



Fundación Pública Andaluza
San Juan de Dios de Lucena y
Fundaciones Fusionadas de Córdoba
Consejería de Inclusión Social,
Juventud, Familias e Igualdad

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**LICITACIÓN DEL CONTRATO DE SERVICIOS MEDIOAMBIENTALES:
CONTROL DE PLAGAS, DESRATIZACIÓN Y LEGIONELLA Y CONTROL DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA POR PROCEDIMIENTO ABIERTO
SIMPLIFICADO ABREVIADO**

(Expte. PA 03/2024)



1. OBJETO

El presente pliego tiene por objeto establecer las características técnicas y obligaciones del contrato de servicios medioambientales: control de plagas, desratización y legionella y control de seguridad alimentaria de los centros de la Fundación Pública Andaluza San Juan de Dios de Lucena y Fundaciones Fusionadas de Córdoba (la Fundación, en lo sucesivo), en las condiciones establecidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Los centros de la FSJD y número de personas usuarias de cada uno son los siguientes:

Residencia de personas mayores San Juan de Dios
C/ Calzada, 1. 14900. Lucena (Córdoba)
79 plazas de atención residencial y 20 plazas de unidad de estancia diurna

Residencia de personas mayores San Andrés
C/ Frailes, 18. Córdoba.
34 plazas de atención residencial

Residencia de personas mayores La Magdalena
C/ La Magdalena, 16. Dos Torres (Córdoba)
29 plazas de atención residencial

C.E.I. Simón Obejo y Valera
C/ Francisco Botello, 19, 14412 Pedroche (Córdoba)
35 plazas de atención socioeducativa

El objeto del presente contrato se divide en dos lotes:

Lote 1. Servicio de control de plagas, desratización y legionella

Lote 2. Servicio de control alimentario

LOTE 1. SERVICIO DE CONTROL DE PLAGAS, DESRATIZACIÓN Y LEGIONELLA

1. CUESTIONES GENERALES

El adjudicatario vendrá obligado a realizar las revisiones y actuaciones descritas en el Real Decreto 487/2022 de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y control de la legionelosis. Se realizará la limpieza térmica o química.



La revisión, la limpieza y desinfección de toda la instalación se efectuará al menos una vez al año, sin superar los 12 meses entre una desinfección y la siguiente. Asimismo, atendiendo al RD 487/2022 de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis, se hará la limpieza y desinfección de cada zona según la periodicidad estipulada o cualquiera de las incidencias que pudieran producirse recogidas en el RD.

En la revisión general de la instalación se comprobará su correcto funcionamiento y su buen estado de conservación y limpieza, incluyendo todos los elementos, se realizará al menos una vez al año, reparando o sustituyendo aquellos elementos defectuosos. Cuando se detecte presencia de suciedad, incrustaciones o sedimentos, se procederá a su limpieza y, en su caso, desinfección.

Las instalaciones se limpiarán y desinfectarán una vez al año, cuando se pongan en marcha la instalación por primera vez, tras una parada superior a un mes, tras una reparación o modificación estructural, cuando una revisión general así lo aconseje y cuando así lo determine la autoridad sanitaria. En las instalaciones de agua contra incendios se podrá realizar la desinfección química sin el vaciado y limpieza del depósito anualmente, así como los trabajos de mantenimiento higiénico-sanitario y toma de muestras para análisis de legionella siguiendo norma UNE 100030:2023 de Prevención y control de la proliferación y diseminación de legionella en instalaciones.

Las actuaciones del presente contrato deberán realizarse limitando los riesgos para la salud pública y el impacto medioambiental que lleva asociados el uso de productos químicos conforme a los principios establecidos por la Organización Mundial de la Salud.

De este modo, se hará un uso racional y limitado de los biocidas a aplicar, priorizando las estrategias de control de poblaciones, medidas preventivas, formulaciones de productos menos tóxicos y métodos de control no químicos, así como una sustentable gestión de residuos.

El alcance de los trabajos incluidos en el presente contrato incluye:

- Control de plagas.
- Desratización y desinsectación.
- Control y prevención de la Legionelosis.
- Registro documental, certificados e informes.

Y todas aquellas actividades que, por normativa vigente durante la duración del contrato, fueran necesarias y no se encontrasen incluidas en las anteriores. Si en algún momento, durante la vigencia del contrato, se produjeran cambios significativos que



supusieran una modificación sustancial en cuanto a toma de muestras, periodicidad de limpieza y desinfección, se procederá a la revisión de las condiciones del contrato.

2. CONTROL DE PLAGAS

La persona adjudicataria deberá implementar un programa de Control de Plagas.

Para ello deberá hacer uso de todas las técnicas disponibles en el mercado, que junto a un profundo conocimiento de las plagas a controlar y de las instalaciones donde se encuentran las plagas, permitan dejar como último recurso la utilización de productos químicos, en aras de una mayor protección de la salud pública y del medio ambiente.

Si en algún momento, durante la vigencia del contrato, surgiera en alguno de los Centros plagas, tanto de roedores, como de insectos, la empresa adjudicataria deberá asumir la subsanación sin ningún coste adicional.

