

**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE
DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN Y DESINFECCIÓN
(DDD) CON DESTINO A LOS ESTABLECIMIENTOS DE
RESTAURACIÓN E INSTALACIONES DE CANTUR, S.A.**



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN Y DESINFECCIÓN (DDD) CON DESTINO A LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN E INSTALACIONES DE CANTUR, S.A.

1. INTRODUCCIÓN

La SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA, S.A. (en adelante CANTUR, S.A.), tiene entre sus objetivos el promover el deporte de alta montaña y el turismo en la comunidad autónoma de Cantabria, especialmente en las zonas en que estas manifestaciones no existan o sean insuficientes.

Así, dentro de CANTUR, S.A. destacan recursos turísticos de gran relevancia e impacto a nivel regional, nacional e internacional como el Parque de la Naturaleza de Cabárceno, los Campos de Golf del Abra del Pas y de Nestares, complejos hosteleros como el Hotel La Corza Blanca, el Refugio de Áliva y el Restaurante Fontibre, elementos singulares en entornos naturales como el Teleférico de Fuente Dé, la Estación de Esquí – Montaña de Alto Campóo o las instalaciones de la Estación de Peña Cabarga, y el Museo Marítimo.

CANTUR, S.A. cuenta en sus instalaciones con varios establecimientos de hostelería, donde se deben realizar el control de plagas mediante sistema de **DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN Y DESINFECCIÓN (DDD)**, así como las instalaciones de Estación de Esquí y Montaña Alto Campóo o el Parque de la Naturaleza de Cabárceno.

A continuación, se describen las características del servicio y los trabajos que se precisan realizar para el mantenimiento del sistema **DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN Y DESINFECCIÓN (DDD)** y dar así cumplimiento a la legislación vigente en materia de control de plagas.

2. OBJETO DEL PLIEGO

El objeto de este pliego es definir los criterios y condiciones técnicas que han de regir la contratación del servicio de auditoria, seguimiento, mantenimiento e implementación del sistema de gestión autocontrol de CANTUR, S.A. para el control de plagas mediante sistema de **DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN Y DESINFECCIÓN (DDD)**.

3. OBJETO DEL CONTRATO

Ante la ausencia de medios propios para acometer dicho servicio y dada la naturaleza específica de los trabajos y los requisitos legales para el desarrollo de los mismos, es necesaria la contratación del servicio de control de plagas mediante sistema de **DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN Y DESINFECCIÓN (DDD)** dentro del marco legal actual y con los medios materiales, humanos y organizativos necesarios y dentro de los parámetros de seguridad establecidos por CANTUR, S.A., siendo esto además un requisito de obligado cumplimiento.

Así, el objeto del presente contrato es la contratación del servicio de control de plagas mediante sistema de **DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN Y DESINFECCIÓN (DDD)**

Son objeto de este contrato los establecimientos de Restauración del Parque del Naturaleza de Cabárceno, del Campo de Golf de Abra del Pas, de la Estación de Esquí de Alto Campoo, Campo de Golf de Nestares, el Teleférico de Fuente Dé, los hoteles de Áliva y La Corza Blanca y el Museo Marítimo del Cantábrico, Estación de Peña Cabarga y Restaurante Fontibre, así como cualquier otro centro de hostelería que pudiera abrir CANTUR, S.A en el futuro. Igualmente, son objeto de este contrato las instalaciones de la Estación de Esquí y Montaña de Alto Campoo (oficinas, taquillas, centro médico, alquiler, casetas de remontes, etc.) así como los recintos de animales, almacenes, oficinas, etc. del parque de la Naturaleza de Cabárceno, tal y como se describe en el punto 5 de este documento.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Teniendo en cuenta la totalidad de las posibles prorrogas, DOS ANUALIDADES, que contempla el contrato, el valor máximo total del contrato asciende a 12.500€ IVA EXCLUIDO (DOCE MIL QUINIENTOS EUROS IVA EXCLUIDO), precio calculado atendiendo a precios de mercado.

5. PLAZO Y EJECUCION DEL CONTRATO

El contrato será de 1 año, y un máximo 2 prórrogas de una anualidad cada una, a contar desde la firma del contrato, previo acuerdo entre las partes, siendo en total de 3 años.

