

PLIEGO DE CONDICIONES

SERVICIO PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE: LEGIONELOSIS; EFICACIA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS; CALIDAD DEL AGUA DE CONSUMO; Y DESRATIZACIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESINFECCIÓN, EN LA DIPUTACIÓN DE ALICANTE.

ANUALIDAD 2020

Departamento de Conservación de Edificios e Instalaciones

PRIMERA. OBJETO.

El objeto de este pliego es la contratación de los siguientes dos lotes:

LOTE 1.- LEGIONELOSIS; SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS Y CALIDAD DEL AGUA DE CONSUMO.

Contratar las operaciones descritas en cada una de las instalaciones pertenecientes a los centros de la Excma. Diputación de Alicante, que se vean afectadas por el 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; incluyendo el asesoramiento para la elaboración de un programa para la implantación de dicho decreto.

Además de contratar las operaciones descritas en cada una de las instalaciones de cocina del Hogar Provincial, para el control de la eficacia de la limpieza y desinfección en superficies en contacto con alimentos (mesas, carros de servicio de comidas,...).

También es objeto de este lote la contratación de las operaciones necesarias para el análisis y control de la calidad del agua de consumo en las instalaciones de las cocinas del Hogar Provincial y del centro Doctor Esquerdo.

LOTE 2.- DESRATIZACIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESINFECCIÓN.

Contratar el servicio para tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección en los centros de la Excma. Diputación Provincial.

SEGUNDA. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA APLICABLE.

LOTE 1.-

El servicio para la prevención y el control de la legionelosis en distintos centros de la Excma. Diputación Provincial de Alicante por parte de la empresa adjudicataria de este lote se ajustará, como mínimo, a lo especificado en la normativa que a continuación se relaciona:

- Real Decreto 865/2003 de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis y sus modificaciones posteriores.
- Guía Técnica para llevar a cabo la Prevención y Control de la Legionelosis, desarrollada por el Ministerio de Sanidad y Consumo.
- Decreto 173/2000, de 5 de diciembre, del Gobierno Valenciano, por el que se establecen las condiciones higiénico-sanitarias que deben reunir los equipos de transferencia de masa de agua en corriente de aire con producción de aerosoles, para la prevención de la legionelosis.
- Orden conjunta de 22 de febrero de 2001, de las consellerías de Medio Ambiente y Sanidad, por la que se aprueba el protocolo de limpieza y desinfección de los equipos de transferencia de masa de agua en corriente de aire con producción de aerosoles, para la prevención de la legionelosis.
- Decreto 201/2002, de 10 de diciembre, del Consell de la Generalitat, por el que se establecen medidas especiales ante la aparición de brotes comunitarios de legionelosis de origen ambiental, y sus correcciones de errores.
- Real Decreto 140/2003 de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano y sus modificaciones posteriores.
- Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE).



- Real Decreto 238/2013, de 5 de Abril, por el que se modifican determinados artículos e instrucciones técnicas del Reglamento de instalaciones térmicas en los edificios, aprobado por el R.D.1027/2007 de 20 de Julio.
- Norma UNE 100012:2005 Higienización de sistemas de climatización
- Norma UNE 171330-1:2008 Calidad ambiental en interiores. Parte 1: Diagnóstico de calidad ambiental interior.
- Norma UNE EN100030:2017 Prevención y control de la proliferación y diseminación de Legionela en instalaciones.
- Norma UNE-EN ISO 11731:2017 Calidad del agua. Recuento de Legionela.

El servicio para el control de la eficacia de la limpieza y desinfección en superficies en contacto con alimentos en las instalaciones de cocina del Hogar Provincial, y del análisis y control de la calidad del agua de consumo en las instalaciones de cocina del Hogar Provincial y del Doctor Esquerdo, por parte de la empresa adjudicataria de este lote, se ajustará, como mínimo, a lo especificado en la normativa que a continuación se relaciona:

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones posteriores.
- Reglamento (CE) 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y sus modificaciones posteriores.
- Reglamento (CE) 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, con sus dos rectificaciones de 2006 y 2008, y sus modificaciones posteriores.
- Reglamento (CE) 1441/2007 establecen a nivel comunitario los criterios microbiológicos para determinados microorganismos en los alimentos y sustituye al anexo I del Reglamento (CE) 2073/2005 y sus correcciones.
- Reglamento 365/2010 de la Comisión, por el que se modifica el anexo I del Reglamento 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, en lo que respecta a las enterobacteriáceas en productos lácteos líquidos pasteurizados y a Listeria monocytogenes en la sal de cocina
- Real Decreto 140/2003 de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, y sus modificaciones posteriores.
- Código internacional de prácticas recomendado-Principios Generales de Higiene de los alimentos CAC/RCP 1 1969 (2003)
- [UNE-EN ISO 22000:2018](#) Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.
- UNE-EN ISO 18593:2019 Microbiología de la cadena alimentaria. Métodos horizontales para toma de muestras de superficies.
- Manual para la implantación de sistemas de autocontrol basados en el APPCC en la industria agroalimentaria Generalitat Valenciana/FEDACOVA (2007)
- Guía Genérica de Prácticas Correctas de Higiene, editada por la Consellería de Sanitat (2007)
- Documento complementario a la Guía Genérica de Prácticas Correctas de Higiene, editada por la Consellería de Sanitat.



- Reglamento (UE) n o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero, por la que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta del consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

LOTE 2.-

El servicio para para tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección en los centros de la Excma. Diputación Provincial, por parte de la empresa adjudicataria de este lote, se ajustará a lo especificado, como mínimo, en la normativa que a continuación se relaciona:

- Real Decreto 3349/1983, de 30 de noviembre que aprobó la Reglamentación Técnico Sanitaria para la fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas y sus modificaciones posteriores.
- Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales,
- Decreto 14/1995, de 10 de enero, del Consell, por el que se regula la obtención de los carnés de manipulador de plaguicidas en la Comunitat Valenciana y su modificación por los decretos 27/2007, de 2 de marzo y 38/2012, de 24 de febrero, del Consell.
- Ley 10/2000, de 12 de diciembre, de Residuos de la Comunidad Valenciana y sus modificaciones posteriores.
- Real Decreto 1054/2002, de 11 de octubre, por el que se regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas y sus modificaciones posteriores.
- Real Decreto 255/2003, de 28 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento sobre clasificación, envasado y etiquetado de preparados peligrosos y sus modificaciones posteriores.
- Directiva 2009/128/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se establece el marco comunitario para conseguir un uso sostenible de los plaguicidas.
- Real Decreto 830/2010, de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas y su ampliación a 2015.
- Ley 22/2011, de 28 de Julio, de residuos y suelos contaminados y sus modificaciones posteriores..
- Decreto 38/2012, de 24 de febrero, del Consell, por el que se regulan las condiciones para el ejercicio de actividades de formación para manipular biocidas en la Comunitat Valenciana.
- Real Decreto 1311/2012, de 14 de septiembre, por el que se establece el marco de actuación para conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios y sus modificaciones posteriores.
- Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y sus versiones y revisiones posteriores.
- Decreto 30/2015, de 6 de marzo, del Consell, por el que se desarrollan determinados aspectos administrativos relativos a los productos fitosanitarios en la Comunitat Valenciana.

