del servicio.

El seguimiento de la ejecución del servicio corresponderá al responsable del contrato. Una vez finalizados los trabajos se entregará por parte de la empresa adjudicataria un informe de los trabajos realizados al responsable del contrato.

Productos y equipos.

Serán por cuenta del adjudicatario, durante el período de vigencia del contrato, el suministro de los materiales de limpieza, maquinaria, repuestos, accesorios (cubos, carros, fregonas, aspiradoras, cepillos, mopas, etc.), herramientas, andamios, escaleras, elementos especiales de seguridad y, en general, cualquier elemento que se precise para la correcta prestación del servicio, aunque no se mencione expresamente en el presente Pliego.

Todos los productos utilizados deberán estar homologados y tener un número en el Registro Sanitario. El adjudicatario deberá presentar al responsable del contrato una memoria detallada con las especificaciones y materiales (cantidades y calidades) a utilizar en la ejecución del contrato, reservando el ISM en su caso, la posibilidad de exigir su sustitución cuando los productos no resulten adecuados por su composición, etc., respecto a los requisitos mínimos fijados en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas. La empresa adjudicataria facilitará la ficha técnica y de seguimiento de todos los productos que utilice.

Se hace constar la posibilidad de que algunos ocupantes puedan tener alergias a determinados productos; en cuyo caso, se deberán emplear alternativas hipoalergénicas y seguras para garantizar un ambiente limpio y saludable para todos. A tal efecto, el ISM comunicará en tiempo y forma cualquier necesidad al adjudicatario.

Normativa.

La empresa adjudicataria deberá cumplir rigurosamente con todas las normativas vigentes que se apliquen a la prestación del servicio de limpieza, incluyendo aquellas específicas para el ámbito marítimo. Además, se implementarán todas las medidas de seguridad necesarias para salvaguardar la integridad del personal y proteger el entorno marino durante las labores de limpieza.

En el caso que durante el plazo de vigencia del contrato se dictara nueva normativa que modificara la vigente de tal forma que afectase a las operaciones de mantenimiento, esta normativa resultará de aplicación.

Cualquier cambio legislativo que afecte a las instalaciones objeto del presente contrato será comunicado de inmediato por la empresa adjudicataria por escrito a la Dirección Provincial del ISM, con indicación de las medidas a adoptar.

Lote 2. Control calidad del agua.

El objeto del presente lote es la prestación del servicio de calidad del agua. El servicio deberá incluir:

- Control de la limpieza y desinfección:
 - o Control visual.
 - o Control microbiológico:
 - Análisis de carga microbiana en superficies útiles y/o maquinaria considerados como puntos críticos a controlar. En cada visita deberán controlarse al menos 20 de estos puntos críticos.
- Control de calidad del agua, registro y verificación periódica de que el agua cumple con los estándares de calidad definidos en fuente y origen. Para ello se realizarán análisis del grifo del consumidor en cada visita, desde el propio tanque o bien desde el punto más cercano a este. Una vez al año se realizarán un muestreo en el grifo más lejano. Los parámetros a analizar serán: PH, cloro libre residual, color, olor, sabor, Escherichia Coli y coliformes totales.
- Análisis específicos de Legionella, se realizarán en los puntos críticos del sistema de agua caliente sanitaria en cada visita.
- Control de superficie y útiles de cocina.
- Control platos preparados, con análisis menú completo: 1^{er} plato, 2^o plato y postre.
 - o Según los siguientes parámetros: contaminación fecal, contaminación general, aerobios mesófilos, enterobacterias, salmonella, E-Coli, Estafilococos Aureus, Listeria Nomocytogenes.
- Limpieza y desinfección de redes de agua fría de consumo humano (AFCH) y agua caliente sanitaria (ACS).
- Revisión del estado limpieza e higiene de los acumuladores de a bordo y de los puntos terminales (grifos y duchas).
- Control de seguimiento del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).

El servicio se ejecutará trimestralmente durante el atraque del buque “Esperanza del Mar” en el puerto de Vigo en coordinación con el responsable del contrato. A título orientativo, el buque suele permanecer entre 4 o 5 días en cada intermarea en el puerto de Vigo, normalmente los primeros días de mes. El servicio se prestará también los domingos y festivos.

Tanto este horario como los servicios a prestar son orientativos y podrán ser modificados por el ISM en función de sus necesidades, que será comunicado con la suficiente antelación a la empresa adjudicataria. Esta comunicación no tendrá carácter de modificación del contrato.