Se harán las aplicaciones que se detallan en el apartado 6 del presente pliego.

La empresa adjudicataria deberá presentar en su propuesta técnica, un borrador de calendario de trabajo indicando las fechas propuestas para las visitas de control de plagas mediante sistema de **DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN Y DESINFECCIÓN (DDD)**.

Con independencia del número de tratamientos programados, el proveedor atenderá sin cargo alguno para Cantur, S.A., los posibles problemas específicos y puntuales que puedan surgir en relación con las plagas objeto del servicio, en un tiempo máximo de respuesta de 24 horas o 1 día laborable, siempre y cuando dichos problemas puntuales se solucionen con pequeñas actuaciones.

El plazo máximo de envío de los certificados de tratamiento (acreditativos de su realización) e informes no podrá ser superior a 10 días hábiles desde la fecha de la visita.

Las empresas licitadoras deberán acreditar su inscripción en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas del Gobierno de Cantabria.

Las empresas licitadoras deberán demostrar que han participado en proyectos similares al objeto de contratación.

Las empresas licitadores deberán presentar un documento que incluya la metodología propuesta para la realización de los trabajos junto con un calendario de trabajo, así como una propuesta de aplicación de dicha metodología para el caso específico de CANTUR, S.A.

A continuación se relacionan los establecimientos de hostelería de Cantur, S.A. que requieren tratamientos de DDD con una periodicidad trimestral (4 vistas/año/centro):

Centro de Hostelería	Ubicación	Instalación
Corza Blanca*	Brañavieja	Hotel
Cafetería El Chivo*	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campóo
Cafetería Multiusos*	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campóo
Self-service*	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campóo
Oficinas/centro médico/ taquillas/ alquiler y cassetas de remontes	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campóo
Nestares	Nestares	Campo de Golf
Fuente Dé (Arriba)	Fuente Dé	Teleférico
Fuente Dé (Abajo)	Fuente Dé	Teleférico
Áliva*	P.N. Picos de Europa	Refugio
Restaurante Los Osos	Cabárceno	Parque de Cabárceno
Hamburguesería Los Osos*	Cabárceno	Parque de Cabárceno
Self Service La Cabaña*	Cabárceno	Parque de Cabárceno
Cafetería La Mina	Cabárceno	Parque de Cabárceno
Cafetería Gorilas*	Cabárceno	Parque de Cabárceno
Restaurante Abra del Pas	Mogro	Campo de golf
MMC	Santander	Museo
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Establecimientos de cierre temporal</i> 		

Las visitas en los establecimientos de restauración estarán sujetas a necesidades operativas y cierres estacionales.

A continuación se relacionan las instalaciones que solo requieren tratamientos de desratización y en periodos puntuales, tal y como se recoge a continuación:

- **Instalaciones de la Estación de Esquí y Montaña Alto Campóo.** Los tratamientos se realizaran de mayo a octubre con una periodicidad mensual.

Edificio	Ubicación	Instalación
19 casetas de remontes (entorno de pistas)	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campóo
Barracón	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campóo
Garaje y transformador de Tres Mares	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campóo
Garaje de Pisa pistas	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campóo
Caseta de crono	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campóo
Transformador Rio Hajar y PS 100	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campóo
Edificio nieve artificial	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campóo
Almacén	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campóo
Vestuarios y transformadores	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campóo
Depuradora	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campóo
Transformadores de media tensión	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campóo
Edificio multiusos (botiquín, jardín de nieve, taquillas, información, oficinas, tienda y alquiler)	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campóo

- **Instalaciones del Parque de la Naturaleza de Cabárceno.** Los tratamientos se realizaran de noviembre a marzo con una periodicidad quincenal. Igualmente, si fuera necesario estas instalaciones podrán solicitar intervenciones adicionales a las previstas en caso de que se produjera una plaga sin coste adicional para Cantur, S.A. y hasta un máximo de 5 al año.

