

PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACION DEL EXPT.: A/SER-005555/2017 "SERVICIO DE CONTROL DE PLAGAS DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE MÓSTOLES CENTRO DE ESPECIALIDADES CORONEL DE PALMA Y CENTROS DE SALUD MENTAL ADSCRITOS".

1. FINALIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR

1.1.- El objeto del contrato será conseguir en todas las instalaciones y locales de los centros incluidos en el contrato una adecuada calidad higiénica y un buen nivel de bioseguridad medioambiental mediante la prevención, control y eliminación de las poblaciones de artrópodos, roedores y otras especies nocivas. Los licitadores de este concurso deberán estar incluidos en el registro oficial de establecimientos y servicios biocidas de la CAM.

Será de aplicación a este servicio lo establecido en el Real Decreto 3349/1983, de 30 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas y normativa modificadora posterior, así como toda la legislación vigente aplicable.

El servicio se prestará en las instalaciones correspondientes a:

- Hospital Universitario de Móstoles.
- Centro de Especialidades Coronel de Palma.
- Centros de Salud Mental c) Nueva York.
- Hospital de Día, c) Independencia.
- Centro de Día, c) Asturias
- Piso tutelado c) Agustina de Aragón,

2. EJECUCION DEL SERVICIO

2.1.- *La ejecución del servicio* deberá acomodarse a las directrices del Servicio de Medicina Preventiva del Hospital Universitario de Móstoles, en cuanto a las condiciones y circunstancias de la prestación del mismo.

2.2.- *Horario:* La actividad se realizara en horarios compatibles con el normal funcionamiento de los distintos Centros.

2.3.- *Fuentes de la información:* La información necesaria para realizar la actividad contratada se obtendrá de las siguientes fuentes:

- Visitas de todos los locales e instalaciones de los Centros afectados, por el personal de la empresa, determinándose un mapa de riesgo donde se indiquen aquellas zonas o condiciones propicias para la aparición de los diferentes tipos de plagas, bajo la supervisión del **Servicio de Medicina Preventiva**. Se valorará los antecedentes de presencia de organismos nocivos y los factores de riesgo del entorno.
- Programación y actividades establecidas por el **Servicio de Medicina Preventiva**.

2.4.- Tipos de actividades: Serán el conjunto de medidas y estrategias de actuación necesarias para mantener la población de especies nocivas por debajo del umbral de tolerancia. Las actividades fundamentales a desarrollar por el Servicio contratado son la desinsectación y desratización, tanto pasiva como activa.

2.5.- *El protocolo de actividades* deberá contemplar:

1. Prescindir de plaguicidas. Deberá cumplir la UNE EN 16636-2015 basado en una Gestión Integrada de Plagas en la que el uso de biocidas debe estar justificado, dando prioridad a medidas físicas de saneamiento del medio.
2. La desratización se aplicará con la instalación de cebaderos protegidos tras la evaluación de los puntos de riesgo.
3. Por necesidad se incluirá cualquier técnica o producto necesario tras valoración conjunta del adjudicatario y el Servicio de Medicina Preventiva.
4. Se tendrá en cuenta, en los casos en que sea posible, la utilización de productos no contaminantes o menos agresivos con el medio ambiente.

2.6.- Las actividades a realizar serán:

1. *Programadas*: Son aquellas actividades a las que se les puede poner una fecha de ejecución pues se trata de actuaciones periódicas que son introducidas en un cronograma. La periodicidad de estos tratamientos programados es mensual.
2. *A demanda*: Son aquellas solicitudes de actuación recibidas a diario desde diferentes instancias de los centros afectados planteando problemas causados por algún tipo de organismo nocivo.

