





## SERVICIOS INTEGRALES

- JARDINERIA - LIMPIEZA - IMPERMEABILIZACIONES-PINTURA DE FACHADA -
- FONTANERIA-MANTENIMIENTO DE COMUNIDADES - AROMATIZACIÓN DE LOCALES -
- ASESORÍA ALIMENTARIA - APPCC -
- MANIPULADOR DE ALIMENTOS (EF/223/GC) - SERVICIOS INFORMATICOS -
- CONTROL DE PALOMAS - CONTROL DE PLAGAS-CONTROL DE LEGIONELLA -
- Nº ROESB: 0282-CAE-DDD -



## Tabla de contenido

Introducción .....	3
Quiénes Somos.....	4
Servicios que ofrecemos .....	5
Método de Trabajo.....	6
Maquinaria y Herramientas .....	9
Acreditaciones .....	¡Error! Marcador no definido.
Legislación y Bibliografía.....	14
Nuestros Clientes .....	¡Error! Marcador no definido.

## Introducción

La legionelosis es una enfermedad que comenzó a aparecer en la segunda mitad del siglo 20, y es producida por *Legionella pneumophila* y otras bacterias de esta especie. La gravedad de la enfermedad varía de un proceso febril (Fiebre de Pontiac) a una forma de neumonía que puede llegar a ser mortal (Enfermedad del Legionario) y que puede afectar a cualquiera, pero principalmente a aquellas personas susceptibles debido a la edad, enfermedad, inmunosupresión u otros factores de riesgo. El agua representa el reservorio natural de la bacteria que se distribuye mundialmente en multitud de medios acuáticos tanto naturales como artificiales (como torres de refrigeración, sistemas de agua sanitaria, equipo de terapia respiratoria, fuentes, etc.).

Alrededor del 20% de los casos detectados en Europa se producen en personas que han viajado de un país a otro, lo que dificulta la identificación del foco de infección. En España durante los últimos años han sido frecuentes los brotes producidos en colectividades, sobre todo en instalaciones hoteleras, con gran impacto social y mediático que ha requerido una respuesta rápida y eficaz por parte de la Administración Sanitaria así como de los establecimientos que ofrecen servicios al público en general.



### SERVICIOS INTEGRALES

- JARDINERIA - LIMPIEZA - IMPERMEABILIZACIONES-PINTURA DE FACHADA -
- FONTANERIA-MANTENIMIENTO DE COMUNIDADES - AROMATIZACIÓN DE LOCALES -
- ASESORÍA ALIMENTARIA - APPCC -
- MANIPULADOR DE ALIMENTOS (EF/223/GC) - SERVICIOS INFORMATICOS -
- CONTROL DE PALOMAS - CONTROL DE PLAGAS-CONTROL DE LEGIONELLA -
- Nº ROESB: 0282-CAE-DDD -



## Quiénes Somos

GSP lo conforma un equipo joven y dinámico de profesionales expertos en actividades de salud pública y sanidad ambiental, y con una amplia experiencia en empresas del sector. Tras años de experiencia ofreciendo servicios de salud pública, hemos creado un programa donde los responsables de cada departamento han aunado sus experiencias, incorporándolas al programa.

Gracias a la experiencia adquirida ofreciendo diferentes servicios, somos conscientes de la necesidad de flexibilidad en la realización de los mismos según la demanda el sector.

El equipo está formado por técnicos, todos ellos titulados y en constante formación, con el fin de conocer las nuevas normativas, procesos y productos.

Contamos con sedes en Gran Canaria y Lanzarote, y experiencia en la realización se servicios tanta en las Islas Canarias, Península Ibérica, Islas Baleares, Mauritania, Cabo verde y América Latina.

