



HOTEL SALUDABLE

INTEGRACIÓN MEJORA COMPROMISO



SERVICIOS INTEGRALES

– JARDINERIA – LIMPIEZA – IMPERMEABILIZACIONES – PINTURA DE FACHADA –
– FONTANERIA – MANTENIMIENTO DE COMUNIDADES – AROMATIZACIÓN DE LOCALES –
– ASESORIA ALIMENTARIA – APPOC – MANIPULADOR DE ALIMENTOS (EF/223/GC) –
– CONTROL DE PALOMAS – CONTROL DE PLAGAS – CONTROL DE LEGIONELLA –
– LIMPIEZA DE CONDUCTOS y CAMPANAS DE EXTRACCIÓN –
– Nº ROESB: 0282-CAE-DDD –



PROGRAMA HOTEL SALUDABLE

Introducción	3
Quiénes somos.....	4
Qué es un Hotel Saludable.....	7
a. Introducción	7
b. Servicios Integrados	8
i. CONTROL DE PLAGAS	8
ii. CONTROL LEGIONELOSIS	9
iii. AGUAS DE RECREO	10
iv. HIGIENE ALIMENTARIA	11
v. LIMPIEZA DE CONDUCTOS y CAMPANAS DE EXTRACCIÓN.....	13
c. Justificación	15
d. Beneficios	15
e. Método de Trabajo	17
ANEXOS	18
ROESB	19
Acreditaciones Aplicadores de Tratamientos control Plagas.....	22
Acreditaciones Legionelosis.....	23
Otras Acreditaciones.....	24
Certificado de Excelencia	25

Introducción

La satisfacción del cliente no sólo depende de aquellos factores que el cliente puede percibir desde el punto de vista cuantitativo, sino también de todos aquellos aspectos que son necesarios para que las condiciones de las instalaciones sean idóneas desde el punto de vista sanitario.

Generalmente se ha asociado la satisfacción con factores tales como el precio, el trato con el cliente, la gestión de las reservas, la recepción, entrada y salida y las características de los servicios contratados dejando de lado otros aspectos que son fundamentales para conseguir un servicio que se considere adecuado.

Hay que tener en cuenta que existe una correlación entre la satisfacción, la lealtad y la recomendación. Pero para que esta exista, las condiciones que se den en el establecimiento deben ser las esperadas.

GSP desarrolla un plan integral que no solo está enfocado a aquellos aspectos de obligado cumplimiento desde el punto de vista sanitario, sino que va más allá de la norma, con la finalidad de que los establecimientos que trabajan con nosotros se diferencien del resto.

“La satisfacción del cliente no solo depende de aquellos factores que el cliente puede percibir.”



SERVICIOS INTEGRALES

– JARDINERIA – LIMPIEZA – IMPERMEABILIZACIONES – PINTURA DE FACHADA –
– FONTANERIA – MANTENIMIENTO DE COMUNIDADES – AROMATIZACIÓN DE LOCALES –
– ASESORIA ALIMENTARIA – APPOC – MANIPULADOR DE ALIMENTOS (EF/223/GC) –
– CONTROL DE PALOMAS – CONTROL DE PLAGAS – CONTROL DE LEGIONELLA –
– LIMPIEZA DE CONDUCTOS y CAMPANAS DE EXTRACCIÓN –
– 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 del sector.

El programa está coordinado por un jefe de proyecto, que organiza las labores a realizar por los jefes de servicio y equipo técnico.