Además será de aplicación cualquier legislación o normativa en vigor, no relacionada anteriormente, y la que pudiera ampliar y/o modificar la existente, así como la que entre en vigor, durante la vigencia del contrato.



TERCERA. DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES.

A) LOTE 1.

INSTALACIONES EN LAS QUE SE APLICARÁN LOS TRATAMIENTOS PARA LA PREVENCIÓN Y EL CONTROL DE LA LEGIONELOSIS.

- **Palacio Provincial.**
 - 26 Terminales de la red de agua fría de consumo humano y caliente sanitaria.
 - 2 Termos eléctricos.
 - 1 fuente lírica.
- **Edificio C/ Tucumán nº 8.**
 - 37 Terminales de la red de agua fría de consumo humano.
 - 1 Depósito agua extinción incendios de 20 m³
- **Edificio C/ Tucumán nº 10.**
 - 7 Terminales de la red de agua fría de consumo humano.
 - 2 Depósitos AFCH de 0'5 m³ cada uno.
- **MUBAG.**
 - 23 Terminales de la red de agua fría de consumo humano.
 - 1 Termo eléctrico 50l.
 - 1 Depósito extinción incendios de 20 m³.
 - 1 Depósito AFCH de 10 m³.
 - 1 Equipo dosificador de hipoclorito sódico.
- **Oficina Técnica.**
 - 46 Terminales de la red de agua fría de consumo humano y caliente sanitaria.
 - 5 Termos eléctricos 50l.
 - 1 depósito de agua para lavacoche de 1 m³.
 - 1 depósito de agua osmosis 0'5 m³.
- **Archivo Provincial C/ Fortuny nº 6. (Edificio I y II)**
 - 11 Terminales de la red de agua fría de consumo humano y caliente sanitaria.
 - 2 Termos eléctricos 50l.
- **Hogar Provincial.**
 - 28 Terminales de la red de agua fría de consumo humano y caliente sanitaria. (Escuela Infantil)
 - 691 Terminales de la red de agua fría de consumo humano y caliente sanitaria. (Edificio principal)
 - 1 Depósito AFCH subterráneo de 30 m³.
 - 1 Equipo dosificador de hipoclorito sódico.
 - 3 Acumuladores de ACS de 2'5 m³ cada uno.
 - 4 Depósitos de agua para el sistema contra incendios de 20 m³.
- **Centro Dr. Esquerdo.**
 - 55 Terminales de la red de agua fría de consumo humano y caliente sanitaria. (Edificios auxiliares – talleres y calderas / lavandería / cocina / laborterapia / club social / almacén general / carpintería).
 - 263 Terminales de la red de agua fría de consumo humano y caliente sanitaria. (Edificio principal)
 - 1 Depósito AFCH subterráneo de 40 m³.
 - 1 Equipo dosificador de hipoclorito sódico.
 - 4 Acumuladores de ACS de 5 m³ cada uno.



- 2 Depósitos de agua para el sistema contra incendios de 20 m³.
- **Unidad Polivalente.**
 - 62 Terminales de la red de agua fría de consumo humano y caliente sanitaria.
 - 1 Depósito AFCH subterráneo de 20 m³.
 - 1 Equipo dosificador de hipoclorito sódico.
 - 1 Acumulador ACS de 1 m³.
 - 4 Tomas de riego por aspersión.
- **Centro Rehabilitación Psicosocial.**
 - 137 Terminales de la red de agua fría de consumo humano y caliente sanitaria.
 - 2 Depósitos AFCH de 3 m³. (cada uno).
 - 1 Equipo dosificador de hipoclorito sódico.
 - 2 Acumuladores ACS de 2 y 3 m³. (cada uno).
 - 1 Depósito de agua para extinción incendios de 20 m³.
- **Parque arqueológico Tossal de Manises.**
 - 14 Terminales de la red de agua fría de consumo humano y caliente sanitaria.
 - 2 Termos eléctricos 50l.
 - 1 Fuente ornamental.
- **Oficina Gestora de Rojales.**
 - 7 Terminales de la red de agua fría de consumo humano.
- **Oficina Gestora de Denia.**
 - 4 Terminales de la red de agua fría de consumo humano.

Nota: la relación de terminales de la red de agua y demás elementos no es exhaustiva pudiendo ser superior a los indicados para cada centro.

INSTALACIONES EN LAS QUE SE APLICARÁ EL CONTROL DE LA EFICACIA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

- **Cocina del Hogar Provincial.**
 - 22 Mesas de preparación y manipulación de alimentos.
 - 16 Carros auxiliares donde se depositan alimentos preparados.
 - 12 Carros térmicos de servicio de comidas.
 - 1 Triturador de alimentos cárnicos.
 - 2 Corta fiambres en superficies de contacto con alimentos.
 - 1 Abatidor.

INSTALACIONES EN LAS QUE SE APLICARÁ EL ANÁLISIS Y CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA DE CONSUMO

- **Cocina del Hogar Provincial.**
 - Terminales de la red de agua. (Calidad del agua de consumo).
- **Cocina del Dr. Esquerdo.**
 - Terminales de la red de agua. (Calidad del agua de consumo).

B) LOTE 2.

CENTROS OBJETO DE APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS DE DESRATIZACIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESINFECCIÓN.

- Palacio Provincial (Avda. Estación nº 6).
- Edificio de oficinas (C/Tucumán nº 8).
- Edificio de oficinas (C/Tucumán nº 10).



- Servicio de Prevención. (Local, bajos C/Tucumán nº 18).
- Oficina de Proyectos (C/Tucumán nº 18).
- Oficinas y almacenes (bajos C/Ferré Vidiella. nº 3).
- Oficinas, aulas y almacén (bajos y entreplanta C/Ferré Vidiella. nº 5).
- Oficinas, entreplanta (Avenida de Federico Soto nº 4).
- Edificio del MUBAG (C/Gravina nº 13-15).
- Solar (Avenida de Jijona nº 41).
- Solar (C/Canalejas nº 12).
- Archivo Provincial – Edificios I y II (C/Fortuny nº 6).
- Edificio de la Oficina Técnica (Avenida de Orihuela nº 128).
- Almacenes y dependencias (C/Hermanos Bernard nº 6 y C/Virgen de África nº 2).
- Hogar Provincial (Partida de Orgegia nº 27-33).
- Centro Doctor Esquerdo, (C/Ramón de Campoamor nº 25 -San Juan).
- Edificio Hospitalario Unidad Polivalente (C/Ramón de Campoamor nº 25 - San Juan).
- Centro de Rehabilitación Psicosocial (C/Ramón de Campoamor nº 25 - San Juan).
- Oficinas y parque arqueológico del Tossal de Manises-Lucentum.
- Prefabricados y parque arqueológico La Illeta del Banyets (Campello).
- Oficina gestora de Cocentina (C/San Antonio nº 2).
- Oficina gestora de Denia (Carretera Denia-Ondara s/n, Partida Tapietes).
- Oficina gestora de Rojales (Malecón del Soto nº 12)
- Almacén VV y OO Alicante (C/Fortuny nº 6)
- Almacén VV y OO Villajoyosa (Partida de Rodacucos)
- Almacén VV y OO Novelda (Av. Reyes Católicos 132)
- Almacén VV y OO Elche (Partida Derramador)
- Almacén VV y OO Ondara (Partida de Benimarmut)
- Almacén VV y OO Senija (Av. de la Constitución, 54)
- Almacén VV y OO Alcoy (Crta. Alcoy - Bañeres P.K 7,4).