### **SERVICIOS INTEGRALES**

- JARDINERIA - LIMPIEZA - IMPERMEABILIZACIONES-PINTURA DE FACHADA -
- FONTANERIA-MANTENIMIENTO DE COMUNIDADES - AROMATIZACIÓN DE LOCALES -
- ASESORÍA ALIMENTARIA - APPCC -
- MANIPULADOR DE ALIMENTOS (EF/223/GC) - SERVICIOS INFORMATICOS -
- CONTROL DE PALOMAS - CONTROL DE PLAGAS-CONTROL DE LEGIONELLA -
- Nº ROESB: 0282-CAE-DDD -

## **Servicios que ofrecemos**

Ofrecemos servicios de Limpieza, Desinfección y Mantenimiento de todo tipo de instalaciones de riesgo susceptibles de convertirse en focos de propagación de legionelosis:

- Torres de Refrigeración y Condensadores Evaporativos.
- Sistemas de agua caliente sanitaria con acumuladores y circuito de retorno.
- Sistemas de agua climatizada con agitación constante y recirculación a través de chorros de alta velocidad.
- Sistemas de instalación interior de agua fría de consumo humano.
- Equipos e enfriamiento evaporativo.
- Fuentes ornamentales.
- Sistemas de riego por aspersión en el medio urbano.
- Sistemas de agua contra incendios.
- Sistemas de lavado automático de vehículos.

Además completamos los servicios con la realización de auditorías y evaluaciones de riesgo de las instalaciones para que nuestros clientes sepan en todo momento las características de sus instalaciones y así optimizar sus recursos.

## Método de Trabajo

*GSP* dispone de protocolos de actuación para cada tipo de instalación a tratar los cuales se personalizan según las necesidades de nuestros clientes. A continuación se describe el cronograma de actuación en una instalación tipo:

1. *Realización de Auditoría Inicial de las instalaciones y Evaluación de Riesgo.*

Mediante las cuales se determinan, las condiciones propias de la instalación y se realiza la toma de datos para la elaboración de un Informe de Riesgo de las mismas. Si tras la auditoría inicial se observa que las condiciones son las adecuadas se procede a realizar las labores de Limpieza y Desinfección. Por el contrario, si las instalaciones no garantizan unas condiciones mínimas se le hará saber al cliente, las operaciones de mantenimiento y/o reparación previas necesarias para garantizar un correcto servicio.

2. *Limpieza y Desinfección.* Se realizará en todo momento cumpliendo con la legislación vigente siguiendo los métodos que mejor se adecuen al tipo de instalación a tratar.

3. *Elaboración de Protocolo de Mantenimiento de las Instalaciones.* Desde el punto de vista legislativo los operadores de las instalaciones están obligados a desarrollar un sistema de mantenimiento. *GSP* facilita el

#### SERVICIOS INTEGRALES

- JARDINERIA - LIMPIEZA - IMPERMEABILIZACIONES-PINTURA DE FACHADA -
- FONTANERIA-MANTENIMIENTO DE COMUNIDADES - AROMATIZACIÓN DE LOCALES -
- ASESORÍA ALIMENTARIA - APPCC -
- MANIPULADOR DE ALIMENTOS (EF/223/GC) - SERVICIOS INFORMATICOS -
- CONTROL DE PALOMAS - CONTROL DE PLAGAS-CONTROL DE LEGIONELLA -
- Nº ROESB: 0282-CAE-DDD -



proceso mediante la elaboración de dicho protocolo por parte de personal experto en la materia y que será específico para cada instalación y cliente según sus necesidades.

4. *Toma de Muestras.* Tras los procesos de Limpieza y Desinfección y cumpliendo con la normativa vigente se realiza la toma de muestras específica para cada tipo de instalación para asegurar que está libre de *legionella*.
5. *Certificación.* Tras la realización de las operaciones y de la obtención de los resultados físico-químico de las instalaciones, *GSP* emite un certificado según 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.
6. *Notificación a la Autoridad Competente.* Además, agilizamos los trámites administrativos sanitarios en el caso de que las instalaciones así lo requieran.

**CRONOGRAMA ACTUACIÓN TORRE DE REFRIGERACIÓN**

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
<b>AUDITORÍA INICIAL</b>	■											
<b>EVALUACION RIESGO</b>	■											
<b>L + D</b>	■						■					
<b>TOMA MUESTRAS</b>		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>DOCUMENTACIÓN</b>		E					R					
<b>MONITOREO</b>		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>NOTIFICACIÓN</b>			■									

■ Se realiza un análisis completo de la instalación con la finalidad de recabar información para la elaboración de una evaluación que determinará el estado de las instalaciones desde el punto de vista técnico e higiénico-sanitario.

■ LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

■ ANÁLISIS TRIMESTRAL SEGÚN R.D. 865/2003

■ ANÁLISIS MENSUAL SEGÚN R.D. 865/2003

E ENTREGA DEL PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CERTIFICADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

R REVISIÓN DEL PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

■ Monitoreo de parámetros físico-químicos: cloro y pH

■ Notificación a Sanidad según R.D. 865/2003

**CRONOGRAMA ACTUACIÓN AFCH y ACS**

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
<b>AUDITORÍA INICIAL</b>	■											
<b>EVALUACION RIESGO</b>	■											
<b>L + D</b>	■											
<b>DESINFECCIÓN RED</b>	■											
<b>TOMA MUESTRAS</b>		■										
<b>DOCUMENTACIÓN</b>		E					R					
<b>MONITOREO</b>		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

■ Se realiza un análisis completo de la instalación con la finalidad de recabar información para la elaboración de una evaluación que determinará el estado de las instalaciones desde el punto de vista técnico e higiénico-sanitario.

■ LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIBES y ACUMULADORES

■ HIPERCLORACIÓN de aljibes y acumuladores A 10 – 20 ppm haciendo llegar a los puntos terminales 1 – 2 ppm y mantener durante 3 – 6 horas. En el caso de que no pueda realizarse la hipercloración en los acumuladores se realizará un CHOQUE TÉRMICO, aumentando la temperatura hasta los 70 °C durante 2 horas y comprobando que la temperatura en puntos terminales de de al menos 60 °C.

■ ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO SEGÚN RD 865/2003 en puntos representativos de la instalación.

E ENTREGA DEL PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CERTIFICADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

R REVISIÓN DEL PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

■ Monitoreo de parámetros físico-químicos: cloro y temperatura en puntos terminales



### SERVICIOS INTEGRALES

- JARDINERIA - LIMPIEZA - IMPERMEABILIZACIONES-PINTURA DE FACHADA -
- FONTANERIA-MANTENIMIENTO DE COMUNIDADES - AROMATIZACIÓN DE LOCALES -
- ASESORÍA ALIMENTARIA - APPCC -
- MANIPULADOR DE ALIMENTOS (EF/223/GC) - SERVICIOS INFORMATICOS -
- CONTROL DE PALOMAS - CONTROL DE PLAGAS-CONTROL DE LEGIONELLA -
- Nº ROESB: 0282-CAE-DDD -

## Maquinaria y Herramientas

Contamos con la maquinaria necesaria para realizar los trabajos que demandan nuestros clientes así como todas las herramientas garantizar la seguridad del personal que las realiza:

- Máquinas Kärcher® de alta presión.
- Equipos de medición: fotómetros y termómetros de última generación con certificados de calibración.
- Equipos de Protección Individual (EPIs): gafas y máscaras de protección, equipos de respiración autónoma, cinturones, arneses, monos de un solo uso, etc.
- Utillaje de limpieza



### SERVICIOS INTEGRALES

- JARDINERIA - LIMPIEZA - IMPERMEABILIZACIONES-PINTURA DE FACHADA -
- FONTANERIA-MANTENIMIENTO DE COMUNIDADES - AROMATIZACIÓN DE LOCALES -
- ASESORÍA ALIMENTARIA - APPCC -
- MANIPULADOR DE ALIMENTOS (EF/223/GC) - SERVICIOS INFORMATICOS -
- CONTROL DE PALOMAS - CONTROL DE PLAGAS-CONTROL DE LEGIONELLA -
- Nº ROESB: 0282-CAE-DDD -



## Accreditaciones



### SERVICIOS INTEGRALES

- JARDINERIA - LIMPIEZA - IMPERMEABILIZACIONES-PINTURA DE FACHADA -
- FONTANERIA-MANTENIMIENTO DE COMUNIDADES - AROMATIZACION DE LOCALES -
- ASESORIA ALIMENTARIA - APPCC -
- MANIPULADOR DE ALIMENTOS (EF/223/GC) - SERVICIOS INFORMATICOS -
- CONTROL DE PALOMAS - CONTROL DE PLAGAS-CONTROL DE LEGIONELLA -
- Nº ROESB: 0282-CAE-DDD -



Servicio  
Canario de la Salud  
Dirección General de Salud Pública



Gobierno  
de Canarias

### Resuelvo

**I.-** Ordenar la ampliación de la inscripción en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas con el número **0282-CAC-SDL**, al servicio Grupo Sánchez Pescador, SRL con NIF/CIF B-35884709, sito en la calle Cabucos nº 21, (Los Hoyos), 35017-Las Palmas de Gran Canaria, como servicio para realizar la actividad de servicio a terceros DDD de control y prevención de la legionelosis con biocidas con calificación toxicológica máxima de nocivos y en las instalaciones de riesgo TR, ACS, AFCH, FO, RA, ACI Y AA.