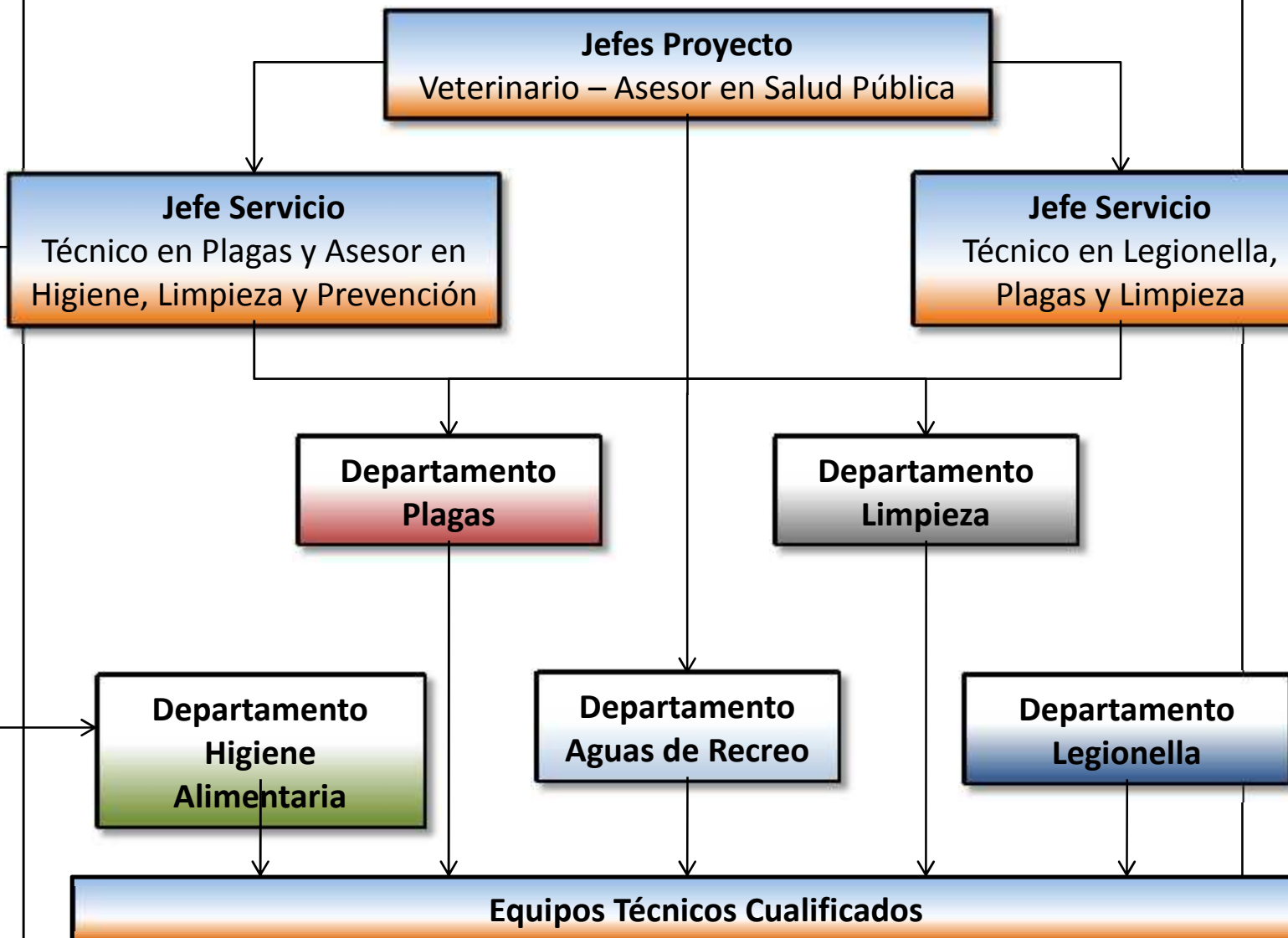
Jefe de proyecto: Experto en higiene alimentaria, calidad, control de aguas y amplia experiencia en limpieza y control de plagas. A través de la auditoría de cada uno de los servicios e instalaciones del hotel, puntuará y determinará la calificación del mismo, realizando todos los informes parciales y finales.

Jefes de servicio: expertos con experiencia cada uno en más de una de las disciplinas que conforman el programa.

El equipo está formado por técnicos experimentados en el control de plagas, control de legionella, aguas de recreo, limpiezas en espacios confinados e higiene alimentaria. Todos ellos titulados en su especialidad 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 de servicios tanto en las Islas Canarias, Península Ibérica, Islas Baleares, Mauritania, Cabo verde y América Latina.

El programa nace con el fin de convertirse en una de las marcas de calidad del sector turístico.