CUARTA. PROTOCOLOS DEL LOTE 1

1.- PREVENCIÓN Y CONTROL LEGIONELOSIS.

A) PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL SISTEMA HIDRÁULICO.

1.- Preparación del tratamiento:

- Se instala adecuadamente la maquinaria necesaria para el tratamiento al lado del equipo a limpiar.

2.- Recirculación:

- Cloración del agua del sistema, entre 20 y 30 ppm. de cloro residual libre, a una temperatura no superior a 30º C y un pH entre 7 y 8, haciendo llegar a los puntos terminales de la red 1 y 2 ppm.
- Mantener la concentración durante dos o tres horas.
- Adición de bisulfito sódico para neutralizar el cloro.

3.- Limpieza de sistemas:

- Limpieza de elementos desmontables, grifos y duchas, con un cepillo duro.
- Se sumergen en solución clorada a 20 ppm. durante 30 minutos. Aclarado con agua fría.



- Limpieza y desinfección de depósitos de agua.
- *NOTA: Los elementos difíciles de desmontar o sumergir, se cubrirán durante el mismo tiempo con un paño limpio impregnado en la misma solución.

4.- Normalización del sistema. Cloración de los depósitos generales de agua potable:

- Adición de cloro para funcionamiento normal: 0,2 y 0,8 ppm de cloro residual libre en el sistema. Se procederá al tratamiento en las revisiones trimestrales.
- La adquisición de los productos necesarios para funcionamiento normal de la calidad del agua de los depósitos generales correrá a cargo de la empresa adjudicataria.

5.- Análisis de detección de Legionela:

- El objetivo es determinar la existencia de Legionela spp en el sistema hidráulico.
- Recogida de Muestras:

En la red de agua fría, se tomarán muestras de agua de los puntos terminales de la red. Se recogerá aproximadamente un litro de agua, recogiendo primero una pequeña cantidad (100 ml.), para después rascar el grifo o ducha con una torunda que se incorporará en el mismo envase y recogeremos el resto de agua arrastrando los restos del rascado.

También se tomarán muestras de los depósitos de AFCH, de uno de los acumuladores de ACS por centro y de uno de los depósitos del sistema de agua contra incendios SCI por centro cuando existan varios.

Se medirá la temperatura y la cantidad de cloro libre.

Todas las muestras se recogerán en envases estériles, adecuados para evitar que se rompan o se vierta su contenido.

- Metodología:

Las muestras son filtradas mediante un equipo de filtración de la firma "Millipore" y posteriormente sembradas en distintos medios selectivos como: (BCYE, Agar Sangre, Agar McConkey, etc.), para su posterior análisis microscópico.

Las colonias obtenidas son teñidas mediante la "Tinción de Jiménez" y observadas al microscopio.

Por último se realiza un test de reactivos de diagnóstico de la firma "Oxoid" donde se verifica la especie y serogrupo de los resultados obtenidos.

6.- Revisiones:

La empresa adjudicataria elaborará un libro de mantenimiento por cada una de las instalaciones del presente pliego.

Los responsables del Departamento de Conservación de Edificios e Instalaciones (D.C.E.I.) entregarán a la empresa adjudicataria planos con la ubicación e identificación de los depósitos, termos y terminales de red, de todos los centros objeto de este contrato. Todos estos elementos están numerados por centro para su identificación. Cualquier alteración sobre ubicación o detección de otros elementos por parte de la adjudicataria, se debe comunicar por escrito a los Servicios Técnicos de la Diputación para su actualización.

Por cada edificio del presente contrato, se procederá a realizar las siguientes revisiones:

- Mensualmente:



- Inspección para verificar el estado general de conservación y limpieza en puntos terminales de red, duchas y grifos.
- Medir la temperatura en una muestra representativa de grifos y duchas (muestra rotatoria a lo largo del año), manteniendo una temperatura por encima de 50° C en agua caliente e inferior a 20° C en agua fría y depósitos (si las condiciones climatológicas lo permiten).
- Medir la temperatura de los depósitos de AFCH, manteniéndolos por debajo de 20° C (si las condiciones climatológicas lo permiten).
- Revisión de los equipos de dosificación de hipoclorito sódico.
- Trimestralmente:
 - Revisión del estado general de los acumuladores ACS.
 - Revisión del estado de conservación y limpieza de los depósitos de AFCH
 - Revisión del estado de general de los depósitos del sistema de agua contra incendios SCI.
- Anualmente:
 - Limpieza y desinfección de la red de agua fría y caliente sanitaria.
 - Limpieza y desinfección de los depósitos de AFCH.
 - Limpieza y desinfección de los acumuladores de ACS.
 - Limpieza y desinfección de la fuente ornamental del Tossal de Manises.
 - Limpieza y desinfección de los depósitos y sistemas de aguas contra incendios. (se deberá realizar al mismo tiempo que la prueba hidráulica).
 - Análisis de detección de legionela (nº de muestras por cada centro indicada en cláusula decimotercera (A)). La toma de muestras para las analíticas de detección de legionela se realizara transcurridos 15 días tras la aplicación del tratamiento.

Los análisis de detección de legionela en los centros asistenciales se realizarán según las especificaciones de la Conselleria de Sanidad, de analíticas mínimas anuales por cultivo de Legionela, de acuerdo con el número de habitaciones:

- Hogar Provincial □ 8 analíticas anuales (6 agua caliente y 2 agua fría).
- Dr. Esquerdo □ 8 analíticas anuales (6 agua caliente y 2 agua fría).
- Unidad Polivalente □5 analíticas anuales (4 agua caliente y 1 agua fría).
- C. Rehabilitación Psicosocial □5 analíticas anuales (4 agua caliente y 1 agua fría).

Además de estas analíticas por centro se realizarán analíticas de detección de legionela: de los depósitos de AFCH; de los acumuladores de ACS, y de los depósitos de agua del sistema contra incendios SCI, en todos los centros que hubiesen instalados.

7.- **Agua caliente sanitaria y agua fría de consumo humano.**

Mensualmente, se realizarán revisiones en un número representativo, rotario a lo largo del año, de los puntos terminales de la red interior (grifos y duchas), de forma que al finalizar el año (periodo de 12 meses) se hayan revisado todos los puntos terminales de la instalación.

En estas operaciones, siempre se incluirá en puntos terminales un grifo de cocina en el muestreo mensual.

En los centros asistenciales, semanalmente se procederá a la revisión y apertura de los grifos de las habitaciones no ocupadas por residentes,



dejando correr el agua como mínimo un minuto, y se dejando constancia en un registro de estas actuaciones.