El seguimiento de la ejecución del servicio corresponderá al responsable del contrato. Una vez finalizados los trabajos se entregará por parte de la empresa adjudicataria un informe de los trabajos



realizados al responsable del contrato, con el objeto de que puedan presentarse ante la Autoridad Sanitaria competente en caso de que éstos fueran requeridos. Los informes emitidos por la empresa adjudicataria deberán permitir la renovación del Certificado de Exención de Sanidad.

Productos y equipos.

Correrán por cuenta del adjudicatario todos los medios personales y materiales necesarios para la ejecución del servicio. La empresa adjudicataria deberá poseer todos los permisos y licencias necesarios para la realización de la prestación.

Serán por cuenta del adjudicatario, durante el período de vigencia del contrato, el suministro de los materiales de limpieza, maquinaria, repuestos, accesorios, herramientas, andamios, escaleras, elementos especiales de seguridad y, en general, cualquier elemento que se precise para la correcta prestación del servicio, aunque no se mencione expresamente en el presente Pliego.

Normativa.

La empresa adjudicataria deberá cumplir rigurosamente con todas las normativas vigentes que se apliquen a la prestación del servicio.

- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos.
- Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.
- Real Decreto 314/2016, de 29 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

En el caso que durante el plazo de vigencia del contrato se dictara nueva normativa que modificara la vigente de tal forma que afectase a las operaciones de mantenimiento, esta normativa resultará de aplicación.

Cualquier cambio legislativo que afecte a las instalaciones objeto del presente contrato será comunicado de inmediato por la empresa adjudicataria por escrito a la Dirección Provincial del ISM, con indicación de las medidas a adoptar.

Lote 3. Desratización, desinsectación y desinfección.

El servicio consistirá en la instalación de 32 trampas en diferentes zonas del buque “Esperanza del Mar”, especialmente en las zonas comunes y en los oficios, cocinas, zona de hospital, toldilla, pañoles y hueco de los pescantes G-40 y G-67.

El servicio de deberá incluir todas las medidas y métodos de lucha contra los siguientes grupos de roedores y artrópodos:

- Roedores:
 - Rata gris
 - Rata negra
 - Ratón casero
- Artrópodos:
 - Artrópodos vectores caminadores: cucarachas. El resto como chinches, pulgas, piojos, ácaros, garrapatas y hormigas, al ser plagas esporádicas se haría un diagnóstico previo y se determinará si tiene coste adicional o no.
 - Insectos o plagas molestas: arañas, tijeretas, ciempiés, milpiés, lepisma, avispas y mosquitos.

Básicamente, los métodos químicos que se emplean de forma combinada se concentrarán en el uso de rodenticidas y desinsecticidas.

Todos los procedimientos operativos, mediante los cuales se aplicarán los desinsecticidas, se realizarán auxiliados con la instrumentación adecuada y la formulación y fin de los mismos; a saber:

- Termo nebulizador, nebulizador, espolvoreador, geles o feromonas.

Los procedimientos de desratización y rodenticidas se realizarán en las distintas zonas del buque, situando el cebo en el interior de dispositivos que impidan su manipulación accidentada por parte de personas.

La empresa adjudicataria deberá indicar en su Plan de trabajo, el día que tiene previsto aplicar cada una de las revisiones, debiendo avisar al responsable del contrato con una antelación suficiente para fijar el horario y las actuaciones a realizar.

Correrán por cuenta del adjudicatario todos los medios personales y materiales necesarios para la ejecución del servicio. Los productos deberán ser acordes a la finalidad a conseguir y a las características de las instalaciones, respetando las condiciones sanitarias y ambientales. La empresa adjudicataria deberá poseer todos los permisos y licencias necesarios para la realización de la prestación y tener personal formado en control de plagas.

Una vez efectuado el servicio, el adjudicatario deberá presentar un informe sobre las incidencias que hayan ocurrido durante la aplicación de los tratamientos y de los productos utilizados.

El adjudicatario deberá resolver, asimismo, los problemas puntuales que puedan surgir como consecuencia de plagas o circunstancias similares y aplicar los tratamientos de choque que sean necesarios para su subsanación, en el plazo de 48 horas desde la comunicación efectuada por el responsable del contrato y sin coste alguno.

En el caso que dicha prestación vaya a ser objeto de subcontratación se indicará el objeto y alcance de la subcontratación y el nombre del subcontratista.

El servicio se ejecutará trimestralmente durante el atraque del buque “Esperanza del Mar” en el puerto de Vigo en coordinación con el responsable del contrato. A título orientativo, el buque suele permanecer entre 4 o 5 días en cada intermarea en el puerto de Vigo, normalmente los primeros días de mes. El servicio se prestará también los domingos y festivos.