La persona adjudicataria deberá presentar una propuesta técnica con una metodología de trabajo conforme a los criterios establecidos por la Norma UNE 171210 Buenas Prácticas en los Planes de Desinfección, Desinsectación y Desratización, la Norma UNE 16636:2015 Servicios de Gestión de Plagas, Requisitos y competencias y en la normativa que le sea de aplicación, así como, detallar como mínimo las siguientes etapas:

2.1 Diagnóstico de la situación.

Diagnóstico de la situación como valoración previa al diseño e implantación del programa de actuación.

Se deberá prever la inspección, con la detección, identificación y estimación del grado de contaminación o infestación, el reconocimiento de las instalaciones (factores que favorecen la proliferación y desarrollo de los organismos nocivos), y el examen del entorno, con sus características ambientales.

Se estudiarán los factores que favorecen el acceso y la proliferación de organismos nocivos; se establecerán las deficiencias o factores ambientales, estructurales, higiénico-sanitarios, prácticas laborales, etc., concurrentes, a efecto de informe y corrección a la propiedad/gestor de la instalación.

Se aportará cualquier otra información de interés técnico que sea relevante para precisar la situación de partida, determinar medidas ambientales correctoras urgentes, opciones técnicas de control y referencias de actuaciones futuras.



Este documento de diagnóstico inicial incluirá información respecto a los métodos que se utilizarán para valorar la existencia de plagas y que podrán ser los que siguen:

- Búsqueda e identificación de todos los refugios potenciales de las plagas.
- Observar en el perímetro de las instalaciones la presencia de posibles madrigueras, nidos, etc.
- Observar la presencia de sujetos muertos, excrementos, huellas, mordisqueos, etc., tanto en las zonas exteriores (cercas, cubos de basura, ventanas, persianas, cableado, conductos, etc.), como en las zonas interiores (comida, productos almacenados, mobiliario, etc.).
- Controlar el estado de sumideros, rejillas, vasos sifónicos, etc.
- Zonas y/o equipos de riesgo de contaminación/entrada de vectores.
- Zonas y/o equipos donde se detectan presencia o indicios de plagas/contaminación.

2.2 Plan de actuación

La persona adjudicataria deberá presentar un Plan de actuación tras la diagnosis realizada, que detalle el conjunto de medidas y estrategias de actuación, secuenciadas en el tiempo, precisas para prevenir y erradicar la eventual existencia de población de especies nocivas en los diferentes espacios contemplados en la presente licitación.

El plan será aprobado por la Fundación antes del inicio de las actuaciones y se presentará con un calendario de actuación indicando las unidades de ejecución y la periodicidad mínima. En este calendario se indicarán las acciones a llevar a cabo tanto para las actuaciones de desratización y desinsectación, periodicidad (mensual, trimestral, semestral, anual) de cada una de ellas, lugar y sistemas en que se realizarán y los procedimientos.

Teniendo en cuenta la propia naturaleza del servicio, y la posibilidad de aparición de focos aislados de infección y/o infestación, serán objeto del contrato, sin coste adicional la Fundación, las actuaciones puntuales en momentos que se escapen del control programado, que, por razones de urgencia, así lo requieran. La persona adjudicataria quedará obligada a atender estos requerimientos en un periodo máximo de 24 horas desde la notificación de la incidencia.

La empresa se compromete a explicitar en su Plan de actuación la metodología a utilizar



para el seguimiento de las medidas recomendadas en la Diagnósis y contemplando las especificaciones realizadas en el pliego.

Medidas de control directo sobre las especies nocivas: La persona adjudicataria deberá detallar de forma pormenorizada en su Plan el conjunto de medidas que aplicarán contra los microorganismos o plagas para conseguir su erradicación, en caso de que las anteriores medidas recomendadas no sean suficientes para su control.

En caso de ser necesario un control directo, la persona adjudicataria deberá priorizar la utilización de los siguientes métodos:

- Métodos físicos: sistemas luminosos, auditivos, de temperatura, ultravioletas, etc.
- Métodos mecánicos: trampas adhesivas, trampas mecánicas, técnicas de aspiración, etc.
- Métodos físico-químicos: procedimientos electro químicos.
- Métodos biológicos: predadores naturales.

En aquellos casos que sea precisa la aplicación de métodos químicos, se escogerán biocidas de uso para personal especializado, que impliquen la mínima peligrosidad para las personas y el medio ambiente. Se dará prioridad al uso de plaguicidas biológicos funcionales y a aquellas técnicas que supongan menos riesgo de exposición para las personas (tratamientos dirigidos).

En la aplicación de estos productos biocidas, se observarán los requisitos y condiciones establecidos en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, y especialmente en la normativa vigente.

Plazo presentación Programa de actuación: En un plazo máximo de 30 días desde la firma del contrato.