8.- Tratamiento y limpieza de la fuente lírica del Palacio Provincial.

Tres veces al año, en los meses de abril, julio y noviembre se procederá a realizar la limpieza de la fuente lírica del Palacio Provincial.

Se aplicaran los siguientes métodos:

No se podrá superar dos días de duración para el proceso de limpieza del vaso y piedras, y se requerirá un mínimo de 3 operarios con sus correspondientes equipos de limpieza, con una dedicación mínima diaria de 5 horas.

Se procederá para las tres limpiezas:

- 1.- Vaciado de agua de la fuente (lo que la empresa adjudicataria estime oportuno para la limpieza total de la fuente).
- 2.- Se aplicarán tratamientos mecánicos, (utilizando camión adaptado con hidrolimpiador-aspirador y caso de ser necesario hidrolimpiadoras y aspiradoras de alta presión manuales). Se limpiará tramo a tramo toda la superficie de piedras depositadas en el fondo del vaso eliminando toda la materia orgánica fijada sobre cada una de las piedras y la superficie del vaso. Caso de ser necesario se retirarán las piedras y se limpiarán una a una colocándose una vez limpias en el lecho de la fuente.
- 3.- Finalizado el proceso de limpieza y colocación de las piedras en el vaso de la fuente lírica se procederá a aplicar el tratamiento de cloración y llenado de la fuente.
- 4.- Análisis para la detección de Legionela: Transcurridos 15 días de la aplicación del tratamiento realizado se tomará una muestra del agua de la fuente para la analítica de detección de Legionela que se realizará, en los meses de abril, julio y noviembre.

B) ACTUACIONES FRENTE A POSITIVOS DE LEGIONELOSIS.

En el caso de positivo de legionelosis en algunas de las instalaciones contempladas en el presente pliego, deberán aplicar las medidas correctoras establecidas según el RD 865/2003 o en su caso, aquel que lo sustituya, amplíe o modifique y verificar el resultado realizando un nuevo control analítico transcurridos quince días de la toma de las medidas correctoras.

C) COMUNICACIONES, INFORMES Y CERTIFICACIONES.

El adjudicatario, una vez finalizadas las tareas para la prevención y control de la legionelosis, y cumpliendo la normativa vigente, procederá a elevar las correspondientes actas de las operaciones realizadas y sus posibles incidencias, con la emisión de informes según la siguiente metodología:

1. En caso de “positivo” en analíticas, estas comunicaciones las realizarán en un plazo no superior a 24 horas. Se pone en marcha el protocolo de actuación establecido por la normativa vigente, adelantando por correo electrónico conserva@diputacionalicante.es al D.C.E.I. los resultados y recomendaciones a aplicar. Se procede a la apertura del correspondiente parte de trabajo, y se agilizan las acciones a realizar según las recomendaciones propuestas por la empresa adjudicataria.
2. En la primera quincena del mes siguiente la adjudicataria remitirá los partes de trabajo así como informe detallado de los tratamientos, y resultado de las analíticas realizadas en ese mismo mes.
3. En los casos de producirse resultado positivo (presencia de legionelosis), por la empresa adjudicataria, se procederá a la realización de contra análisis hasta verificar la eliminación total de legionelosis.



4. En caso de modificarse la legislación que regula estos tratamientos, la empresa adjudicataria modificará los mismos adaptando los tratamientos analíticos, autorizaciones, etc. a la nueva legislación.

5. Conjuntamente entre el Dpto. de Conservación y la empresa adjudicataria se establecerá el calendario, frecuencias, horarios, etc. en los que se realizan los tratamientos.

6. Los informes, partes, albaranes, etc. que emita la empresa adjudicataria tendrán el contenido mínimo que se establece en el art. 5 del RD 865/2003 de 4 de julio.

7. Se emitirán cuantas certificaciones vengan determinadas en la legislación vigente y cuantas sean requeridas por esta Excm., diputación Provincial, que acrediten los tratamientos, los resultados analíticos y operaciones realizadas en los Centros Provinciales.

2.- PROTOCOLO PARA EL CONTROL DE LA EFICACIA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS EN LA COCINA DEL HOGAR PROVINCIAL.

La empresa adjudicataria de este lote, en las instalaciones objeto del contrato, y cumpliendo la normativa vigente, procederá a:

1. Realizar un **análisis trimestral** de “**bacterias aerobias**”, de “**listeria monocytogenes**” y de “**enterobacterias**”, en la cocina del Hogar Provincial.

Trimestralmente, se tomarán 30 muestras en diferentes superficies que entren en contacto con el alimento de la cocina del Hogar Provincial, representativas para análisis de “bacterias aerobias”, de “listeria monocytogenes”, y de “enterobacterias”.

Las diferentes superficies que entren en contacto con el alimento de la cocina del Hogar Provincial son: 22 mesas de preparación (mp); 16 carros auxiliares (ca); 12 carros térmicos (ct); 2 corta fiambres (cf); 1 triturador de carnes (tc); y 1 abatidor (ab); según distribución actual de la cocina.

- se realizará la toma de muestras manteniendo la proporción en número de muestras para el análisis de “bacterias aerobias” de 4(mp)-3(ca)-2(ct)-1(cf, tc o ab)
- del número de muestras 4(mp)-3(ca)-2(ct)-1(cf, tc o ab) para el análisis de “listeria monocytogenes”.
- y del número de muestras 4(mp)-3(ca)-2(ct)-1(cf, tc o ab) para el análisis de “enterobacterias”.

Los responsables del Departamento de Conservación de Edificios e Instalaciones (D.C.E.I.) entregarán a la empresa adjudicataria planos con la ubicación e identificación de las superficies de contacto de la cocina del Hogar.

2. La toma de las 30 muestras la realizará un técnico cualificado, así como la entrega e interpretación técnica de los informes de análisis, que deberán ir firmados por éste.

3. Los informes de análisis y control de superficies en contacto con alimentos se emitirán con carácter trimestral para el centro Hogar Provincial y deben contener como mínimo:

- Datos de cada una de las muestras: tipo de análisis realizado, fecha y hora de la toma de cada muestra.
- Resultados analíticos: puntos de muestreo; unidad de medición aplicada; nº de bacterias aerobias por punto de muestreo analizado, y límites aplicados; verificación de ausencia de listeria monocytogenes por punto de muestreo analizado; medidas recomendadas caso de superar los límites tolerables;



verificación de ausencia de enterobacterias por punto de muestreo analizado; medidas recomendadas caso de superar los límites tolerables.

- Una vez realizado el análisis y en el caso de superar los límites tolerables, en un plazo no superior a 24 horas el técnico de la empresa adjudicataria, realizará la comunicación al correo electrónico del D.C.E.I. conserva@diputacionalicante.es, informando del resultado y transmitirá las medidas recomendadas a aplicar en la superficie afectada.

3.- PROTOCOLO PARA EL ANÁLISIS Y CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA DE CONSUMO EN LAS COCINAS DEL HOGAR PROVINCIAL Y DEL CENTRO DR. ESQUERDO.