SERVICIOS INTEGRALES

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





SERVICIOS INTEGRALES

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



Qué es un Hotel Saludable

a. Introducción

Para *GSP* - un *Hotel Saludable* no es sólo el que cumple con las exigencias impuestas por la legislación vigente sino aquel que tomándola como referencia, es capaz de ir más allá de la norma y plantearse objetivos de mejora.

El programa utiliza herramientas reconocidas por organismos nacionales e internacionales y ofrece un control integral de todos aquellos riesgos que pueden afectar la salud de los clientes.

La implantación del Programa *Hotel Saludable* ha sido desarrollada para que la obtención de resultados sea, en todo momento, rápida, veraz y a su vez facilite el trabajo de todo el personal involucrado en su correcta gestión.

Ha sido desarrollado por un equipo multidisciplinar de personas, con amplios conocimientos en cada una de las materias que lo componen y con experiencia en el asesoramiento individualizado según las necesidades de cada tipo de cliente.

Se divide en 5 apartados que permiten que no solo se cumpla en todo momento con la legislación vigente en materia de sanidad, sino que se apoya en guías y recomendaciones internacionales para conseguir mejores resultados.

**“Un HOTEL SALUDABLE
es aquel que va más
allá de las normas
impuestas por los
organismos oficiales.”**

b. Servicios Integrados

i. CONTROL DE PLAGAS

El concepto de plaga ha evolucionado con el tiempo desde el significado tradicional donde se consideraba *plaga* a cualquier animal o planta que producía daños, típicamente a los cultivos. Actualmente debe situarse al mismo nivel que el concepto de enfermedad de forma que debe entenderse como plaga a una situación en la cual un animal o planta produce daños económicos, normalmente físicos, a intereses de las personas (salud, plantas cultivadas, animales domésticos, materiales o medios naturales). De la misma forma que la enfermedad no es el virus, bacteria, etc., sino la situación en la que un organismo vivo (patógeno) ocasiona alteraciones fisiológicas en otro, normalmente con síntomas visibles o daños económicos.

Este nuevo concepto permite separar la idea de plaga de la especie animal que la produce, evitando establecer clasificaciones de especies 'buenas' y 'malas', y facilitando la explicación de por qué una especie es beneficiosa en un lugar y perjudicial en otro.

Desde *GSP* - desarrollamos un plan DDD para cada cliente haciendo un estudio previo de la localización del hotel, estructura, estado de las instalaciones, así como un estudio de los productos que se hubiesen utilizado y se utilizarán en las instalaciones.

“La presencia de plagas puede facilitar la transmisión de multitud de enfermedades”



SERVICIOS INTEGRALES

– JARDINERIA – LIMPIEZA – IMPERMEABILIZACIONES – PINTURA DE FACHADA –
– FONTANERIA – MANTENIMIENTO DE COMUNIDADES – AROMATIZACIÓN DE LOCALES –
– ASESORIA ALIMENTARIA – APPCC – MANIPULADOR DE ALIMENTOS (EF/223/GC) –
– CONTROL DE PALOMAS – CONTROL DE PLAGAS – CONTROL DE LEGIONELLA –
– LIMPIEZA DE CONDUCTOS y CAMPANAS DE EXTRACCIÓN –
– Nº ROESB: 0282-CAE-DDD –



Contamos con todo el material y maquinaria de última generación necesarios para garantizar un servicio óptimo y eficaz, con máquinas diferentes para cada tipo de servicio y/o producto.

GSP cumple en todo momento con la legislación vigente en materia de control de plagas, entre las que cabe destacar la Orden de 24 de febrero de 1993 por la que se normalizan la inscripción y funcionamiento del Registro de Establecimientos y Servicios Plaguicidas y la Orden SCO/3269/2006 de 13 de octubre, por la que se establecen las bases para la inscripción y el funcionamiento del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas.

ii. CONTROL LEGIONELOSIS

La legionelosis es una enfermedad producida por una bacteria presente de manera muy ubicua en el medio ambiente, concretamente en el medio acuático. La enfermedad se manifiesta de dos formas muy diferentes, con un cuadro gripal denominado fiebre de Pontiac y con su manifestación típica de neumonía o enfermedad de los legionarios.

