



Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA EJECUCIÓN DE LOS
SERVICIOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, DESRATIZACIÓN Y DESINSECTACIÓN
EN LAS DEPENDENCIAS DEL SERIDA DE VILLAVICIOSA, DEVA E ILLANO
SE-2019-001**

LOTE 1: LIMPIEZA DEPENDENCIAS DE VILLAVICIOSA

1.- CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO DE LIMPIEZA

A continuación, se detallan algunas normas generales de limpieza:

- 1) Todos los útiles de limpieza deberán ser transportados en carrito. Los medios materiales de equipamiento utilizados deben limpiarse diariamente manteniendo su conservación en medio seco. Las bayetas empleadas serán de diferente color según la zona y superficie a limpiar, y salvo las destinadas a sanitarios deberán ser de microfibra ecológicas.
- 2) La limpieza se realizará de arriba a abajo y de dentro a fuera, siempre en dirección de la zona limpia hacia la zona sucia.
- 3) El barrido y limpieza en general se realizará en medio húmedo y siempre que sea posible por procedimientos mecánicos.
- 4) La limpieza de la superficie de los muebles y elementos se realizará con bayeta de microfibra humedecida con agua. La limpieza de los suelos se realizará con agua y productos de limpieza seleccionados en función de la naturaleza de la suciedad y el tipo de superficie a limpiar. Se deberá empezar utilizando los productos más suaves y sólo en caso de no obtener los resultados adecuados utilizar productos más fuertes. Los productos de limpieza se utilizarán en concentración adecuada, usando la cantidad mínima indicada en los envases para reducir el consumo y los riesgos de contaminación ambiental del agua o la atmósfera y la generación de residuos peligrosos. Se deberá cambiar el agua de fregado en función del grado de suciedad, Cuantas veces sea necesario para garantizar una limpieza óptima, sin perjuicio de llevar a cabo un uso racional del agua.
- 5) Antes de iniciar el fregado de los suelos de las zonas de tránsito, se señalizarán las mismas con los indicadores de suelo mojado, con objeto de prevenir posibles accidentes. Las señales de suelo húmedo se retirarán una vez seco.
- 6) Se emplearán sistemas mecánicos para la conservación y limpieza de pavimentos, según el tipo de suelo.
- 7) La limpieza de zonas en contacto con instalaciones eléctricas se realizará con productos no conductivos, evitando siempre el derrame de agua sobre ellos.
- 8) Los sanitarios se limpiarán con productos y materiales específicos para este fin.
- 9) Siempre que se produzca una situación de urgencia que así lo requiera, se procederá a la limpieza inmediata de la correspondiente zona.



Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario

10) En el caso de que en los centros objeto de limpieza se realice algún movimiento de mobiliario, obras de reparación por acondicionamiento o adecentamiento que no supongan la realización de obra nueva, la empresa adjudicataria deberá de efectuar la limpieza de las zonas afectadas, sin que estos trabajos supongan un coste añadido al precio de contrato

1.1. LIMPIEZA POR ELEMENTOS:

SUELOS:

a) Suelos duros y porosos como el mármol y otros se tratarán con productos auto brillantes. El mantenimiento de estos pavimentos se hará mediante barrido húmedo y selladores con base agua de carácter neutro. Se abrillantarán con emulsiones antideslizantes y fregaderos con mopa y detergente neutro.

b) Suelos no porosos como granito, gres, azulejo, plaqueta y ladrillo vitrificado se aspirarán o barrerán con un compuesto especial que evite el desplazamiento de polvo en el ambiente y se fregarán con mopa y detergente apropiado.

c) Suelos de cemento y hormigón se barrerán, aspirarán, baldearán o fregarán.

d) Suelos de madera y corcho se limpiarán con mopa con paño humedecido en agua. para suelos de madera barnizados, lacados o plastificados se aplicará, con la periodicidad necesaria, emulsión acrílica especial.

e) Suelos lisos u homogéneos de goma, sintasol, linóleo, plastificados, vinilo o similares serán objeto de un tratamiento de base, que consistirá en un fregado a fondo, seguido de la aplicación de un sellador en base agua, aplicándose además una emulsión en base agua autobrillante y abrillantable. El mantenimiento se hará mediante un barrido húmedo de toda la superficie y un abrillantado en seco a máquina, siempre que las condiciones del local lo permitan.

f) Moquetas se aspirarán en profundidad y con especial cuidado. Se limpiarán de forma manual los rincones y otras zonas no accesibles para la máquina, empleando detergente espumante con un cepillo. Con la máquina fregadora se procederá a la limpieza del resto de la moqueta aplicando el mismo producto, procediéndose después al aspirado de la espuma y posteriormente al frotado y cepillo de nuevo con la máquina de inyección/extracción.