La empresa adjudicataria de este lote procederá a:

1. Realizar un **análisis trimestral** de la calidad del agua de consumo, según legislación vigente.
2. Para este análisis se tomarán como mínimo muestras de tres griferías diferentes destinadas al consumo humano de las instalaciones de cocina del Hogar Provincial, y otras tres muestras de griferías diferentes de las instalaciones de cocina del Centro Dr. Esquerdo.
3. Los informes de análisis y control de la calidad del agua de consumo se emitirán con carácter trimestral para cada centro asistencial (Hogar Provincial y Centro Dr. Esquerdo), y deben contener como mínimo:
 - Datos de las muestras: tipo de análisis, nº de muestras, fecha y hora de la toma de cada muestra.
 - Resultados analíticos: Parámetros analizados (mínimo los recogidos en el R.D. 140/2003, para el Control del agua en grifo del consumidor); unidad de medición aplicada en cada parámetro y límites asociados a cada parámetro; y medidas recomendadas caso de superar los límites tolerables.
 - Una vez realizado el análisis y en el caso de superar los límites tolerables de potabilidad, el técnico de la empresa adjudicataria, en un plazo no superior a 24 horas, realizará la comunicación al correo electrónico del D.C.E.I. conserva@diputacionalicante.es, informando del resultado y transmitirá las medidas recomendadas a aplicar en la instalación afectada.

QUINTA. PROTOCOLOS DEL LOTE 2.

1.- PROTOCOLO PARA LA APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS Y REVISIONES DE: DESRATIZACIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESINFECCIÓN.

La empresa adjudicataria este lote realizará la prestación del servicio, en horario previamente acordado con el encargado de la inspección y control, de cada centro.

Se deben **aplicar tratamientos** en condiciones normales, con **periodicidad mensual**, en todos los centros provinciales, excepto en los centros asistenciales: (Hogar Provincial, Dr. Esquerdo; Unidad Polivalente y Centro de Rehabilitación Psicosocial) que se realizarán con **periodicidad quincenal**.

A) APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS:

1. La empresa adjudicataria de este lote comunicará a los Servicios Técnicos de la Diputación, no solo los tratamientos que se tengan que realizar, sino también las medidas que se deben adoptar con anterioridad o posterioridad a los mismos para evitar intoxicaciones o cualquier otro riesgo.
2. Además, se deben realizar todos los tratamientos que sean necesarios, tanto en caso de aparición de una nueva especie, como de una reinvasión anormal, o de cualquier otro imprevisto.



3. Los tratamientos los realizarán personal en plantilla de la empresa adjudicataria de este lote, con suficiente preparación y experiencia, que deberá estar en posesión del “carnet de aplicador de plaguicidas de uso en salud pública” o “carnet de aplicador de biocidas” y será dirigido por un técnico competente de la citada empresa adjudicataria.

Resumen:

Tratamientos a aplicar en los centros provinciales administrativos.

- Desratización tratamiento mensual
- Desinsectación tratamiento mensual.
- Desinfección tratamiento mensual.

Tratamientos a aplicar en los centros provinciales asistenciales.

- Desratización tratamiento quincenal.
- Desinsectación tratamiento quincenal.
- Desinfección tratamiento quincenal.

4. El personal que realice el tratamiento deberá llevar todos los elementos de protección apropiados al tratamiento a realizar, vigilarán que las condiciones de trabajo de la maquinaria, sean las correctas, y seguirán todas las medidas necesarias para evitar intoxicaciones.

5. En cada tratamiento se facilitarán, como mínimo, a la Excm. Diputación Provincial de Alicante, los siguientes datos:

- Fecha en que se realiza.
- Objeto del tratamiento.
- Conforme del técnico de la empresa.
- Zonas tratadas.
- Productos utilizados.
- Incidencias.

6. Se tendrá especial cuidado en proteger todas las instalaciones eléctricas de daños de roedores.

7. Ante presencia de plagas se realizaran cuantos tratamientos sean necesarios hasta la total eliminación de la misma.

8. Se tratarán en un máximo de 48 horas, a partir de la comunicación, aquellas dependencias en que los técnicos provinciales lo consideren conveniente y también aquellas en que los resultados de los controles ambientales realizados indiquen la conveniencia de realizar una desinfección.

9. Tratamientos especiales.

a. La empresa adjudicataria procederá a realizar los correspondientes tratamientos adecuados sobre documentación que pudiera contener plagas, procedente de municipios para su estudio y reclasificación en instalaciones del Archivo Provincial y que pusiera en peligro el resto de documentación, a requerimiento de los responsables de la Diputación.

b. También procederá a realizar la desinfección con productos adecuados en la habitación de un paciente fallecido en cualquiera de los centros asistenciales (Hogar Provincial, Dr. Esquerdo, Unidad Polivalente o Centro de Rehabilitación Psicosocial) a requerimiento de los responsables de la Diputación y en plazo inferior a 24 horas.

c. Ante la presencia de colonias de “termitas” la empresa adjudicataria procederá se realizar tratamientos aplicando cebos alimentarios termiticidas, con principios activos basados en la biología y comportamiento social de este insecto. El tratamiento actuará sobre las termitas obreras que asimilarán la materia activa y, debido a su comportamiento social la redistribuirán por medio de la trofalaxia al resto



de la colonia. No se emplearán tratamientos químicos que pueden alterar el medio ambiente.

La empresa adjudicataria en cualquier de los tres supuestos anteriores emitirá un informe en el que se especifique: los tratamientos aplicados y los principios activos utilizados, el personal que lo ha realizado, periodo de cuarentena requerido o necesario para la erradicación de plagas o colonias y toda aquella información que los técnicos de la Diputación puedan solicitar.

B) REALIZACIÓN DE REVISIONES:

1. Se realizarán, como mínimo, **revisiones cada quince días** de todas las zonas de todos los centros provinciales administrativos, para comprobar que no hay ningún foco nuevo, y podrán coincidir con las visitas planificadas para el tratamiento.
2. En los centros provinciales asistenciales (Hogar Provincial, Dr. Esquerdo; Unidad Polivalente y Centro de Rehabilitación Psicosocial) las revisiones se realizarán **semanalmente**.

Resumen:

Revisiones a realizar en todos los centros provinciales administrativos.

- Desratización revisión quincenal.
- Desinsectación revisión quincenal.
- Desinfección revisión quincenal.

Revisiones a realizar en los centros provinciales asistenciales.

- Desratización revisión semanal.
- Desinsectación revisión semanal.
- Desinfección revisión semanal.

3. En cada revisión se facilitarán, como mínimo, a la Excm. Diputación Provincial de Alicante los siguientes datos:

- Fecha en que se realiza.
- Objeto del tratamiento.
- Conforme del técnico de la empresa.
- Zonas tratadas.
- Productos utilizados.
- Incidencias.

4. Siempre habrá cebo en los cebadores, cambiando en revisiones aquel cebo deteriorado.

5. No obstante, se realizarán revisiones de los cebaderos, con la frecuencia necesaria, para que entre dos revisiones nunca se pueda producir el consumo total del cebo colocado en el cebadero.

6. Los cadáveres que se encuentren en revisiones serán retirados por la empresa encargada del servicio y procederá a su eliminación según establece el Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre.