**II.-** Comunicar que el titular de la Inscripción será responsable del mantenimiento de las condiciones en las que se dicta esta Resolución de Ampliación de la Inscripción y que cualquier modificación o cambio en dichas condiciones deberá ser comunicada a esta Dirección General de Salud Pública.

**III.-** Notificar la presente Resolución al servicio Grupo Sánchez Pescador, SRL con NIF/CIF B-35884709, sito en la calle Cabucos nº 21, (Los Hoyos), 35017-Las Palmas de Gran Canaria

Contra la presente Resolución que no agota la vía administrativa cabe interponer Recurso de Alzada ante la Excm. Sra. Consejera de Sanidad en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente a la fecha de recepción de la presente y sin perjuicio de cualquier otro que pudiera interponerse.

Las Palmas de Gran Canaria, 01 de febrero de 2012

José Díaz-Flores Estévez  
Director General de Salud Pública

**SERVICIOS INTEGRALES**

- JARDINERIA - LIMPIEZA - IMPERMEABILIZACIONES-PINTURA DE FACHADA -
- FONTANERIA-MANTENIMIENTO DE COMUNIDADES - AROMATIZACION DE LOCALES -
- ASESORIA ALIMENTARIA - APPCC -
- MANIPULADOR DE ALIMENTOS (EF/223/GC) - SERVICIOS INFORMATICOS -
- CONTROL DE PALOMAS - CONTROL DE PLAGAS-CONTROL DE LEGIONELLA -
- Nº ROESB: 0282-CAE-DDD -



## Legislación y Bibliografía

- Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.
- Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales
- Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los servicios de prevención
- Real Decreto 664/1997, de 12 de mayo, sobre la protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos durante el trabajo
- Real Decreto 374/2001, de 6 de abril, sobre la protección de la salud y seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con los agentes químicos durante el trabajo.
- Recomendaciones para la Prevención y el Control de la Legionelosis. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.
- Guía técnica para la Prevención y Control de la Legionelosis en instalaciones. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad
- *Legionella* and the prevention of legionelosis. Organización Mundial de la Salud.
- Legionnaires' disease The control of legionella bacteria in water systems. Approved Code of Practice and guidance. Health and Safety Executive.





### SERVICIOS INTEGRALES

– JARDINERÍA – LIMPIEZA – IMPERMEABILIZACIONES-PINTURA DE FACHADA –  
– FONTANERÍA-MANTENIMIENTO DE COMUNIDADES – AROMATIZACIÓN DE  
LOCALES –  
– ASESORÍA ALIMENTARIA – APPCC –  
– MANIPULADOR DE ALIMENTOS (EF/223/GC) – SERVICIOS INFORMÁTICOS –  
– CONTROL DE PALOMAS – CONTROL DE PLAGAS-CONTROL DE LEGIONELLA –  
– Nº ROESB: 0282-CAE-DDD –



## Nuestros Clientes

- Grupo Sifu
- Opencor
- El Corte Inglés
- Metesa, S.A.
- Real Club Nautico de Las Palmas
- Dragados, S.A.
- C.C. de Puerto Rico
- Villarosa, S.A.
- Apia XXI
- Ayto. San Nicolás de La Aldea
- Ayto. S. Bartolome de Tirajana
- Ayto. de Galdar
- Fomento Insular
- Lain Ingenieros
- Zafiro Tour
- Casa Valdi
- Supermercados Leomar
- Comandancia de la Guardia Civil
- Redica, S.L. – Galletas Lu
- Compañía Canariense de Tabacos, S.A.U.
- Heineken de Arucas
- Paraíso Club Balito
- Consejería de Educación
- Consejería de transportes
- I.E.S. La Isleta
- Bretzel Hause
- Colegio de Médicos
- FSM (Felix Santiago Melián)
- Mesón La Montaña
- Nowanda Café Club
- Kit & Clo
- Gabinete Adelante
- Telefónica España
- Insyte Intalaciones
- Tecnoser
- Serunion
- Santa Lucía Seguros
- Affinity Pest Control