En nuestro país han acaecido diversos brotes comunitarios de legionelosis, con gran impacto social y mediático, que han requerido una respuesta rápida y eficaz por parte de la Administración Sanitaria así como de los establecimientos que ofrecen servicios al público en general.

**“Ancianos y niños son
más susceptibles de
padecer legionelosis”**

Las principales causas de aparición de brotes en instalaciones hoteleras están relacionadas con zonas de estancamiento del agua donde la bacteria puede multiplicarse a niveles suficientes para producir enfermedad y por la falta de programas eficaces de mantenimiento de las instalaciones.

El programa cumple con la legislación nacional de obligado cumplimiento (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) y se apoya en guías tanto nacionales (Guías Técnicas para la Prevención de la Legionelosis del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad; Manual para la Prevención de la legionelosis en Instalaciones de Riesgo de la Comunidad de Madrid), como internacionales ("*LEGIONELLA and the Prevention of Legionellosis*" de la Organización Mundial de la Salud; "*Legionnaires' Disease: The control of legionella bacteria in water systems*" de Health and Safety Executive).

iii. AGUAS DE RECREO

Los bañistas no solo están expuestos a peligros relacionados con el uso de las aguas de recreo en sí (posibilidad de contaminación tanto microbiológica como química), sino también con el entorno de las mismas (caídas, accidentes, cortes, etc.).

El programa de aguas de recreo se basa en recomendaciones que van desde un correcto tratamiento de las aguas a todos aquellos aspectos estructurales que pueden afectar la salud de los clientes que hacen uso de las instalaciones. Aporta una visión más amplia de los actuales sistemas de control en agua de piscinas que prácticamente se basan en el estado microbiológico del agua y no en todos aquellos factores externos que pueden hacer que el estado de las instalaciones en su conjunto representa un riesgo para los usuarios.

El programa cumple con la legislación autonómica vigente (Decreto 212/2005, de 15 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento sanitario de piscinas de uso colectivo de la Comunidad Autónoma de Canarias.) y se apoya en guías internacionales (*Guidelines for safe recreational water environments (Volume 2: Swimming pools and similar environments* de la OMS).

**“Los peligros a los que
están expuestos los
bañistas no sólo
dependen del estado
higiénico del agua”**

iv. HIGIENE ALIMENTARIA

En la Unión Europea se considera que la seguridad alimentaria es el resultado de la integración de un conjunto de factores relativos al establecimiento de unas normas aprobadas en materia de higiene, su aplicación responsable por los distintos eslabones de la cadena alimentaria y en una verificación por parte de las autoridades de control oficial. En este sentido, los nuevos reglamentos comunitarios en materia de higiene, refuerzan la necesidad y obligatoriedad de que las empresas alimentarias realicen actividades de autocontrol basadas en los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.

En un establecimiento alimentario los procesos de higiene son fundamentales para asegurar la inocuidad de los alimentos. El estado sanitario de los productos que ofrecemos a los clientes no sólo depende de las normas básicas de higiene sino



SERVICIOS INTEGRALES

– JARDINERIA – LIMPIEZA – IMPERMEABILIZACIONES – PINTURA DE FACHADA –
– FONTANERIA – MANTENIMIENTO DE COMUNIDADES – AROMATIZACIÓN DE LOCALES –
– ASESORIA ALIMENTARIA – APPOC – MANIPULADOR DE ALIMENTOS (EF/223/GC) –
– CONTROL DE PALOMAS – CONTROL DE PLAGAS – CONTROL DE LEGIONELLA –
– LIMPIEZA DE CONDUCTOS y CAMPANAS DE EXTRACCIÓN –
– Nº ROESB: 0282-CAE-DDD –



también del volumen de producto que se elabora (entre mayor es este volumen, las probabilidades de descuidar las prácticas correctas aumentan).

Los estudios demuestran que un control continuado de los procesos productivos en la elaboración de alimentos mediante el asesoramiento apoyado en la toma de muestras periódica, da lugar a una mejora considerable en la manipulación de los alimentos y por tanto, una disminución de la aparición de riesgos relacionados con los productos alimenticios.