7. Si en la realización de las revisiones se detectase presencia o consumo en los cebaderos, se procederá, de forma inmediata, a la realización de los cuantos tratamientos sean necesarios para eliminar la situación (desratización, desinsectación, desinfección).

8. Así mismo en caso de que la empresa adjudicataria sea avisada, por los servicios técnicos, de presencia de roedores, insectos, o sea necesaria la realización de desinfección, dispondrá de forma inmediata al personal y medios necesarios para dar respuesta y eliminar la plaga o presencia detectada.

C) ESPECIFICACIONES:



1. DESRATIZACIÓN.

1.1. ROEDORES A CONTROLAR.

- Género Rattus y en especial las especies: (Rattus norvegicus y Rattus rattus).
- Género Mus y en especial el Mus musculus.

1.2. PRODUCTOS A UTILIZAR EN LA DESRATIZACIÓN.

1. Deberán estar autorizados para el fin a que se destinan y estarán registrados en el registro de autorizaciones y registros especiales de la Dirección General de Salud Pública.
2. Serán de muy reciente fabricación, estando en óptimas condiciones de uso.
3. Irán en sus envases originales, que habrán de llevar sus preceptivas etiquetas. Ello podrá ser supervisado por los Técnicos Provinciales y por el responsable de cada centro o persona en quien delegue.
4. Los productos, ya sean granulados, polvo esparcible, líquido, etc., se situarán siempre inaccesibles a personas y animales domésticos.
5. No se podrá usar polvo esparcible donde los roedores, objeto o no del tratamiento, pudieran contaminar con dicho polvo alimentos, medicamentos, etc.
6. Si se usan cebos raticidas a base de cereales, deberán llevar un colorante preferentemente azul o rojo, no podrán ser tipo harina, y solamente los que se van a emplear como raticidas podrán ser de grano entero.
7. Las materias activas de los raticidas sólo podrán ser aquellas que se encuentren registradas en el ministerio de sanidad en la dirección general de salud pública dependiente del ministerio de sanidad.
8. La empresa adjudicataria, entregará las fichas químicas de seguridad de las materias activas de los raticidas a los responsables del Departamento de Conservación de Edificios e Instalaciones, antes de la sustitución de los cebos existentes o cuando una vez sustituidos, se modifique la materia activa de los mismos.

1.3 REALIZACIÓN DEL CONTROL DE ROEDORES.

1. Se controlará no sólo el interior del recinto, sino también cualquier otra zona que pueda producir una re-invasión del mismo.
2. Se estudiarán minuciosamente todas las zonas de posible control y en especial: sótanos, sistemas de desagües, alcantarillas, almacenes, depósitos de basuras, etc. para detectar los focos de infestación, la situación aproximada de las colonias y las especies que forman la plaga.
3. Determinadas las zonas que necesitan control, se iniciará el mismo con los productos que cumplan los requisitos relacionados en el apartado anterior (1.2), entendiéndose por control, no sólo el tratamiento, sino también la comprobación de su efectividad, ausencia de resistencias etc.
4. Los raticidas se situarán en cebaderos, distribuidos en forma y número adecuado para que todos los roedores encuentren el cebo fácilmente.
5. En caso de detectarse resistencia a la materia activa, se propondrán medidas alternativas para el estudio y aprobación por el departamento de la Excm. Diputación Provincial que controla el servicio.
6. Los responsables del Departamento de Conservación de Edificios e Instalaciones (D.C.E.I.) entregarán a la empresa adjudicataria planos con la ubicación e identificación de los cebaderos instalados y clasificados por contenido específico de raticida. Estos cebaderos están numerados para



su identificación. Cualquier modificación en su ubicación, ampliación, identificación o contenido se debe comunicar por escrito a los Servicios Técnicos de la Diputación.

7. Los cebaderos deberán impedir el acceso al cebo (muy especialmente si el cebo contiene Calciferol), a personas y animales domésticos, y se etiquetarán indicando convenientemente el peligro que representan.

8. La dosis de cebo a colocar en cada cebadero, será como mínimo de 250 gr. para ratas y de 50 gr. para ratones, o la que especifique la legislación en vigor.

2. DESINSECTACIÓN.

2.1. INSECTOS A CONTROLAR.

- Insectos reptantes y en especial: *Blattella germánica*, *Blatta orientalis*, *Periplaneta americana*; hormigas (como *Acanthomyops niger* y *Lasius niger*) y otras plagas como *Lepisma saccharina*, ácaros, etc.
- Insectos Ectoparásitos y en especial: Chinche de las camas (*Cimex Lectularius*), pulga del hombre (*Pulex irritans*), pulga del gato (*Ctenocephalides felis*), pulga del perro (*Ctenocephalides canis*), pulga de la rata (*Xenopsylla cheopis*), piojos del cuerpo (*pediculus humanus corporis*), de la cabeza (*pediculus humanus capitis*), garrapatas blandas (*Argasidae*) y duras (*Ixodidae*), etc.
- Insectos de comportamiento trofaláxico y en especial: Termitas (*Reticulitermes Grassei*)
- Insectos voladores y en especial: *Musca doméstica*, Polillas del género *Tinea*, himenópteras (como *Vespa crabro*, [Vespidae](#)), antófilos, etc.
- Mosquitos en especial *Culex Pipiens*.
- Ootecas, nidos y pupas.

2.2. PRODUCTOS A UTILIZAR EN LA DESINSECTACIÓN.

1. Deberán estar autorizados para el fin a que se destinan y estarán registrados en el registro de autorizaciones y registros especiales de la Dirección General de Salud Pública.
2. Serán de muy reciente fabricación, estando en óptimas condiciones de uso.
3. Irán en sus envases originales, que habrán de llevar sus preceptivas etiquetas. Ello podrá ser supervisado por los Técnicos Provinciales y por el responsable de cada centro o persona en quien delegue.
4. Para los tratamientos de desinsectación en interiores, especialmente en presencia, se usarán aquellos productos, de entre los autorizados, que presenten una menor toxicidad para el hombre.
5. En las zonas que tengan que ser usadas rápidamente se usarán productos en los que el plazo de seguridad sea mínimo preferentemente 12 horas y como máximo de 24 horas.
6. Cuando se precise, se colocarán carteles avisadores para que se sepa con seguridad a partir de, cuándo se pueden volver a usar las dependencias.
7. Las materias activas de los insecticidas sólo podrán ser aquellas que se encuentren registradas en el ministerio de sanidad en la dirección general de salud pública dependiente del ministerio de sanidad.
8. La empresa adjudicataria, entregará las fichas químicas de seguridad de las materias activas de los productos insecticidas, a los responsables del Departamento de Conservación de Edificios e Instalaciones, antes de la prestación del servicio o cuando se modifique la materia activa del producto insecticida.