3.- MATERIALES, PRODUCTOS Y TECNICAS DE APLICACION Y SANEAMIENTO EMPLEADAS

- 3.1.- Los licitadores, además de cuantos catálogos y documentación justificativa de su implantación en el sector estimen oportuno, deberán presentar en sobre 2, por separado, estudio de los productos que pretenden emplear en cada uno de los tratamientos, indicando sus propiedades y características, detallando igualmente el tipo y las peculiaridades de los aparatos que han de utilizar (aportación de la ficha técnica y de seguridad de los productos a aplicar).
- 3.2.- Los productos y materiales a emplear en los servicios que se contraten serán por cuenta del adjudicatario y habrá de ajustarse a las características expuestas en la oferta presentada.
- 3.3.- No se utilizara ningún producto, instrumento o técnica de aplicación sin el conocimiento y autorización del Servicio de Medicina Preventiva, que deberá ser consultado por la empresa adjudicataria, a fin de supervisar el empleo de dichos productos, instrumentos o técnicas de aplicación.
- 3.4.- La gestión de los posibles residuos por restos de materiales así como sus envases serán de cuenta del adjudicatario, de acuerdo con la normativa vigente. Se informará al Servicio de Asuntos Generales del Hospital de los gestores autorizados de residuos que se harán cargo de dicha gestión, así como de la cantidad de residuos anuales gestionados.
- 3.5.- Todos los productos utilizados deberán tener registro de la Dirección General de Salud Pública, perteneciente al Ministerio de Sanidad.
- 3.6.- Siempre que sea posible, y con el fin de minimizar el uso de productos nocivos para el Medio Ambiente y la Salud, la empresa adjudicataria realizará acciones preventivas, mecánicas o de cualquier otro tipo para reducir el uso de biocidas.

4.- PERSONAL

- 4.1.- El personal habrá de proceder, en todo momento, con la debida corrección y cuidado en el desempeño de sus funciones.
- 4.2.- La empresa adjudicataria deberá disponer de personal suficiente para la prestación del servicio contratado, debiéndose comprometer y garantizar la aportación de los medios técnicos y humanos necesarios para ello.

- 4.3.- Este personal aplicador contará con la capacitación profesional establecida en el artículo 4 del Real Decreto 830/2010. Igualmente, deberá estar perfectamente uniformado e identificado y acreditar su presencia ante los profesionales del centro.

El personal, dependerá única y exclusivamente del adjudicatario, por lo que éste tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de patrono y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, Seguridad e Higiene en el Trabajo, así como las disposiciones de la normativa general y autonómica sobre riesgos laborales.

- 4.5.- Los daños que este personal pudiera ocasionar en el mobiliario o instalaciones, ya sea por negligencia o dolo, serán indemnizados por el contratista, siempre a juicio de los Centros afectados, los cuales podrán detraer la compensación procedente del importe de las facturas que presente el contratista.

Igualmente será responsable el contratista de las sustracciones de cualquier material, valores o efectos, imputables a su persona, siguiéndose para su compensación idéntico criterio al señalado en el párrafo anterior.

- 4.6.- La empresa adjudicataria está obligada a aportar los medios técnicos y humanos necesarios para atender el servicio contratado, así como para resolver los posibles imponderables que puedan surgir, por lo que deberán proporcionar un número de teléfono para la atención de urgencias, 24 horas, los 365 días del año

- 4.7.- La empresa contará con un Responsable Técnico, en los términos establecidos en el artículo 5 del Real Decreto 830/2010, que determinará los diagnósticos de situación, así como la planificación y evaluación de los tratamientos.

- 4.8.- El personal aplicador y manipulador de plaguicidas deberá estar adecuadamente formado y capacitado para desarrollar este trabajo, de lo cual se responsabilizará la empresa adjudicataria del servicio contratado.

5.- SISTEMÁTICA DE ACTUACIÓN

- 5.1.- *Metodología de actuación en problemas de saneamiento en las solicitudes a demanda (avisos):*

- Comunicación o detección del problema.
- Priorización del aviso recibido
- Diagnóstico de situación. Si el técnico de saneamiento lo considera necesario contactará con el responsable de Medicina Preventiva.
- Elaboración del plan de actuación y ejecución del mismo
- Valoración de resultados y justificación documental de la actuación
- Todos los avisos recibidos deberán ser atendidos en un plazo máximo de 24 horas.

5.2.- Programación de desinsectación:

La programación de desinsectación tendrá carácter mensual y se deberá elaborar por la empresa adjudicataria con un mes de antelación, enviando una copia de la misma a los Servicio de Hostelería y Medicina Preventiva:

5.3.- Medidas fundamentales para realizar la desinsectación.

Las siguientes directrices son fundamentales para que el proceso de desinsectación se realice de forma eficaz y segura.