2.3 Evaluación.

La persona adjudicataria quedará obligada a realizar un seguimiento continuado del nivel de contaminación o infestación, y de las medidas de control y estrategias adoptadas. Esta evaluación se realizará de conformidad con el Plan de actuación y valorará:

- El grado de cumplimiento del Programa de actuación.
- La efectividad del Programa de actuación.
- Los posibles efectos adversos sobre la salud de las personas, las instalaciones, los alimentos, etc.



3. DESRATIZACIÓN Y DESINSECTACIÓN.

El adjudicatario deberá dar cumplimiento a la normativa vigente relativa a la capacitación para realizar tratamientos con biocidas, asegurando la contratación de estos servicios de conformidad con las estrategias del Control Integrado de Plagas, siguiendo los principios de Buenas Prácticas en los planes de Desinfección, Desinsectación y Desratización descritos en la norma UNE 171210 (anexo A. Desratización y Anexo B. Desinsectación) y demás normas de aplicación.

Igualmente deberá aplicar la normativa vigente para Desinfección, desinsectación y desratización sanitarias y cualquier otro relacionado con la aplicación de productos fitosanitarios y biocidas, con especial relevancia el cumplimiento de lo establecido en los Reglamentos (UE) 2016/1179 y (CE) nº 1272/2008.

3.1 Tratamiento

Junto a las especificaciones descritas según el tipo de plaga, roedores y/o insectos, los tratamientos que conforman el servicio de desratización y desinsectación son:

A. Tratamiento Inicial de los puntos más conflictivos encontrados en la revisión (diagnóstico inicial) mediante un tratamiento de choque.

B. Mantenimiento. Se realizarán cuantos tratamientos y revisiones sean necesarios, siendo obligatorias al menos una revisión cada 3 meses y, en caso necesario, dos tratamientos anuales de choque en los lugares afectados, realizando especial hincapié en los puntos más conflictivos detectados.

Se llevará a cabo un control de los mantenimientos mediante partes de trabajo, en donde se anotarán las dosis, plaguicidas, fecha, datos y cualquier otra observación que se estime.

3.2 Desratización

La persona adjudicataria deberá implementar un Plan de Desratización con una periodicidad mínima de prevención semestral. En caso de tener en alguno de los centros un caso de presencia de roedores, deberá de hacerse cargo del aviso del centro y atenderlo en un plazo no superior a 24 horas.

El número y tipología de los dispositivos a utilizar los determinará el licitador en la propuesta técnica a presentar, siendo el número mínimo los indicados anteriormente,



independientemente de que fuese necesario la utilización de otro tipo de dispositivos (cebadores convencionales u otros) como refuerzo para su tratamiento.

3.3 Desinsectación

La persona adjudicataria deberá implementar un Plan de Desinsectación-prevención y control de artrópodos.

En relación a posibles plagas de insectos se estudiará de forma más directa:

- Artrópodos Vectores Caminadores como las cucarachas Periplaneta Americana (Cucaracha Americana), Blatta Orientalis (Cucaracha Oriental), Blattella Germanica (Cucaracha Alemana) y hormigas.

Se deberá establecer un programa de lucha antivectorial integrada y permanente contra los artrópodos que puedan ser nocivos para la salud pública para reducir y, en su caso eliminar, el grado de infestación.

En caso que se detecte en alguno de los centros presencia de cucarachas y hormigas la empresa adjudicataria deberá de actuar en un plazo no superior a 24 horas.

3.4 Alcance

Los procedimientos o métodos se aplicarán específicamente en actuación con estas plagas, como mínimo, en cada una de las siguientes áreas:

1. Todas las superficies de interior.
2. Canalizaciones y redes de saneamiento, alumbramiento y aire acondicionado, en su caso.
3. Falsos techos.
4. Jardines.
5. Cualquier otro espacio de los edificios y espacios objetos del contrato que pueda verse afectado.

3.5 Productos

La empresa adjudicataria deberá aportar una relación de los productos biocidas/plaguicidas a utilizar para el control de las especies citadas, entregando las fichas de seguridad de dichos productos en el momento de la formalización del contrato:



- a. Informe técnico con las características del producto/s a emplear, toxicidad, farmacología, efectividad, modo de acción y antídotos.
- b. Registro sanitario del producto y nombre comercial, ingredientes activos y composición, dosis aplicadas y plazos de seguridad.
- c. Se emplearán raticidas o ratonicidas en función del lugar y el problema, aplicando métodos físicos o biológicos preferiblemente.
- d. En lugares húmedos o a la intemperie, los rodenticidas deben ser hidrófugos.
- e. En lugares que puedan plantear problemas se deberá disponer el producto en cebaderos o sujetarse para evitar su arrastre.
- f. Productos muy apetecibles respecto a otros alimentos.

4. CONTROL Y PREVENCIÓN DE LEGIONELOSIS

El Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, establece los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis así como los programas de mantenimiento y medidas preventivas que se aplicarán a las instalaciones que utilicen agua en su funcionamiento, y se encuentre ubicadas en el interior o exterior de edificios de uso colectivo, susceptibles de convertirse en focos para la propagación de la enfermedad, durante su funcionamiento, pruebas de servicio o mantenimiento. Asimismo, cabe indicar que la norma UNE 100030:2023 completa al R.D.