2.3. REALIZACIÓN DEL CONTROL DE INSECTOS.

1. Se controlará, no sólo el interior del recinto, sino también cualquier otra zona que pueda producir una reinvasión del mismo.
2. Se estudiarán minuciosamente, todas las zonas de posible control y en especial: sótanos, sistemas de desagües, alcantarillas, almacenes, cocinas, motores de electrodomésticos, depósitos de basuras, etc. para detectar los focos de infestación, la situación aproximada de las colonias y las especies que forman la plaga.
3. No se podrá usar la misma materia activa, cuando se prevea resistencia de los insectos a dicha materia activa.
4. Se comunicará a los Servicios Técnicos de la Diputación no solo los tratamientos que se tengan que realizar sino también las medidas que se deben adoptar con anterioridad o posterioridad a los mismos, por la citada dirección, para evitar intoxicaciones o cualquier otro riesgo.
5. En los partes de trabajo de control de plagas se adjuntará el documento de revisión que justifique la utilización de un plaguicida-insecticida y los puntos de aplicación.
6. Se establecerá un calendario específico de tratamientos para control de ectoparásitos en los jardines del Palacio Provincial.

2.4. INSTALACIÓN DE TRAMPAS Y MONITOREO DEL RHYNCHOPHORUES FERRUGINEUS “PICUDO ROJO”.

Para el control de la población del Rhynchophorus Ferrugineus “Picudo Rojo” y evitar en la medida de lo posible la afección en las palmeras de los centros de la Diputación Provincial se procederá a la realización de los siguientes trabajos:

Los espacios en los que la Diputación dispone de palmeras objeto de este contrato, son: jardines del Palacio Provincial, jardines del Hogar Provincial, jardines del Centro Dr. Esquerdo y Casa Prytz, y jardines de la Unidad Polivalente.

a) Instalación de trampas de captura.

1. Se colocarán entre 2 y cuatro trampas con cebo por hectárea, estableciendo un “cinturón de protección”, para evitar la entrada del picudo. Las trampas estarán especialmente concebidas para la captura del Rhynchophorus Ferrugineus “Picudo Rojo”.
2. Para evitar la interacción con las trampas de animales o personas, la Diputación establece como requisito que las trampas deben estar protegidas por jaula metálica, que son propiedad de la Diputación y que se proporcionarán en número necesario a la empresa adjudicataria.
3. Las trampas se cebarán con la feromona de agregación del picudo rojo para atraer a los insectos en su fase adulta (machos y hembras) o el producto que en todo caso establezca la Consellería de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural. Estos insectos suben por las paredes interiores de la trampa hasta caer en el interior, donde quedan atrapado.
4. Periódicamente, se sustituirá el atrayente para que las trampas no pierdan eficacia, utilizando trampa seca y húmeda: Las trampas húmedas estarán rellenas de agua y trozos de palmera o melaza, para potenciar el poder de atracción consiguiendo una atracción sexual y alimenticia.

b) Monitoreo y reposición de cebos



1. Se establecen visitas mensuales y quincenales para llevar a cabo el recuento de las capturas y la reposición del cebo de la trampa: feromona o agua y trozos de palmera o melaza, en el periodo comprendido entre **mayo y diciembre**, estos incluidos.
2. Las visitas quincenales de monitoreo corresponden a periodos de máximo vuelo y corresponden a los meses de **mayo, junio, septiembre, octubre y noviembre**.
3. Las visitas mensuales de monitoreo se realizarán los meses de **julio, agosto y diciembre**.
4. Cada mes desde mayo a diciembre se elaborará un informe de "monitoreo del picudo rojo" en el que se comunicará los recuentos por cada trampa de cada centro, así como la fecha en la que se ha realizado los recuentos, así como las observaciones o recomendaciones que se estime conveniente. Este informe se remitirá al D.C.E.I. junto a los informes objeto de este contrato.

3. DESINFECCIÓN.

3.1. PATÓGENOS A CONTROLAR.

- Bacterias.
- Hongos.
- Virus, en caso puntual necesario.

3.2. PRODUCTOS A UTILIZAR EN LA DESINFECCIÓN.

1. Deberán estar autorizados para el fin a que se destinan y por tanto deberán estar registrados en el registro de la Dirección General de Salud Pública o en el Registro General de Farmacia.
2. Serán de muy reciente fabricación, estando en óptimas condiciones de uso.
3. Irán en sus envases originales, que habrán de llevar sus preceptivas etiquetas. Ello podrá ser supervisado por los Técnicos Provinciales y por el responsable de cada centro o persona en quien delegue.
4. Las materias activas de los productos de desinfección sólo podrán ser aquellas que se encuentren registradas en el ministerio de sanidad en la dirección general de salud pública dependiente del ministerio de sanidad.
5. La empresa adjudicataria, entregará a los responsables del Departamento de Conservación de Edificios e Instalaciones, las fichas químicas de seguridad de las materias activas de los productos de desinfección que puedan ser tóxicas para el ser humano. Deberán entregarlas antes de la prestación del servicio, o cuando se modifique la materia activa del producto desinfectante.

3.3. REALIZACIÓN DE LA DESINFECCIÓN.

Se realizará con periodicidad mensual en todos los centros provinciales, con especial incidencia en:

- En las **instalaciones sanitarias** de las dependencias del Hogar Provincial, Centro de Dr. Esquerdo, Unidad Polivalente y Centro de Rehabilitación Psicosocial:
 - Laboratorio de farmacia.
 - Gimnasio de rehabilitación.
 - Consulta médica y dependencias anejas.
- En las **instalaciones deportivas** del Hogar Provincial, del Centro Doctor Esquerdo y de la Unidad Polivalente:
 - Aseos.
 - Vestuarios.



- Duchas
- En las siguientes dependencias del resto de centros objeto de este pliego:
 - Aseos.
 - Vestuarios.
 - Duchas.

SEXTA. REGISTROS Y AUTORIZACIONES.

Las empresas licitadoras para los dos lotes, estarán legalmente autorizadas para la realización de este tipo de tratamientos e inscritas en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de la Comunidad Valenciana o en el de su comunidad autónoma de origen, según regula el Decreto 96/2004, de 11 de junio, del Consell de la Generalitat, por el que se crea el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de la Comunidad Valenciana y posterior modificación para adecuarlo a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio, y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio. Las empresas licitadoras deberán acreditar documentalmente el correspondiente certificado de inscripción en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de la Comunidad Valenciana o de cualquier comunidad autónoma del Estado Español.

SÉPTIMA. REQUISITOS EXIGIDOS A LA EMPRESA ADJUDICATARIA.

Las empresas adjudicatarias de cada lote:

1. No podrán subcontratar ninguna actividad de realización en los Centros Provinciales que se incluyen en el presente pliego.
2. Designarán cada una, una persona y un teléfono para su relación con la Diputación Provincial de Alicante.
3. En cada visita, se pondrá en contacto con el responsable de mantenimiento en el centro antes de iniciar los trabajos objeto de este contrato.
4. Dispondrán de técnicos facultativos, con titulación universitaria en ciencias de la salud, en cualquier modalidad que les faculte para la dirección de este tipo de trabajos, y expedido por el Estado Español u homologado por el mismo. Deben entregar copia del título tras la adjudicación del contrato.
5. Los técnicos designados para la gestión de trabajos con la Diputación, habrán realizado cursos para la realización de operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario (RD 865/2003), homologados por el Ministerio de Sanidad y Consumo. Además, deberán haber asistido con aprovechamiento al curso de manipulador de plaguicidas, nivel cualificado. Deben entregar copia de dicha cualificación o carné, tras la adjudicación del contrato.
6. La empresa adjudicataria del lote 1, deberá acreditar documentalmente mediante el certificado de inscripción del laboratorio donde se realicen: el análisis de detección de Legionela, análisis superficiales y control de la calidad del agua de consumo; que está autorizado y registrado en el ámbito de la salud pública en la Comunidad Valenciana.
7. Los técnicos de las empresas adjudicatarias, serán responsables de dirigir los tratamientos, según lo especificado en el presente pliego y, por



tanto, deberán tener experiencia suficiente del control de las plagas a controlar.