PAREDES Y TECHOS:

a) Paredes y techos con superficie no lavable se mantendrán libres de polvo con aspiradora provista de mango telescópico o con mopsec tratados.

b) Paredes y techos con superficie lavable, pintada se fregarán con cepillos suaves y una solución de detergente neutro tibia. En caso de superficies extremadamente sucias o grasientas, se empleará detergente alcalino diluido al 10%.

PUERTAS, VENTANAS Y MARCOS:

Las puertas, ventanas y marcos, se mantendrán libres de polvo utilizando productos que los conserven en perfectas condiciones. Los roces se quitarán en el momento en que se produzcan.

CRISTALES Y ESPEJOS:



Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario

Se limpiarán con raqueta escurridora, agua y detergente neutro o en su defecto limpiacristales, repasando los bordes con una gamuza. Se utilizará elevador o tubo telescópico para limpieza de cristales en altura. La limpieza de manchas y adhesivos se realizará con productos limpiacristales puro, rascando con rascavidrios si fuese necesario hasta su eliminación.

METALES:

El acero inoxidable y el aluminio se limpiarán con detergente neutro excluyendo cualquier abrasivo o ácido, secándose con un paño suave, evitando en este caso el uso de limpiametales.

ASEOS:

La limpieza de estas instalaciones se realizará de tal manera que estén siempre en un óptimo grado de limpieza e higiene. Como mínimo deberá comprender:

- Barrido húmedo del suelo.
- Limpieza y desinfección de los elementos sanitarios con una solución detergente/desinfectante.
- Eliminación de los restos de sarro u óxido con una solución detergente ácida, (cuyo uso se restringe a este fin) y fregando posteriormente con abundante agua.
- Limpieza de alicatados con una solución de detergente neutro
- Fregado de cabinas con detergente/desinfectante
- Limpieza adecuada de papeleras, espejos y otros accesorios.
- Reposición de papel higiénico, toallas secamanos, jabón de manos y otros.
- Aplicación de desinfectantes y ambientadores.
- Fregado de suelos con una solución desinfectante limpia.

ALMACENES, ARCHIVOS, CUARTOS DE INSTALACIONES Y CALDERAS

Se mantendrán limpios tanto los paramentos verticales como los horizontales mediante barrido húmedo, aspirado y fregado con detergentes neutros en los almacenes y archivos.

La limpieza de los cuartos de calderas o instalaciones (grupo electrógeno) será realizado por personal propio del SERIDA.

EQUIPAMIENTO INFORMÁTICO, MAQUINARIA DE OFICINA Y AUDIOVISUALES:

Los equipos informáticos deberán estar apagados antes de proceder a su limpieza. El personal de limpieza nunca desconectará, apagará o desenchufará estos equipos. Se procederá quitando el polvo mediante bayeta de microfibra levemente humedecida en agua, sin producto alguno. Las manchas y suciedad profunda de la superficie se quitarán empleando una gamuza impregnada en producto neutro de evaporación rápida. En el caso de las pantallas planas (LCD) no se utilizarán productos que contengan alcohol ni amoníaco, teniendo sumo cuidado en su limpieza y no rociando líquido directamente sobre ellas.



Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario

MUEBLES, ENSERES Y OBJETOS DE DECORACIÓN:

Se quitará el polvo de toda su superficie con bayetas tratadas, así como los roces y manchas que se hubiesen producido.

a) Los muebles lavables se fregarán aplicando una fina capa de un producto protector neutro. La parte superior del mobiliario se deberá limpiar con una gamuza humedecida con agua.

b) A las superficies de madera que lo requieran se les aplicará una cera especial que mantenga sus condiciones originales.

c) Los muebles tapizados se aspirarán para quitar el polvo de la superficie y se practicará desmanchado con espuma seca cuando sea necesario.

d) Objetos de decoración, maceteros, jardineras, letreros y otros enseres: se limpiarán con productos adecuados a cada elemento.