Edificio	Ubicación	Instalación
Almacén de comida de animales	Cabárceno	Parque de Cabárceno
Recinto de elefantes	Cabárceno	Parque de Cabárceno
Gorilas	Cabárceno	Parque de Cabárceno
Zona de la granja	Cabárceno	Parque de Cabárceno
Recinto de hipopótamos	Cabárceno	Parque de Cabárceno
Recinto de rinocerontes	Cabárceno	Parque de Cabárceno
Recinto de ovejas – ocas	Cabárceno	Parque de Cabárceno

Recinto de jirafas	Cabárceno	Parque de Cabárceno
Reptilario	Cabárceno	Parque de Cabárceno
Caseta de información	Cabárceno	Parque de Cabárceno
Vestuarios	Cabárceno	Parque de Cabárceno

6. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

En dichas visitas se realizarán los tratamientos según lo indicado en el apartado 5 del presente pliego.

- Una aplicación trimestral (4 visitas/año/centro) para los centros de hostelería de tratamientos DDD.
- Una aplicación al mes en el periodo establecido para las instalaciones de la Estación de Esquí y Montaña Alto Campóo.
- Una aplicación quincenal en el periodo establecido para las instalaciones del Parque de la Naturaleza de Cabárceno.
- Con independencia del número de tratamientos programados, el proveedor atenderá sin cargo alguno, los posibles problemas específicos y puntuales que puedan surgir en relación con las plagas objeto del servicio, en un tiempo máximo de respuesta de 24 horas o 1 día laborable, siempre y cuando dichos problemas puntuales se solucionen con pequeñas actuaciones. En caso de esto último, se hará constar y se enviará un informe a la Coordinación de Hostelería para oportunas gestiones al respecto en función de los recursos disponibles.
- La empresa comunicará a los responsables del contrato de Cantur, S.A., su visita con antelación suficiente para confirmar que no existan inconvenientes y de acuerdo con el calendario propuesto y aceptado por CANTUR, S.A. a la firma del contrato.

DOCUMENTACIÓN A CADA CENTRO DE RESTAURACIÓN O INSTALACIÓN

En la primera visita a cada centro el operario hará entrega de un Dossier completo del Programa DDD a los responsables del contrato o personas en quien deleguen y el cual deberá contener la siguiente documentación:

- Periodicidad de tratamientos (trimestral)
- Protocolo de actuación (Desinsectación, Desratización, Desinfección)

- Copia del plano de instalaciones.
- Localización de cebos y zonas de distribución (marcados en plano)
- Copia del ROESP/ROESB de la Comunidad afectada
- Copia del seguro de responsabilidad civil (SRC)
- Copia de registros sanitarios y fichas de datos de seguridad de productos empleados
- Copia de la acreditación correspondiente del personal técnico

En el caso de las instalaciones del Parque de Cabárceno y la Estación de esquí se entregará al responsable designado por Cantur, S.A. y que se comunicará al inicio del contrato.

OTRA DOCUMENTACION A CADA CENTRO

Además de cada visita trimestral el operario deberá:

- Realizar un parte de actuación donde se especifique el tratamiento y productos empleados, y dejar una copia en cada centro.
- Emitir un certificado de la empresa con los trabajos realizados.
- Realizar seguimiento de los cebos tocados, comidos, deteriorados por humedad, inaccesibles, etc. Y dejar constancia en el plano de instalaciones con su firma y el sello de la empresa, indicando la fecha de la última actualización.

DOCUMENTACION A OFICINAS CENTRALES DE CANTUR, S.A.

En las Oficinas Centrales la empresa adjudicataria hará entrega de un Dossier completo del programa de DDD a los responsables del contrato y el cual deberá contener la siguiente documentación:

- Cronograma de trabajo anual con las fechas de las visitas de mantenimiento DDD
- Periodicidad de tratamientos
- Protocolo de actuación (Desinsectación, Desratización, Desinfección)
- Copia del ROESP/ROESB de la/s Comunidad/es afectada/s
- Copia del seguro de responsabilidad civil (SRC)
- Copia de registros sanitarios y fichas de datos de seguridad de productos empleados de acuerdo a la normativa vigente.
- Copia de la acreditación correspondiente del personal técnico

OTRA DOCUMENTACION A OFICINAS CENTRALES DE CANTUR, S.A.