1. El supervisor o responsable del local donde se va a actuar debe conocer, con antelación, cuando se va a realizar la desinsectación y se encargará de que estos estén correctamente preparados, para ello, es fundamental, que esté instruido sobre cómo deben estar tapados y protegidos los aparatos y material, como en el caso de laboratorio, radiología, cocina, cafetería, etc.
2. El personal que va a efectuar la desinsectación no deberá realizarla si los locales no se encuentran correctamente preparados. Se anotarán los motivos para que se tomen las medidas oportunas correctivas del problema.
3. Antes de la intervención, el personal que va a efectuar la desinsectación debe comprobar que todas las ventanas y puertas exteriores del local a tratar estén cerradas y que ninguna persona, sin el material de protección adecuado, permanezca en el mismo.
4. El tipo de producto a emplear, así como su concentración, cantidad deberá ser definido por el responsable de la empresa contratada. En caso de necesidad el Servicio de Medicina Preventiva hará las indicaciones necesarias.

5. Al finalizar la actuación, se establecerá un periodo de seguridad mínimo durante el cual no podrán usarse las instalaciones. Para ello, se cerrarán las puertas de acceso al local y se colocará un letrero donde se indique la prohibición de entrar y limpiar el lugar, hasta pasado el plazo de seguridad.
6. El adjudicatario realizará una fumigación de las galerías y zonas técnicas con carácter semestral, en las fechas y horarios que indique el Servicio Técnico del Centro.
7. Sobre los insectocaptadores instalados en la Cocina del Hospital, se realizará un mantenimiento que incluya:
 - Cambio de tablas adhesivas y limpieza exterior cada 90 días.
 - Cambio de tubo y cebador, anual.

Los repuestos citados serán a cargo exclusivo del adjudicatario.

5.4 - Actuaciones de desratización e incidencias con aves.

1. **Desratización:** Una vez identificados y detectados los roedores (visualización de ejemplares vivos o muertos, heces, huellas, ruidos, mordisqueo del material, etc.) se debe evaluar la población de roedores determinando el nivel de infestación para aplicar los métodos de desratización. Se utilizarán raticidas anticoagulantes efectuando una desratización programada con colocación de los roenticidas en los portacebaderos. Se revisarán periódicamente y se cambiarán cada seis meses como máximo. La eficacia del tratamiento se evaluará mediante la evaluación del consumo de raticida, huellas, excrementos, etc. Los portacebaderos se colocarán en lugares poco accesibles para las personas. La adjudicataria queda obligada a la elaboración de un mapa de colocación de los portacebaderos en todo el Complejo.
2. **Incidencias con aves** (palomas, vencejos, etc.): Dadas las características del edificio puede ocurrir la anidación de aves en capialzados de persianas o huecos de ventana. Será competencia del técnico de saneamiento la valoración de la situación, la posible captura o expulsión del ave, la retirada del nido, la desinsectación del espacio y la comunicación de las necesarias medidas estructurales para evitar nuevas incidencias similares.

5.5.- Control de gatos.

La empresa contratada realizará las actuaciones necesarias para el control de la infestación por gatos en el Hospital. Para alcanzar dicho objetivo se obliga a:

- Aplicar los medios, procedimientos y autorizaciones establecidas por la legislación vigente.
- Realizar una campaña de información y divulgación encaminada a que el personal del Hospital respete las jaulas, no alimente a los gatos y denuncie las zonas afectadas por la presencia de éstos.
- Determinar los puntos de captura y establecer en los mismos, unas jaulas caza-gatos con un número de orden y localización en un Boletín de Servicio. Dichos puntos se irán variando para evitar el recelo de los gatos y para cubrir las diferentes áreas afectadas en estos puntos.
- Proceder a la evacuación de los animales trasladándolos al Centro de Protección de Animales del Ayuntamiento.
- La adjudicataria tendrá las autorizaciones necesarias para el transporte de estos animales.

5.6.- Saneamiento Pasivo

1. La empresa adjudicataria valorará y comunicará al Servicio de Hostelería la necesidad de:

- Medidas necesarias sobre elementos estructurales constructivos.
- Medidas de optimización de las condiciones higiénico sanitarias y ambientales.

6.-CONTROL Y EVALUACION.