4.1 Alcance servicio

La adjudicataria establecerá el diseño y puesta en marcha de un control periódico en el que se contemple la limpieza y desinfección de las instalaciones susceptibles de convertirse en un foco de infección y que son:

4.2 Programa de mantenimiento

Se determina de forma específica el servicio de control y prevención de legionelosis, abastecimiento de agua, y mantenimiento y control de depósitos de agua, incluyendo:

- Suministro de todos los productos necesarios para realizar el tratamiento.
- Tratamiento de limpieza y desinfección de las instalaciones. Periodicidad mínima anual y trimestral para depósitos.



- Elaboración, implantación y revisión de un plan de prevención y control de legionella (PPCL)
- Emisión del certificado oficial de limpieza y desinfección.
- Analíticas físico-químicas con periodicidad recogida en el RD en función de los puntos terminales y del muestreo de cada centro.
- Analítica trimestral de aerobios y de hierro.
- Emisión de Informe de deficiencias técnicas y medidas correctoras (en caso necesario).
- Asistencia Técnica para asesorar al personal de mantenimiento de los edificios sobre la cumplimentación de las tareas a realizar según el plan de prevención y control de legionela (PPCL)
- Asistencia Técnica frente a posibles inspecciones por parte de las Autoridades Sanitarias.

EL PPCL que debe contener:

1. Programa de limpieza y desinfección, que debe contemplar tanto las limpiezas y desinfecciones generales de toda la instalación y las específicas para zonas o equipos específicos programadas como las limpiezas parciales efectuadas a resultas de cualquier actividad de mantenimiento. Deberá contemplar de forma precisa los procedimientos, productos a utilizar y dosis, precauciones a tener en cuenta y la periodicidad de cada actividad, quedando constancia registral de los mismos. Cuando sea efectuado el tratamiento tanto por personal propio como por una empresa contratada, se extenderá un registro o certificado, según el modelo que figura en el anexo X.
2. Programa de tratamiento del agua, que incluirá las acciones que permiten mantener la calidad del agua de la instalación en condiciones correctas desde el punto de vista físico-químico y microbiológico, especialmente en cuanto a presencia de *Legionella* spp. y a la tendencia agresiva o incrustante del agua. Se pueden llevar a cabo mediante el uso de productos químicos, sistemas físicos o físico-químicos. En el Programa debe quedar detallado el o los tratamientos seleccionados para el correcto mantenimiento del agua del sistema.

El programa de tratamiento del agua se revisará cuando se detecten cambios en cualquiera de los parámetros contemplados en la tabla 1 del Real Decreto y se adoptarán



las medidas necesarias.

Las actividades del programa de mantenimiento y revisión y del programa de tratamiento se realizarán con la periodicidad que se refleje en el PPCL que, al menos, será la establecida en anexo del Real Decreto 487/2022.

En la revisión se comprobará su correcto funcionamiento y su buen estado de conservación y limpieza de todas las partes de la instalación.

Se revisará el estado de conservación y limpieza general, con el fin de detectar la presencia de sedimentos, incrustaciones, productos de la corrosión, lodos y cualquier otra circunstancia que altere o pueda alterar el buen funcionamiento de la instalación.

Si se detecta algún componente deteriorado se procederá a su reparación o sustitución.

Con carácter general, salvo las indicadas específicamente para cada tipo de instalación, la limpieza y desinfección de las instalaciones se efectuará como mínimo una vez al año y, además:

- a) cuando se ponga en marcha la instalación por primera vez,
- b) tras una parada superior a un mes (excepto que la autoridad sanitaria determine un periodo diferente),
- c) tras una reparación o modificación estructural,
- d) cuando una revisión general de la instalación lo aconseje, o
- e) cuando así lo determine la autoridad sanitaria.

Una desinfección no será efectiva si no va acompañada de una limpieza exhaustiva previa.

En el uso del desinfectante debe asegurarse un tiempo mínimo de contacto entre el agua y el desinfectante, teniendo en cuenta, en su caso, los niveles de pH acorde con las indicaciones de fabricante del desinfectante.

Los productos químicos se dosificarán preferentemente, siempre que sea posible, de forma automática, mediante sistemas con monitorización o control telemático que contará con un programa de calibración. En todo caso, en su uso se seguirán las indicaciones del fabricante.



Sistemas de agua sanitaria

Aspectos generales.

1. La revisión, la limpieza y desinfección de toda la instalación se efectuará al menos una vez al año, sin superar los 12 meses entre una desinfección y la siguiente.
2. La revisión de los puntos terminales (grifos y duchas), se deberá realizar mensualmente (muestra rotatoria), y al menos una vez al año en todos los puntos terminales de la instalación. Dicha revisión la realizará el personal propio de la Fundación con la formación que se requiere. La empresa adjudicataria deberá ofrecer la formación correspondiente que se requiera a nuevos trabajadores.
3. Semanalmente se abrirán los grifos y duchas de habitaciones o instalaciones con poco uso o no utilizadas, dejando correr el agua unos minutos. Al final del año se habrá comprobado todos los puntos finales de la instalación. Dicha revisión la realizará el personal propio de la Fundación con la formación que se requiere.