Tanto este horario como los servicios a prestar son orientativos y podrán ser modificados por el ISM en función de sus necesidades, que será comunicado con la suficiente antelación a la empresa adjudicataria. Esta comunicación no tendrá carácter de modificación del contrato.

El seguimiento de la ejecución del servicio corresponderá al responsable del contrato. Una vez finalizados los trabajos se entregará por parte de la empresa adjudicataria un informe de los trabajos realizados al responsable del contrato, con el objeto de que puedan presentarse ante la Autoridad Sanitaria competente en caso de que éstos fueran requeridos.

Productos y equipos.

Serán por cuenta del adjudicatario, durante el período de vigencia del contrato, el suministro de los materiales de limpieza, maquinaria, repuestos, accesorios, herramientas, andamios, escaleras, elementos especiales de seguridad y, en general, cualquier elemento que se precise para la correcta prestación del servicio, aunque no se mencione expresamente en el presente Pliego.

Todos los productos utilizados deberán estar homologados y tener un número en el Registro Sanitario. El adjudicatario deberá presentar al responsable del contrato una memoria detallada con las especificaciones y materiales (cantidades y calidades) a utilizar en la ejecución del contrato, reservando el ISM en su caso, la posibilidad de exigir su sustitución cuando los productos no resulten adecuados por su composición, etc., respecto a los requisitos mínimos fijados en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas. La empresa adjudicataria facilitará la ficha técnica y de seguimiento de todos los productos que utilice.

Se hace constar la posibilidad de que algunos ocupantes puedan tener alergias a determinados productos; en cuyo caso, se deberán emplear alternativas hipoalergénicas y seguras para garantizar un ambiente limpio y saludable para todos. A tal efecto, el ISM comunicará en tiempo y forma cualquier necesidad al adjudicatario.

Normativa.

La empresa adjudicataria deberá cumplir rigurosamente con todas las normativas vigentes que se apliquen a la prestación del servicio.

En el caso que durante el plazo de vigencia del contrato se dictara nueva normativa que modificara la vigente de tal forma que afectase a las operaciones de mantenimiento, esta normativa resultará de aplicación.

Cualquier cambio legislativo que afecte a las instalaciones objeto del presente contrato será comunicado de inmediato por la empresa adjudicataria por escrito a la Dirección Provincial del ISM, con indicación de las medidas a adoptar.

3.- VESTUARIO.

Será obligación del adjudicatario uniformar adecuadamente y dotar de los elementos de seguridad necesarios a todo el personal de trabajo de acuerdo con la normativa vigente de Prevención de Riesgos Laborales. En el uniforme deberá figurar una marca, logo o etiqueta que permita identificar a la empresa adjudicataria.

4.- MEDIO AMBIENTE.

El adjudicatario se compromete a cumplir estrictamente con la normativa del sistema de gestión medioambiental vigente y aquella que un futuro pueda dictarse dentro del mismo ámbito, como ampliación, desarrollo o actualización del citado sistema.

El adjudicatario se compromete a:

- Promover el ahorro de recursos naturales (agua, luz, etc.).
- Limitar la aplicación de productos especialmente tóxicos o ambientalmente problemáticos.
- Identificar y corregir consumos excesivos.
- Realizar formación continua del personal para garantizar una correcta manipulación, dosificación y uso de los productos de limpieza y maquinaria, así como de los procedimientos de limpieza y gestión de residuos.
- Utilizar maquinaria respetuosa con el medioambiente y la salud laboral.
- Utilizar productos que no dañen el ambiente y de productos reciclados.

5.- GARANTÍA.

El adjudicatario será responsable de las deficiencias imputables a defectos de material o mano de obra defectuosa, durante mínimo 6 meses.

6.- OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR.

El adjudicatario del contrato del contrato deberá cumplir todas las obligaciones derivadas del contrato, así como las contenidas en el presente pliego y demás disposiciones que resulten de aplicación.





El adjudicatario será responsable de todos los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia del funcionamiento normal o anormal de los trabajos encomendados por causas directamente imputables al mismo.

La presentación de proposiciones presume por parte del licitador la aceptación incondicional de las cláusulas de este pliego, así como de la declaración responsable de la exactitud de todos los datos presentados y de que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para el objeto de esta contratación.

DILIGENCIA para hacer constar que este Pliego de Prescripciones Técnicas ha sido aprobado por el órgano de contratación, en Las Palmas de Gran Canaria a XX de XXXX de 2024.

EL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN
LA DIRECTORA DEL ISM
P.D. EL DIRECTOR PROVINCIAL
(Resolución 07/12/2022 BOE 21/12/2022)

Jose Julián Suárez Suárez