Este servicio se basa en la legislación alimentaria vigente de carácter Nacional (Real Decreto 140/2003, de 7 de Febrero de 2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, Real Decreto 1801/2003, de 26 de Diciembre de 2003, sobre seguridad general de los productos, Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, entre otros) y Europea como El Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria y parte del Paquete de Higiene (852/2004 relativo a la higiene de los alimentos, Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005, entre otros).

“La falta de control de los procesos es la principal causa de la aparición de enfermedades producidas por el consumo de alimentos”



SERVICIOS INTEGRALES

– JARDINERIA – LIMPIEZA – IMPERMEABILIZACIONES – PINTURA DE FACHADA –
– FONTANERIA – MANTENIMIENTO DE COMUNIDADES – AROMATIZACIÓN DE LOCALES –
– ASESORIA ALIMENTARIA – APPOC – MANIPULADOR DE ALIMENTOS (EF/223/GC) –
– CONTROL DE PALOMAS – CONTROL DE PLAGAS – CONTROL DE LEGIONELLA –
– LIMPIEZA DE CONDUCTOS y CAMPANAS DE EXTRACCIÓN –
– Nº ROESB: 0282-CAE-DDD –



v. LIMPIEZA DE CONDUCTOS y CAMPANAS DE EXTRACCIÓN

El objetivo de GSP - Profesional, S.L. es satisfacer las necesidades de limpieza e higienización de conductos y campanas de extracción en cocinas industriales, prestando servicios con las máximas garantías de calidad, seguridad y sostenibilidad.

Entre los principios y objetivos del servicio destacan los siguientes:

- ✓ Realizar trabajos con la máxima calidad y eficiencia
- ✓ Garantizar el cumplimiento de la legislación vigente por parte de nuestros clientes
- ✓ Mantener instalaciones seguras y con las máximas garantías de higiene
- ✓ Proporcionar el asesoramiento personalizado que nuestros clientes requieran
- ✓ Realizar revisiones de mantenimiento con la periodicidad y puntualidad necesarias
- ✓ Realizar nuestras operaciones de limpieza dentro de los estándares de salud y seguridad en el trabajo

Nuestros servicios pretenden cubrir todas las necesidades de limpieza, montaje y asesoramiento en materia de campanas y conductos de extracción en general. Nuestro equipo de Técnicos Especialistas en Desengrase Ecológico tiene plena disponibilidad para desplazarse, por lo que prestamos nuestros servicios allá donde se necesite:



SERVICIOS INTEGRALES

– JARDINERIA – LIMPIEZA – IMPERMEABILIZACIONES – PINTURA DE FACHADA –
– FONTANERIA – MANTENIMIENTO DE COMUNIDADES – AROMATIZACIÓN DE LOCALES –
– ASESORIA ALIMENTARIA – APPCC – MANIPULADOR DE ALIMENTOS (EF/223/GC) –
– CONTROL DE PALOMAS – CONTROL DE PLAGAS – CONTROL DE LEGIONELLA –
– LIMPIEZA DE CONDUCTOS y CAMPANAS DE EXTRACCIÓN –
– Nº ROESB: 0282-CAE-DDD –



- ✓ Consultoría y Asesoramiento Técnicos
- ✓ Servicio Técnico y Montaje para distintas empresas comercializadoras
- ✓ Limpieza e Higienización de Campanas de Extracción
- ✓ Limpieza e Higienización de Conductos de Extracción de Humos
- ✓ Limpieza e Higienización de Expulsiones y Turbinas de Ventilación
- ✓ Limpieza de Filtros Antiolores
- ✓ Limpieza de Extractores y Maquinaria de Lavandería
- ✓ Limpieza de Chimeneas para Calderas con potencias superiores a 50 Kw (43.200 Kcal)

“Una limpieza ineficaz repercute directamente en la satisfacción del cliente”

Para garantizar los óptimos resultados del servicio que ofrecemos a nuestros clientes, hemos implementado un procedimiento sistemático dinámico y eficaz, que se basa en la evaluación y acceso al sistema así como un mantenimiento periódico del mismo.

c. Justificación

El control en los procesos implicados en la seguridad de los clientes es clave para garantizar su bienestar y por tanto la fidelización de los mismos. Un cliente insatisfecho no solo dará lugar a que no vuelva a requerir nuestros servicios sino que puede influir en la decisión de otros a la hora de elegirnos.