Agua caliente sanitaria (ACS).

La revisión, limpieza y desinfección de los depósitos acumuladores se realizará trimestralmente, salvo que alguna modificación de la normativa especifique otra cosa. Mensualmente a través de las válvulas de drenaje de las tuberías, se realizará la eliminación de los sedimentos y semanalmente la purga del fondo de los acumuladores. Dicha revisión la realizará el personal propio de la Fundación con la formación que se requiere.

El control de la temperatura del agua se realizará diariamente en los depósitos finales de acumulación, en los que la temperatura no será inferior a 60 °C y en el circuito de retorno, en el que no será inferior a 50 °C y mensualmente en un número representativo de grifos y duchas (muestra rotatoria), incluyendo los más cercanos y los más alejados de los acumuladores, no debiendo ser inferior a 50 °C. Se debe alcanzar la temperatura de estabilización antes del minuto. Al final del año se habrán comprobado todos los puntos terminales de la instalación. Dicha revisión la realizará el personal propio de la Fundación con la formación que se requiere.

Agua fría sanitaria

La revisión, limpieza y desinfección anual de la instalación de agua fría se realizará en los depósitos de agua fría.



La temperatura del agua se comprobará semanalmente en el depósito, de forma que se mantenga lo más baja posible, procurando, donde las condiciones climatológicas lo permitan, una temperatura inferior a 20 grados centígrados. Dicha revisión la realizará el personal propio de la Fundación con la formación que se requiere.

Si como resultado de esta medición se comprueban valores superiores a 25 grados centígrados, se realizará la evaluación del riesgo y, en su caso, se tomarán las medidas oportunas, teniendo en cuenta las condiciones climatológicas.

Cuando, por las condiciones climatológicas se prevean incrementos de la temperatura ambiente tales que puedan dar lugar a un aumento de la temperatura del agua por encima de 20 grados centígrados, se medirá y registrará ésta en el punto de la instalación más desfavorable midiendo la temperatura en puntos terminales transcurridos 2 minutos de dichos aumentos.

En el agua fría, se comprobarán los niveles de desinfectante diariamente, en un número representativo de los puntos terminales, con medición y regulación de pH (si la efectividad del biocida depende del pH). Se dosificará el desinfectante sobre una recirculación del mismo, con un caudal que asegure una adecuada homogeneización en el depósito de al menos el 20 % del volumen del agua acumulada y se tomarán las medidas que garanticen la eficacia del tratamiento. Al final del año se habrán comprobado todos los puntos finales de la instalación. Dicha revisión la realizará el personal propio de la Fundación con la formación que se requiere. Si en algún caso, hubiera que hacer algún tipo de corrección, se consultará con la empresa adjudicataria.

Procedimiento de limpieza y desinfección del sistema de agua sanitaria.

El orden del procedimiento será secuencial: empezando la limpieza por el depósito, después el acumulador y por último la red y sus puntos terminales, e inmediatamente la desinfección detrás de la limpieza.

1. Acciones previas: Informar de forma evidente sobre la prohibición del uso del agua a los usuarios.
2. Procedimiento de limpieza y desinfección del depósito.

En el proceso de limpieza y desinfección del depósito se seguirá el siguiente procedimiento:

- a) Vaciar el depósito y eliminar todos los residuos acumulados en fondos y paredes



hasta dejar las superficies perfectamente limpias. Si las superficies interiores del depósito presentan incrustaciones, estas se deberían eliminar con agua a presión y, en caso necesario, recurriendo a desincrustantes químicos.

- b) Aclarar, en su caso.
- c) Inspeccionar el estado del depósito y realizar, si es necesario, las reparaciones pertinentes con el fin de eliminar grietas, fugas, desconchados del revestimiento.
- d) Aclarar perfectamente el depósito con agua antes de iniciar la desinfección. Purgar los restos del aclarado.
- e) Realizar el tratamiento de desinfección.
- f) Limpiar y desinfectar los elementos auxiliares del sistema de bombeo y tratamiento del agua.
- g) Aclarar con agua de consumo, neutralizar y eliminar el efluente.
- h) Volver a llenar con agua de consumo restableciendo el servicio una vez ajustado el nivel de desinfectante.

3. Procedimiento de limpieza y desinfección de acumuladores de ACS.

- a) Acumuladores de ACS accesibles, se deberá realizar el siguiente procedimiento:
 - 1.º Apagar el acumulador y vaciar, si es preciso, desmontar algunos elementos como ánodos del sistema de protección catódica.
 - 2.º Proceder a la apertura de los accesos al interior (bocas de registro).
 - 3.º Realizar la limpieza mecánica de toda la superficie interior para eliminar incrustaciones y productos de corrosión, sin dañar el revestimiento interior. Purgar los restos de esta operación.
 - 4.º Aclarar perfectamente el depósito con agua antes de iniciar la desinfección.
 - 5.º Realizar el tratamiento de desinfección.
 - 6.º Aclarar con agua de consumo, neutralizar y eliminar el efluente.