8. Las empresas adjudicatarias no podrán sustituir a los técnicos, que designen para dirigir los tratamientos, salvo autorización por escrito de la Diputación Provincial de Alicante.

9. Cada empresa adjudicataria debe entregar la relación de trabajadores que vayan a realizar trabajos en instalaciones de la Diputación: con sus DNIs, experiencia y y la cualificación de cada trabajador que realicen los trabajos objeto del contrato. También presentarán la relación de los vehículos y matriculas para poder darles acceso a las instalaciones.

10. Cada empresa adjudicataria deberá acreditar documentalmente para cada trabajador que vayan a realizar los tratamientos, que están registrados en el registro de autorizaciones y registros especiales de la Dirección General de Salud Pública, y que están en posesión del carné de manipulador de plaguicidas de uso en Salud Pública; según Decreto 14/1995, de 10 de enero, del Gobierno Valenciano, por el que se regula la obtención de los carnets de manipulador de plaguicidas en la Comunidad Valenciana y Decreto 27/2007, de 2 de marzo, del Consell, por el que se regulan los carnets de manipulador de plaguicidas de uso fitosanitario en la Comunitat Valenciana.

11. La empresa adjudicataria del lote 1 debe entregar los protocolos o programas personalizados de prevención y control de Legionelosis, que recoja como mínimo los requisitos exigidos en este pliego. Estos protocolos o programas irán firmado por técnico competente de su empresa.

12. La empresa adjudicataria del lote 1 debe entregar los protocolos o programas personalizados para el control de la eficacia de limpieza y desinfección en superficies en contacto con alimentos en la cocina del Hogar Provincial y para el análisis y control de la calidad del agua de consumo en las cocinas del Hogar Provincial y del Dr. Esquerdo; que recoja como mínimo los requisitos exigidos en este pliego. Estos protocolos o programas irán firmado por técnico competente de su empresa.

13. La empresa adjudicataria del lote 2 debe entregar los protocolos o programas personalizados de tratamiento y revisión de D.D.D., que recoja como mínimo los requisitos exigidos en este pliego y que se describa detalladamente entre otros: a) el método a utilizar para la monitorización de insectos reptantes y roedores, así como la utilización de feromonas y la naturaleza de los cebos para múridos; b) También debe presentar el programa de control de insectos voladores que va a ejecutar. Estos protocolos o programas irán firmado por técnico competente de su empresa.

14. Las empresas adjudicatarias consensuaran con los técnicos de la Diputación, un planning con el calendario de las actuaciones a realizar durante el año. No se podrá variar los citados planning sin la previa autorización de los técnicos de la Diputación.

15. Deberán cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo, así como lo dispuesto en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, sus normas de desarrollo y las modificaciones que pudieran producirse, haciéndolo extensivo a las empresas que el adjudicatario pudiera subcontratar.



16. Cumplirán con la reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas (Real Decreto 3349/1.983 de 30 de diciembre y sus modificaciones posteriores).

17. Las empresas adjudicatarias debe entregar la relación de todos los productos químicos y/o biológicos a utilizar en sus respectivos lotes adjudicados, con las fichas de seguridad internacional.

18. Serán las únicas responsables de las actuaciones que podrían derivarse por accidentes de trabajo, vehículos, etc., así como de la responsabilidad civil que se derivase por actuaciones indebidas, negligencias u omisiones, imputables a la empresa adjudicataria de cada lote, o del incumplimiento de lo estipulado en el pliego de condiciones.

19. Podrán proponer a la Diputación Provincial de Alicante, **siempre por escrito**, las mejoras que estime procedentes en la prestación del servicio, que si las considera convenientes, accederá a dichas propuestas.

20. Deberá presentar una memoria general de todo el año antes del día 20 de enero del año siguiente.

OCTAVA. SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

Las empresas adjudicatarias dispondrán de seguro de responsabilidad civil y daños a terceros, como mínimo de 130.000,00 euros por siniestro, que deberán mantener en vigor durante toda la duración del contrato. Las empresas adjudicatarias presentarán un certificado original emitido por la compañía de seguros que certifique dichos términos.

NOVENA. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

Las empresas adjudicatarias de cada lote, en los términos del presente pliego de condiciones, cumplirá con todas las disposiciones que sean de aplicación de la Ordenanza General de Seguridad e Higiene en el trabajo, tendrá a todos sus operarios de alta en la Seguridad Social y cumplirá con la Ley de Prevención de Riesgos Laborales Ley 31/1995 de 8 de noviembre, así como con la legislación posterior de seguridad, salud y prevención de riesgos laborales de obligado cumplimiento para este tipo de actividad objeto del presente pliego, haciéndolo extensivo a las empresas que el adjudicatario pueda subcontratar.

Deberán asimismo presentar ante esta Excm. Diputación Provincial, el plan de evaluación y prevención de riesgos laborales para las operaciones y trabajos que abarquen el presente servicio, suscrito por el técnico superior en prevención.

En el caso de concurrencia de trabajadores de empresas contratadas en centros de trabajo ocupados simultáneamente por personal de Diputación de Alicante, todo el personal recibirá una protección eficaz en materia de seguridad y salud en los términos contemplados en el artículo 24 de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y en el Real Decreto 171/2004 por el que se desarrolla el citado artículo.

DÉCIMA. DURACIÓN DEL CONTRATO.

El plazo de duración del contrato será de un año a contar desde el día siguiente a la formalización del contrato o desde el uno de mayo de 2020 de ser esta fecha posterior. Este contrato se podrá prorrogar hasta un máximo de un año más.



UNDÉCIMA. PRESUPUESTO.

La contraprestación máxima del servicio objeto de este pliego a satisfacer por la Excm. Diputación Provincial de Alicante para la totalidad del contrato, tendrá un costo máximo, de **cuarenta y un mil ochocientos setenta euros (41.870,00 €)**, incluidos impuestos y tasas, para el total de los centros, desglosado de la siguiente manera:

LOTE 1

Control de legionelosis	15.080,00 €
Control limpieza de superficies en contacto con alimentos y calidad del agua de consumo	1.970,00 €
TOTAL LOTE 1 (IVA INCLUIDO)	17.050,00 €

LOTE 2

Desratización, desinsectación y desinfección	21.950,01 €
Monitoreo "Picudo rojo"	2.869,99 €
TOTAL LOTE 2 (IVA INCLUIDO)	24.820,00 €

TOTAL (LOTE 1+LOTE 2) 41.870,00 €

Alicante, a fecha de firma electrónica.