OTROS ELEMENTOS:

Papeleras: se vaciarán y fregarán con una solución de detergente/desinfectante, prestando especial atención a los elementos cromados si los hubiera.

Teléfonos: se usará gamuza impregnada en producto neutro desinfectante.

Cortinas y estores: se quitará el polvo mediante aspirado. Corresponderá a la empresa de limpieza el montaje y desmontaje de las mismas. De forma ocasional, cuando se produzcan circunstancias especiales relativas al mantenimiento de edificios, se procederá a retirar previamente las cortinas, visillos y estores de la zona, con el fin de que no se ensucien, sin que esto suponga coste añadido al servicio.

Persianas, radiadores y elementos de ventilación, antiincendios y canalizaciones: se aspirará el polvo y se limpiarán con detergente neutro. Puntos de luz en paredes, techos, lámparas de pie y de mesa: se limpiarán con un paño en su parte externa empleando útiles de gasa tan finos como requiera el elemento objeto de la limpieza.

Enchufes e interruptores: se retirará el polvo y se limpiarán con bayeta humedecida con detergente neutro, con la debida precaución.

1.2. GESTIÓN DE RESIDUOS:

Los residuos producidos en los edificios administrativos tienen el carácter de residuo comercial, podrán ser gestionados a través de los servicios municipales de recogida cuando el Ayuntamiento asuma su recogida o a través de gestores autorizados de residuos.

La empresa adjudicataria tras la firma del contrato realizará una propuesta de gestión en la que se indicará la forma de gestión de los distintos residuos, se indicará si esta se realizará a través de los servicios municipales o a través de gestores autorizados, la propuesta podrá ser asumida por la administración. Para cualquier modificación del sistema de gestión, está deberá ser notificada al departamento responsable del servicio para su consideración.

La empresa adjudicataria procederá al suministro, instalación y reposición de todos los contenedores, cajas y papeleras necesarios para la recogida de papel/cartón, envases



Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario

ligeros, pilas y acumuladores, cartuchos de impresora, envases de vidrio y resto de residuos que se consideren necesarios para dar un correcto y eficaz servicio en ambos locales objeto del contrato. Los modelos serán consensuados con la Dirección y deberán ser unificados para todos los locales.

Además, deberán suministrarse, instalarse y reponerse los carteles informativos sobre el correcto uso de los diferentes contenedores y las pautas de segregación de los residuos. Los modelos y contenidos informativos serán consensuados con la Dirección y deberán ser unificados en todos los locales.

Se suministrarán, instalarán y repondrán las bolsas necesarias para las diferentes fracciones enumeradas anteriormente.

Se procederá a la recogida o vaciado de los contenedores/papeleras/bolsas de papel y cartón, envases ligeros, pilas y acumuladores, cartuchos de impresora, envases de vidrio y resto de residuos con la periodicidad señalada más adelante. Le corresponde también al servicio de limpieza el transporte de estos residuos hasta el local de depósito en el SERIDA, correspondiendo a personal propio el transporte desde el local de depósito en las instalaciones propias hasta los contenedores de la vía pública.

Los residuos no administrativos derivados de la actividad de laboratorios son gestionados, acumulados, desplazados a un local de almacenaje de residuos peligrosos provistos de contenedores al efecto por personal propio del SERIDA.

2. ALCANCE Y FRECUENCIA DE LOS TRABAJOS

2.1.- DEPENDENCIAS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS.

- Lote 1: Limpieza de las instalaciones del SERIDA de Villaviciosa. Ctra. De Oviedo s/n. Villaviciosa. 33300.

Las instalaciones comprenden 1.940 m² que incluyen un edificio principal con despachos, aseos, archivo, biblioteca y otros edificios anexos.

En dichas instalaciones se ubican las siguientes unidades de laboratorio que deben ser objeto de trabajos de limpieza:

nº	UNIDADES DE LABORATORIO
1	Instrumental
2	Nutrición
3	NIR Fibras
4	Sidras y derivados
5	Microbiología
6	Patología Vegetal
7	Genética Vegetal
8	Manzano Carne
9	Carne



Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario

2.2.- PERSONAL Y HORARIO.