7.º Volver a llenar con agua de consumo, previo a su puesta en servicio.

b) Acumuladores de ACS no accesibles, de menos de 750 litros con acceso manual para su limpieza y desinfección se deberá realizar el siguiente procedimiento:

1.º Se podrán limpiar y desinfectar cuando se realice el proceso de limpieza y desinfección de la red.

2.º Se deberán seguir las indicaciones del fabricante o protocolo establecido.

4. Procedimiento de limpieza y desinfección de la red de agua fría y agua caliente sanitaria (ACS).

El proceso de limpieza y desinfección de la red se realizará según el siguiente procedimiento:

La persona adjudicataria tiene la obligación de realizar una vez al año un tratamiento del agua sanitaria (red de agua de consumo humano y depósitos de agua para protección contra incendios y osmotizada) en todas las instalaciones que, conforme a la normativa vigente, merezcan la calificación de riesgo, tratamiento que deberá garantizar una limpieza exhaustiva mediante el procedimiento que se justifique como más oportuno.

4.3 Sistema contra incendios.

La empresa adjudicataria tendrá la obligación de realizar una vez al año la desinfección del sistema contra incendios y el muestreo correspondiente.

4.4 Método de tratamiento/productos

Los protocolos de actuación de la persona adjudicataria se regirán por el Real Decreto 487/2022 de 21 de junio por el que se establece los requisitos sanitarios para prevención y control legionelosis y por cualquier otra norma que afecte al objeto de este contrato.

Los sistemas físicos y físico-químicos deben ser de probada eficacia frente a la legionella, y no deben suponer riesgo para la instalación ni para la salud y seguridad de los operarios ni otras personas que pueden estar expuestas, debiéndose verificar su correcto funcionamiento periódicamente. Su uso se ajustará en todo momento, a las especificaciones técnicas y régimen de dosificación establecidos por el fabricante.

En el caso de instalaciones interiores de consumo de agua humana fría y agua caliente



sanitaria, los productos químicos utilizados para el tratamiento de las instalaciones deberán cumplir con lo dispuesto a tal fin en el R.D. 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Las empresas que realicen tratamientos a terceros con productos biocidas en las instalaciones contempladas en el artículo 2 del R.D. 865/2003, deberán estar inscritas en el registro oficial de establecimientos y servicios biocidas de la comunidad autónoma respectiva, a tenor de lo dispuesto en el artículo 27 del 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. Todo el personal que trabajen operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario deberá cumplir las disposiciones de la legislación vigente en materia de capacitación profesional para realizar tratamientos con biocidas.

Los desincrustantes, antioxidantes, dispersantes y cualquier otro tipo de sustancias y mezclas químicas utilizados en los procesos de limpieza y tratamiento de las instalaciones cumplirán con los requisitos de clasificación, envasado y etiquetado, y provisión de fichas de datos de seguridad al que les obliga el vigente marco legislativo de sustancias y mezclas peligrosas, y su uso no deberá representar un riesgo inaceptable para la salud de los profesionales que los aplican ni para la población en general. Todo ello, sin perjuicio de lo dispuesto en el RD 1054/2002.

Tras el tratamiento, la empresa realizará toma de muestras de agua para evaluar la idoneidad de los procedimientos de desinfección y control aplicados. Estas muestras se realizarán por un técnico y se enviarán de modo inmediato a un laboratorio homologado.

La persona adjudicataria informará a la persona responsable del contrato sobre el contenido del programa de actuación que pretenda aplicar.

Toma de muestras

Para la toma de muestras se aplicará el anexo 5 del Real Decreto 487/2022, y se aplicará del mismo modo todos los cambios de normativa que se vayan produciendo sobre control y prevención de legionella.

5. REGISTRO DOCUMENTAL, CERTIFICADOS E INFORMES

Trimestralmente se entregará la documentación preceptiva, certificados, informes y partes de trabajo en los que se detallarán las labores realizadas y horas dedicadas (por edificio), circunstancias y novedades que se produzcan en relación al control de plagas, desratización y desinsectación.



De igual forma, se hará entrega de toda la documentación que los centros requieran en cuanto a legionella.

6. CONDICIONES BÁSICAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

6.1 Medios personales y materiales.

Los trabajos se realizarán de forma que no interfieran en el normal desarrollo de la actividad de los centros y causen las menores molestias a los usuarios.

Los trabajos se realizarán dentro del horario de funcionamiento de los distintos edificios que será el comprendido entre las 8:00 horas y las 20:00 horas de lunes a viernes todos los meses del año, adecuándose a las tareas a realizar, pudiendo ser modificado en función de las necesidades para una mejor prestación.

La persona adjudicataria velará por el cumplimiento de la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales del personal que esté a su cargo, así como el cumplimiento de la normativa de gestión de residuos en materia de Gestión Ambiental, y asumirá todos los gastos derivados de la contratación de su personal, cualquier desplazamiento de los mismos, así como materiales necesarios para la ejecución de las operaciones de mantenimiento.