6.1.- Responsable de la empresa para todos los centros

Con el fin de establecer un contacto permanente entre la empresa adjudicataria y el Hospital, el contratista designará, por escrito, un responsable con poderes y capacidad suficiente para la ejecución de todas las actividades y la resolución de cuantos defectos e incidencias sean observados en la prestación del servicio.

6.2.-Registro de actuaciones

Por cada actuación efectuada, la empresa cumplimentará un impreso donde se refleje, como mínimo, la siguiente información: Datos de filiación del solicitante, fecha, y motivo de la solicitud, tiempo de actuación realizada, fecha de realización, producto empleado (tipo y dosis) técnica de aplicación, incidencias u observaciones y conformidad por el responsable de la zona o local tratado. Del mismo modo figurará si la actuación que se ha realizado es programada o a demanda del Hospital.

6.3.- Informe de actividad

La empresa adjudicataria deberá remitir a la Dirección del Hospital y al **Servicio de Medicina Preventiva** una memoria anual y un informe mensual donde se especifique la actividad realizada, así como la notificación diaria de las actuaciones realizadas.

6.4. Supervisión y evaluación

Para el seguimiento del cumplimiento de las condiciones técnicas establecidas en este pliego, el Hospital, a través del Servicio de Hostelería, realizará controles e inspecciones periódicas para evaluar la calidad del servicio prestado.

7.- ELIMINACIÓN DE ENVASES CON RESIDUOS QUÍMICOS O PELIGROSOS

Los envases vacíos que hayan contenido pesticidas y en especial si han sido tóxicos, nocivos o peligrosos, así como los cadáveres de animales que hayan ingerido restos de estos productos, deberán ser tratados o eliminados por cuenta de la Empresa adjudicataria según el Real Decreto 833/1988, por el que se aprueba el Reglamento para la ejecución de la Ley 20/1986, Básica de Residuos Tóxicos y Peligrosos, la Ley 11/1997 de envases y residuos de envases, desarrollada por Real Decreto 782/98 Reglamento de envases y residuos de envases o en su caso por la Legislación vigente en este momento.

8.- PROGRAMA DE SEGURIDAD, SALUD E HIGIENE

De acuerdo a la cláusula 34 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, el adjudicatario está obligado al cumplimiento de la normativa vigente en prevención de riesgos laborales, conforme a lo dispuesto en la Ley 31/95 de 8 de noviembre, Sobre Prevención de Riesgos Laborales y en el Reglamento de los Servicios de Prevención (R.D. 39/97 de 17 de enero).

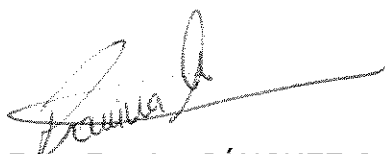
EL SERVICIO DE PREVENCIÓN DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE MÓSTOLES, en relación a su cumplimiento ha elaborado un protocolo de "Control y coordinación de empresas auxiliares (adjudicatarias de los concursos públicos de servicios) en materia de seguridad y medioambiente", cuya copia se facilita a los licitadores, para su conocimiento. El adjudicatario, a la firma del contrato, deberá firmar la Declaración que figura en el Anexo VI del citado protocolo y entregar toda la documentación correspondiente a este tipo de contrato

9.- CERTIFICADO DE ASISTENCIA

Para la licitación a este contrato será necesario acreditar en el sobre nº 1 el certificado de haberse personado en el Hospital para conocer las instalaciones objeto del servicio. Dicho certificado, que garantiza que el licitador conoce las características del servicio objeto del contrato, será expedido en el Servicio de Hostelería con posterioridad a la visita realizada.

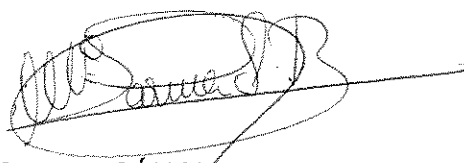
Móstoles, 29 de marzo de 2017

REPOSABLE SERVICIO
MEDICINA PREVENTIVA



Fdo.: Romina SÁNCHEZ GÓMEZ

RESPONSABLE SERVICIO DE HOSTELERÍA



Fdo.: Carmen SÁNCHEZ-PAUS LUMBRERAS

VºBº
EL DIRECTOR GERENTE

Fdo.: Manuel GALINDO GALLEGO