Cinco (5) días a la semana, de lunes a viernes, 36,5 horas a la semana, con el siguiente régimen:

- Limpieza habituales del centro (despachos, baños, pasillos), durante 27,5 horas a la semana, en horario de tardes de 14:30 a 20:00 horas.

- Limpieza de laboratorios: 9 horas semanales, en jornadas de tardes, de 16:00 a 17.50.

Los días de trabajo se ajustarán al Calendario Laboral para cada año en curso, siendo comunicado éste a la empresa adjudicataria durante el mes de diciembre del año anterior a su entrada en vigor.

El equipo necesario será el que la empresa considere a tenor de las dimensiones y dependencias del centro. Las empresas podrán visitar las instalaciones para valorar las necesidades de medios.

2.3. FRECUENCIA:

Sin perjuicio de las instrucciones dadas al efecto por la Dirección del Centro, las tareas a desempeñar por la empresa contratista y su periodicidad, en las zonas objeto del contrato enumeradas en la Cláusula Primera serán, como mínimo, las siguientes:

DESPACHOS Y ZONAS COMUNES	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
Limpieza de suelos	X		
Limpieza de mobiliario y enseres	X		
Limpieza de papeleras	X		
Limpieza y desinfección de servicios y aseos	X		
Suministro y reposición de material en aseos: papel higiénico, jabón de tocador, papel secamanos.	X		
Instalación y retirada de contenedores higiénicos en aseos femeninos		X	
Limpieza a fondo en mobiliario		X	
Limpieza de polvo en radiadores		X	
Limpieza a fondo de mobiliario			X
Limpieza de puntos de luz			X
Limpieza de puertas y marcos			X
Limpieza de metales			X
Limpieza de persianas			X
Limpieza de cristales exteriores			X

LABORATORIOS	
Limpieza profunda de mobiliario	Semanal



Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario

Fregado de suelos	
Limpieza de campanas extractoras	
Limpieza de azulejos	
Limpieza de vitrinas	
Limpieza de puertas	
Limpieza de puntos de luz	
Limpieza de ventanas y cristales	

BIBLIOTECA	
Limpieza profunda de mobiliario	Semanal
Fregado de suelos	
Limpieza de estanterías	
Limpieza de puertas	
Limpieza de puntos de luz	
Limpieza de ventanas y cristales	Trimestral
Aspiración de polvo en libros	

3.- PRODUCTOS Y ÚTILES PARA LAS LABORES A CONTRATAR

3.1.- Los productos de limpieza a utilizar serán respetuosos con el medio ambiente y el entorno, así como con la salud de los usuarios de las instalaciones y trabajadores de la empresa contratada, atendiendo a la naturaleza y características (materiales de construcción, frecuencia de uso, actividad...) de las dependencias del SERIDA. Para todos los productos será necesaria la etiqueta ecológica.

3.2.- La empresa contratista deberá aportar a su costa la maquinaria, herramientas, útiles y materiales precisos para la ejecución de los servicios contratados y habrá de procurar que, en todo momento, el personal a su servicio disponga de todos los medios materiales necesarios para la correcta ejecución de las tareas comprendidas en el contrato.

En particular, la empresa contratista deberá de aportar al menos un carro de limpieza completo y un carro de basuras para cada uno de los trabajadores que deberán permanecer en el centro de prestación del servicio contratado en perfectas condiciones de uso y, en el momento en que corresponda de acuerdo con la periodicidad establecida, y para el tratamiento de los suelos. Se incluye asimismo la reposición y juegos de reserva de papel higiénico, jabón, ambientadores, toallas de los lavabos.

❖ Debe permanecer en el centro:

- Mopas
- Fregonas pequeñas de algodón.
- Fregonas industriales
- Escobas
- Calderos de fregar normales



SERIDA

Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario

- Escobillas de baños, de material plástico, preferentemente de color blanco o gris y dispondrán de cubeta y mango con tapa adaptada a la cubeta. Se repondrán en su totalidad cada 12 meses.