Asimismo, dotará a la plantilla de servicio de la ropa de trabajo y/o uniformidad adecuada y de los medios y equipos necesarios para su realización y el desempeño seguro del mismo.

El personal asignado al servicio no tendrá vinculación laboral alguna con la Fundación, dependiendo única y exclusivamente de la persona adjudicataria, que tendrá todos los derechos y obligaciones del patrón con arreglo a la Legislación Laboral o Social vigente o la que se promulgue en un futuro, sin que en ningún caso la resulte responsable de las obligaciones contraídas entre ambas partes, aun cuando las posibles medidas que pudieran adoptarse fueran consecuencia directa o indirectamente del cumplimiento del presente contrato.

Dicho personal deberá estar en posesión de los carnets de manipuladores de plaguicidas recogidos en la normativa correspondiente para este tipo de tratamientos. La empresa adjudicataria deberá estar debidamente registrada en el registro ROESBA y aportar fichas técnicas y de seguridad de todos los productos empleados, teniendo que ser esto acorde a la normativa en materia de plaguicidas. Además, deberá aportar certificados de todos los tratamientos realizados en cada una de las visitas efectuadas.



Todos los medios humanos, materiales y soluciones técnicas necesarias para la correcta ejecución del servicio correrán por cuenta de la adjudicataria (maquinaria, vehículos, herramientas, etc...)

Se entenderá que el material y maquinaria propuestos en la oferta ha sido considerado por el licitador como suficiente para la realización del servicio, y de no resultar así, el adjudicatario deberá adquirir, a su riesgo y ventura, el preciso para su correcta prestación, estando igualmente obligado a la reposición del mismo.

6.2 Gestión ambiental.

En todo momento la persona adjudicataria deberá cumplir con los requisitos necesarios para una buena gestión ambiental y el cumplimiento de la Legislación aplicable sobre Gestión integrada de la Calidad Ambiental.

La persona adjudicataria será responsable de la adecuada gestión de los envases y residuos generados durante el desarrollo de las actividades objeto de la presente licitación. La persona adjudicataria adoptará las medidas preventivas oportunas para evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos, con especial precaución en la gestión de los residuos clasificados como peligrosos.

7. GENERALIDADES

El adjudicatario está obligado al cumplimiento de la legislación en materia de control de plagas o cualquier otra que le sea de aplicación. En este sentido, será de aplicación la normativa comunitaria, estatal, autonómica y local que le afecte, en los términos expresados anteriormente o en cualquier otro que se hayan omitido.

La persona adjudicataria efectuará todos los trabajos complementarios que sean necesarios para el cumplimiento de lo contemplado en el presente Pliego. Así mismo, serán aportados por la persona adjudicataria y sin cargo alguno los medios, herramientas, equipos de medición y utensilios empleados para la ejecución del contrato.

LOTE 2. SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO

1. ALCANCE



La adjudicataria realizará un seguimiento continuado, y si procede actualización del mismo del Plan General de Higiene (en adelante PGH) de cada centro así como el Análisis de Peligros y Puntos críticos de control (en adelante APPCC).

A. PLAN GENERAL DE HIGIENE

Dentro del PGH la empresa adjudicataria deberá tener en cuenta en la elaboración del mismo, así como la ejecución de lo siguiente:

1. Control de agua para consumo humano

- ✓ Realizar las actualizaciones en el PGH que se requieran por cambio de normativa o cambio de circunstancias, así como la comunicación a los centros de los cambios normativos.
- ✓ Mantener actualizados los planos de punto de agua
- ✓ Se deberá emitir un certificado de sistema de gestión de calidad implantado por la empresa adjudicataria

2. Limpieza y desinfección:

- ✓ Realización y/o actualización de tabla de diferenciación de zonas en función de grado de suciedad y el riesgo de contaminación.
- ✓ Detalle de métodos de limpieza y desinfección a utilizar
- ✓ Mantener actualizados los planos de punto del grado de suciedad y riesgo de contaminación.

3. Mantenimiento de instalaciones y equipos:

- ✓ Actualización cuando se requiera del detalle de instalaciones y equipos, así como el método de mantenimiento preventivo a adoptar por los centros
- ✓ Calibración anual de termómetros de medición de cámaras frigoríficas, congeladores y equipos de frío. Se deberá emitir un certificado de calibración.

4. Mantenimiento de temperaturas

- ✓ Actualización de cuadro de temperatura máxima permitida en productos y materias primas, cada vez que se produzca cambio de normativa o los centros lo soliciten.
- ✓ Emisión de verificación de equipos de frío con termómetro calibrado y certificado del calibrado del termómetro.

5. Trazabilidad



- ✓ Los responsables de ejecución del seguimiento de trazabilidad serán los propios centros que podrán requerir a la empresa adjudicataria asesoramiento al respecto.
- ✓ Realización de registros para la entrada de materia prima y suministros, control de elaboración de platos.