Por otro lado, un equipo profesional que gestiona los diferentes servicios a tratar, teniendo en cuenta cada una de sus características pero evaluándolo de manera global, mejora la confianza y facilita la comunicación entre todas las personas implicadas en los procesos.

d. Beneficios

La aplicación del programa Hotel Saludable aporta una gran variedad de beneficios tanto desde el punto de vista legal como desde el operacional y el financiero.

- ✓ Reducción de los peligros.
- ✓ Reducción de costes.
- ✓ Cumplimiento de los requisitos legales.
- ✓ Mejora de la planificación de las operaciones.
- ✓ Establecimiento de bases para desarrollo de estrategias de mejora.
- ✓ Mejora de la calidad global de los servicios ofertados.
- ✓ Disminución de clientes insatisfechos.
- ✓ Disminución de la pérdida de clientes.
- ✓ Mejora de la imagen y diferenciación de servicios ofreciendo una garantía adicional a turoperadores y clientes
- ✓ Mejora del control de los procesos productivos.
- ✓ Valor añadido a los turoperadores.
- ✓ Mayor competitividad interna.



SERVICIOS INTEGRALES

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



- ✓ Aumenta la implicación de los directivos en los servicios.

Además de todos estos beneficios, siguiendo el Programa Hotel Saludable de GSP el establecimiento adquiere una serie de beneficios añadidos:

- ✓ Servicio integrado más ágil y flexible.
- ✓ Facturación aunada de los servicios.
- ✓ Acceso directo a informes, análisis, partes de trabajo, certificados y contratos durante todo el año.
- ✓ Asesoramiento técnico y legal continuo.
- ✓ Renovación continúa de los servicios ofertados según las necesidades propias del establecimiento.

“Las empresas que logran llevar a la práctica sus ideas en forma simple, rápida y segura son aquellas que sobrevivirán a los cambios continuos y a la inestabilidad de los mercados”

Peter Drucker, escritor



SERVICIOS INTEGRALES

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



e. Método de Trabajo

El objetivo de *GSP* es desarrollar un programa específico para cada tipo de servicio prestado, con programas de mantenimiento individualizados según el tipo de instalaciones, además de guías y protocolos personalizados.

Mediante la auditoría de las instalaciones y los sistemas de trabajo, apoyada por la toma de muestras periódica (cómo método de comprobación del correcto funcionamiento de cada plan) y un asesoramiento continuo, se obtiene un índice de cumplimiento del sistema que a su vez será determinante para establecer el “estado de salud” del hotel.

El programa HOTEL SALUDABLE además de realizar los servicios anteriormente citados, informa de forma continua sobre la situación en la que se encuentra el establecimiento por medio de informes parciales (elaborado tras cada auditoría) y un informe final donde, a través del sistema de calificación se determinará el estado higiénico de las instalaciones y la emisión de un certificado de excelencia (si se llega puntuación mínima requerida).

Además, incorpora un sistema de mejora continua para las cadenas que se acojan al programa ya que el informe será por hotel y cadena hotelera, lo que aumentará la competitividad entre los diferentes hoteles de la misma cadena.

Los establecimientos dispondrán de asesoramiento continuo siempre y cuando sea necesario a través de cualquiera de nuestras vías de contacto.



SERVICIOS INTEGRALES

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



ANEXOS

SERVICIOS INTEGRALES

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



Servicio
Canario de la Salud
Dirección General de Salud Pública



Gobierno
de Canarias

Resuelvo

I.- Ordenar la inscripción en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas con el número **0282-CAC-DDD**, 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 biocida a terceros DDD con biocidas del grupo 3, tipos 14 y 18 y con calificación toxicológica máxima de nocivos.