3.3.- En todo caso, los productos empleados deberán ser altamente biodegradables y exentos de sustancias peligrosas, en concreto no podrán contener las siguientes sustancias:

- Aiquilfenoletoxiladtos (APEO) y sus derivados.
- Nitroalmizcles y almizcles policíclicos.
- EDTA (etilo-diamino-tetra-acetato) y sus sales.
- NTA (nitrito-triacetato).
- Compuestos de amonio cuaternario.
- Glutaraldehído.
- Ingredientes clasificados como cancerígenos, mutágenos o teratógenos de acuerdo con la Directa 67/548/CEE.
- Los productos no estarán etiquetados como R42 (sensibilización por inhalación) ni R43 (sensibilización por contacto con la piel).

4.- SUPERVISIÓN Y CONTROL

En cada laboratorio, en cada baño y aseo, así como en el local social, se instalarán hojas de supervisión, en las cuales se señalarán la fecha, hora y personal que ha efectuado los trabajos de limpieza.

LOTE 2: LIMPIEZA DE LAS DEPENDENCIAS DEL SERIDA DE ILLANO

1.- DEPENDENCIAS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS.

- Lote 2: Limpieza de las instalaciones sitas en la Finca Experimental de Illano. Monte El Carbayal.

Las instalaciones comprenden 400 m2 en las que se incluye un edificio principal y otro anexo de laboratorios.

2.- DURACIÓN DEL SERVICIO.

Siete horas y media (7,5) a la semana. Lunes, miércoles y viernes, una persona, en jornadas de mañana.

Lunes, miércoles y viernes de 09:00 a 11:30 horas.

3.- CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO.

LOTE 2- ILLANO	
Barrido y fregado de suelos	Diaria
Vaciado y limpieza de papeleras.	
Limpieza de teléfonos, ordenadores, pantallas, etc.	
Recogida de residuos.	



Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario

Limpieza de vestuarios	
Limpieza y desinfección de de baños, aseos y duchas.	
Limpieza de cocina.	
Limpieza de pasamanos, barandillas.	
Limpieza de cristales.	Mensual

**Diaria referido a los días efectivos de prestación de servicio.*

3.2- Condiciones Generales: Condiciones iguales al Lote 1.

4.- PRODUCTOS Y ÚTILES PARA LAS LABORES A CONTRATAR

Condiciones iguales al Lote 1.

5.- SUPERVISIÓN Y CONTROL

Condiciones iguales al Lote 1.

LOTE 3: DESINFECCIÓN, DESRATIZACIÓN Y DESINSECTACIÓN DE LAS INSTALACIONES DE VILLAVICIOSA Y DEVA

1.- DEPENDENCIAS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS.

- Domicilio social SERIDA, sito en Villaviciosa.
- Dependencias del SERIDA sitas en Camín de Rioseco 1225, La Olla, Deva. 33394 – Gijón.

2.- DURACIÓN DEL SERVICIO.

Prestación de servicio periódico con carácter bimestral.

3.- CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO.

3.1.- El adjudicatario deberá comprometerse a la eliminación de insectos y mamíferos (roedores) en las dependencias del SERIDA ubicadas en Villaviciosa y Deva, evacuando los animales muertos y evitando además la nueva aparición de los mismos.

La zona de actuación se extenderá no sólo a los locales y zonas interiores, sino también a los exteriores, tales como jardines, garajes, desagües, muros y paredes, cámaras de aire, bóvedas, tejados, etc. Para ello, es necesario tener en cuenta el grado de infestación actual, estructuras de construcción, entorno del Complejo, actividad del mismo, etc.

Para la prestación de este servicio el adjudicatario deberá cumplir cuanta normativa legal o reglamentaria se establece al respecto en zonas especiales. El servicio consistirá en la realización de tratamientos programados de periodicidad bimestral, así como de la atención puntual y extraordinaria de los avisos que se generen por parte del SERIDA.

a) Servicio de desratización: El adjudicatario es responsable de prestar el servicio de desratización que prevenga la posible aparición de plagas de roedores, y en el caso de aparición, realizar todas aquellas actuaciones de choque que se consideren oportunas para su erradicación.



Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario

b) Servicio de desinfección y desinsectación: El adjudicatario es responsable de prestar el servicio de desinfección y desinsectación, que prevenga la posible aparición de plagas de insectos, y en el caso de aparición, realizar todas aquellas actuaciones de choque que se consideren oportunas para su erradicación.