6. Formación continua

La Fundación será la encargada de facilitar a los trabajadores/as la formación necesaria en materia de higiene alimentaria, así como la renovación de la misma cuando se requiera. Los centros podrán requerir asesoramiento a la empresa adjudicataria.

7. Gestión de residuos

Los centros podrán requerir asesoramiento a la empresa adjudicataria.

8. Especificaciones sobre suministros y certificación a proveedores.

- ✓ Realización o modificación de la redacción de guía de buenas prácticas de manipulación o manejo con alérgenos.
- ✓ Realización y actualización de plano general de cocina y flujo de actividades.

B. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS Y DE CONTROL (APPC)

Elaboración y/o actualización del PLAN APPC, según el Reglamento 852/04 que presenta su transposición en la legislación española en el Real Decreto 1086/2020 de 9 de diciembre por el que se regulan las comisiones de aplicación en materias de higiene, producción y comercialización de productos alimenticios.

El Plan APPC debe contener:

- Análisis de peligros de las operaciones realizadas dentro de la actividad de la empresa.
- Determinación de los puntos críticos de control, así como actualización de los mismos cuando sea necesario.
- Establecimiento de límites críticos de cada punto crítico de control.
- Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada punto crítico de control.
- Establecimiento de medidas correctoras que han de adoptarse en caso de que un punto crítico no esté controlado.
- Establecimiento de un sistema de verificación para controlar que el APPC funciona correctamente.
- Sistema de documentación de todos los procedimientos, así como los registros.



Tanto el Plan General de Higiene como el Plan de APPCC deberá ser revisado siempre que las circunstancias lo requieran, haya tenido lugar un cambio de normativa o al menos, anualmente en cada centro.

Se deberá emitir un informe auditor de los procesos y aplicaciones de los planes, así como las medidas correctoras que deberán tomar los centros.

Para la ejecución de los trabajos se tendrán en cuenta las siguientes disposiciones legislativas y documentos específicos:

- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre del 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Documento orientativo del Sistema de Autocontrol en Andalucía.

2. SEGUIMIENTO ANALÍTICO/TÉCNICO

El seguimiento analítico/técnico se realizará en la forma que se especifica a continuación:

CENTRO RESIDENCIAL SAN JUAN DE DIOS DE LUCENA				
CONCEPTO		Cuatrimestre 1 (MARZO)	Cuatrimestre 2 (AGOSTO)	Cuatrimestre 3 (DICIEMBRE)
Seguimiento Analítico	Superficie	2	2	2
	Superficie listeria	1	1	1
	Manipulador	1	1	1
	Aceite	1	1	1
	Alimento	1	1	1
	Agua	1	-	-
	Verificación temperaturas	1	--	--
Seguimiento Técnico	Jornada verificación sistema autocontrol anual * - <i>Revisión de implantación del Sistema de Autocontrol.</i> - <i>Revisión de prácticas correctas de higiene, con correcciones y/o propuestas de mejora.</i> - <i>Asesoría en general y apoyo tras auditorías de Sanidad</i>			

*No incluye acompañamiento en inspecciones sanidad



CENTRO RESIDENCIAL SAN ANDRÉS		
CONCEPTO		VISITA ANUAL
Seguimiento Analítico	Superficie	2
	Manipulador	1
	Ambiente	1
	Alimento	2
	Agua	1
	Verificación temperaturas	1

CENTRO RESIDENCIAL LA MAGDALENA		
CONCEPTO		VISITA ANUAL
Seguimiento Analítico	Superficie	1
	Manipulador	1
	Ambiente	1
	Alimento	2
	Agua	1
	Verificación temperaturas	1

CONCEPTO	
Seguimiento Técnico	Asesoría alimentaria en general. Resolución de dudas
	Revisión/actualización en caso necesario del Sistema de Autocontrol.
	Apoyo tras auditorías de Sanidad
	Revisión y edición en caso necesario de Libros de Registro
	Información sobre los trámites a seguir en cuanto inspecciones sanitarias con resultados no favorables

3. ENSAYOS POR MUESTRA

- Muestra de superficie: Bacterias Aerobias y Enterobacterias
- Muestra de superficie para control de listeria: Listeria Monocytogenes



- Muestra de manipulador de alimentos: Bacterias Aerobias, Enterobacterias, Escherichia Coli, Estafilococos.
- Muestra alimento elaborado (según alimento) N5: Listeria Monocytogenes / E. Coli / Salmonella.
- Muestra de aceite: Compuestos polares
- Agua: olor /sabor, color, turbidez, ph, conductividad, cloro residual libre, clorocombinado residual, nitritos, amonio, bacterias aerobias a 22°C, coliformes totales, escherichia coli (e.coli), enterococo intestinal
- Verificación de equipos de frío (incluido termómetro de control de temperatura) con termómetro calibrado

Finalizada la analítica, el adjudicatario vendrá obligado a emitir un boletín analítico y remitir los resultados la persona responsable del contrato por correo electrónico con firma digital.

El método de determinación será el que el adjudicatario decida en función del parámetro, tipo y condiciones de la muestra.