II.- Comunicar que el titular de la Inscripción será responsable del mantenimiento de las condiciones en las que se dicta esta Resolución de 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 E-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, con todo 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, 04 de mayo de 2011



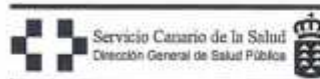
José Díaz-Flores Estévez
Director General de Salud Pública

SERVICIOS INTEGRALES

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



Servicio
Canario de la Salud
Dirección General de Salud Pública



REGISTRO DE RESOLUCIONES

Fecha: 10.02.2012
Número: 114/2012



Resolución de la Dirección General de Salud Pública del Servicio Canario de la Salud, de fecha 01 de febrero de 2012 por la que se amplía la inscripción en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas, al servicio denominado Grupo Sánchez Pescador, SRL

Vista la Solicitud de ampliación de la inscripción en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas, presentada por D. Luis Sánchez Pescador, actuando como administrador del servicio **Grupo Sánchez Pescador, SRL**, y teniendo en cuenta los siguientes:

Antecedentes de hecho

1º.- Se recibe solicitud de ampliación de la inscripción en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas como Servicio de control y prevención de la legionelosis, presentada por D. Luis Sánchez Pescador, actuando como administrador del 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, con registro de entrada número 1137990/SCS/176746.

2º.- Que la documentación presentada, cumple con los requisitos establecidos para la inscripción como Servicio DDD, en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas, según informe técnico y propuesta de resolución, ambos de 01 de febrero de 2012

Siendo de aplicación los siguientes:

Fundamentos de derecho

I.- Que es competente para tramitar y resolver las inscripciones en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas, la Dirección General de Salud Pública del Servicio Canario de la Salud, conforme a lo dispuesto en el artículo 14 del Decreto 32/1995, de 24 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de organización y funcionamiento del Servicio Canario de la Salud.

II.- Que el artículo 3 punto 1 de la Orden SCO/3269/2006 de 13 de octubre, por la que se establecen las bases para la inscripción y el funcionamiento del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas obliga a que los establecimientos biocidas y servicios biocidas deberán inscribirse en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de la correspondiente Comunidad Autónoma, con carácter previo al inicio de su actividad.

Por todo lo expuesto, en uso de las atribuciones que tengo legalmente conferidas



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 - APPOC - MANIPULADOR DE ALIMENTOS (EF/223/GC) -
- CONTROL DE PALOMAS - CONTROL DE PLAGAS - CONTROL DE LEGIONELLA -
- LIMPIEZA DE CONDUCTOS y CAMPANAS DE EXTRACCION -
- Nº ROESB: 0282-CAE-DDD -



Acreditaciones Aplicadores de Tratamientos control Plagas



Acreditaciones Legionelosis



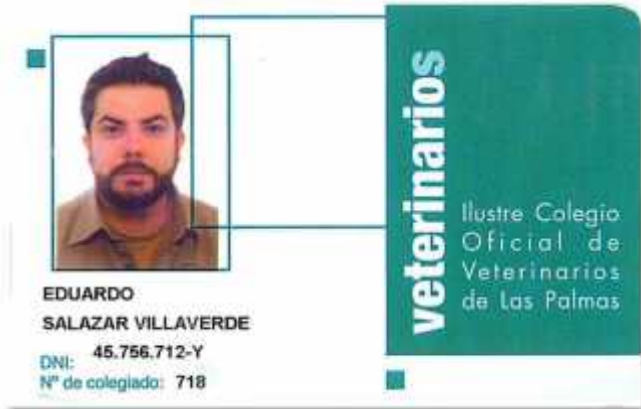


SERVICIOS INTEGRALES

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



Otras Acreditaciones



HOTEL SALUDABLE

INTEGRACIÓN MEJORA COMPROMISO

GRUPO SÁNCHEZ PESCADOR
concede

CERTIFICADO DE EXCELENCIA

por los resultados obtenidos en el programa
HOTEL SALUDABLE

<<HOTEL>>

En Las Palmas de Gran Canaria a 12 de Octubre de 2012



Luis Sánchez pescador - Gerente