4.- PRODUCTOS Y ÚTILES PARA LAS LABORES A CONTRATAR

No se utilizarán biocidas catalogados como muy tóxicos. Se deberán facilitar en la memoria-proyecto la relación y características de los productos a emplear, las fichas técnicas y de seguridad (deberán incluir al menos el nombre o marca comercial, fórmula y composición cualitativa, mecanismo de acción, actividad, riesgos toxicológicos, precauciones, dosis de aplicación, forma de aplicación y presentación) de todos los productos a utilizar durante la ejecución de los tratamientos de desratización, desinsectación y fumigación. Estos productos deberán contar con el oportuno registro sanitario, cuyo número se hará constar en dicha memoria. La relación no será exhaustiva, sino que se ofertarán mínimo dos productos por tipo de indicación (desratización exterior, desratización interior, desinsectación interior, y otros productos para distintas plagas como hormigas, ácaros, artrópodos, etc.). Si una vez adjudicado el contrato fuese necesario cambiar algún producto, se justificará por escrito y se esperará la autorización antes de utilizarlo. Como mínimo, uno de los productos ofertados deberá ser compatible con su uso en los laboratorios de la entidad.

4.1.- Aplicadores: La aplicación de los productos se llevará a cabo por personal autorizado que cuente con el correspondiente carné de aplicador de productos biocidas de uso ambiental y alimentario nivel básico, y estará provisto en todo momento de cuantos medios de protección laboral sean necesarios y su uso será obligatorio en cualquier aplicación.

Será imprescindible realizar la desratización y desinsectación con agentes químicos, que serán elegidos en función de la evaluación parasitaria, condiciones de alimentación de los mismos en los locales y periodicidad de los tratamientos.

Dichos productos podrán cambiarse si se observa resistencia o cualquier otro problema de incompatibilidad.

En todo caso, se deberá contar en plantilla con personal formado en "control de plagas" y deberán estar avalados por su titulación (médicos, químicos, biólogos, etc.). Cualquier personal que realice cualquier trabajo objeto de la presente contratación deberá poseer la titulación o haber superado los cursos o pruebas, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas. En todo caso, el contratista se obliga a comunicar la plantilla inicial y las variaciones que se produzcan en el personal que por su cuenta destina a los servicios que se contratan, y ello al objeto de que se provea de la correspondiente autorización para su acceso a los lugares de trabajo.

4.2.- Requisitos: El adjudicatario queda obligado, de forma ineludible, a la presentación, antes de la firma del contrato, de los correspondientes certificados, permisos y documentación justificativa del estricto cumplimiento de las condiciones. Si durante la duración del contrato fuesen exigidas otras licencias o autorizaciones, el contratista viene obligado a su obtención y presentación, sin que ello implique coste alguno para esta Entidad.

Las ofertas deberán incluir el Programa de Control Integral de Plagas que se desarrollará posteriormente.



Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario

A. La Empresa de Control de Plagas ha de estar inscrita en el Registro Oficial de establecimientos y Servicios Plaguicidas de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y Seguridad Social del Principado de Asturias para la actividad de tratamientos de desinsectación y desratización de los ámbitos ambiental y/o industria alimentaria y facilitar el número al adjudicador.

B. Ha de cumplir con la normativa vigente en el control de plagas y aplicaciones plaguicidas.

C. Ha de cumplir la normativa vigente respecto a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

D. Ha de disponer de un seguro de responsabilidad civil específica para los servicios de control de plagas.

5.- SUPERVISIÓN Y CONTROL

Después de cada actuación con carácter bimestral, o cuando se requiera por razones de necesidad, la empresa adjudicataria emitirá un informe o parte justificativo, donde se hará constar el lugar donde se ha realizado la actuación, la fecha y hora de la actuación y los productos utilizados. Se entregará copia del documento al responsable del centro. Asimismo, se enviará por correo electrónico un dossier al responsable del contrato con las fichas técnicas de homologación de los productos empleados.

Villaviciosa, a 31 de octubre de 2018.

EL DIRECTOR GERENTE DEL SERIDA

Fdo. Ramón A. Juste Jordán