- Facilitar propuesta técnica de realización del servicio objeto de la contratación. El proyecto técnico para la prestación de los servicios de control de plagas deberá tener en cuenta los requisitos establecidos en la Norma UNE 171210:2008.
- Copia de los partes de actuación (con las facturas del servicio)
- Facilitar Fichas de Datos de Seguridad conforme a los requisitos establecidos reglamentariamente.
- Facilitar y aplicar Protocolo de actuación contra Cimex, el cual incluirá como mínimo diagnóstico de infestación, medidas preventivas recomendadas, protocolo de actuación y recomendaciones adicionales. Las incidencias de Cimex se catalogarán y cursarán con prioridad alta, programando en el centro las actuaciones correctivas correspondientes, si fuera necesario.
- Facilitar y aplicar Protocolo de gestión de avisos/incidencias el cual debe incluir factores ambientales/sociales, condiciones estructurales (deficiencias), actuaciones realizadas y recomendaciones.
- Facilitar protocolo de gestión de residuos biológicos (roedores muertos) con gestor de residuos autorizado.
- Facilitar y aplicar Protocolo de recogida de datos sobre avisos, el cual incluirá la información mínima que se debe recoger (lugar, especie, etc.).
- Después de cada tratamiento, la empresa debe suministrar un certificado acreditativo de su realización conforme a la legislación vigente autonómica. Facilitar modelo de certificado.
- Envío de certificados e informes en formato pdf por correo electrónico a los responsables del contrato.
- Comunicación de “problemas específicos y puntuales” de manera inmediata por correo electrónico a los responsables del contrato.
- Comunicación de tratamientos/medidas preventivas cuando se utilicen biocidas con plazo de seguridad. Facilitar modelo de comunicación.
- Cuando en las visitas a los establecimientos se observe un grado de infestación moderado, el proveedor elaborará un informe donde se haga constar: tipo de plaga, información sobre la plaga (ciclo biológico,...), zonas afectadas, deficiencias

estructurales (si hubiera) y medidas que deberán adoptarse, el cual remitirá a los responsables del contrato.

- Compromiso de atender todos aquellos espacios/instalaciones que sean requeridos por el cliente y que formen parte de las dependencias del centro.
- Entrega de memoria descriptiva anual de la evolución del trabajo realizado a los responsables del contrato.
- Análisis de la información recogida en los centros, destacando los que tienen mayor problemática, y, cuando proceda, elaboración de un Plan de Mejora a nivel individual con actuaciones a realizar por la empresa adjudicataria y el establecimiento.
- Entrega de informe mensual acumulado (en archivo Excel) de actuaciones realizadas en la primera quincena del mes siguiente, a las Coordinaciones de Hostelería de CANTUR, S.A. el cual incluirá como mínimo: período (trimestre/bimestre), fecha del servicio, tipo de servicio (programado/extraordinario), plaga/s detectada/s, evaluación y área/s tratada/s.
- Asesoramiento frente a actas levantadas por las administraciones sanitarias.

APARTADO DESRATIZACIÓN

Deberán llevarse a cabo dos técnicas:

- Desratización pasiva
- Desratización activa

Se aplicarán rodenticidas para la exterminación de roedores, sólidos, como son el cebo líquidos para almacenes principalmente.

Medidas:

- Inspección de la zona a tratar
- Tratamiento, en el caso de detectar una infección, campaña de choque, aplicando técnicas de desratización pasiva y activa a través de rodenticidas.
- Mantenimiento, tiene por objeto establecer una vigilancia permanente sobre cualquier aparición de focos entre campañas.

Técnica de aplicación:

- Aplicación de cebos en las diferentes zonas para cortar la entrada de roedores.
- Aplicación en zonas exteriores de porta cebos debidamente protegidos.

- Rodenticidas: de dosis única y de dos dosis múltiple.

En cumplimiento de la normativa vigente se tendrá en cuenta lo siguiente:

- No puede usarse el producto de **forma preventiva o para monitorizar la actividad** de roedores.
- Los productos **no deben utilizarse más de 35 días sin una evaluación** del estado de la infestación y de la eficacia del tratamiento.
- Cuando el producto se utiliza en zonas públicas, las zonas tratadas deben marcarse durante el período de tratamiento y una señal explicativa debe informar sobre el riesgo de envenenamiento primario y secundario de los anticoagulantes, así como sobre las medidas de primeros auxilios.
- Debe mantenerse una distancia de **al menos 2 metros** a los lugares donde se almacenen, preparen e ingieran alimentos y alimentos para animales.
- Cuando sea posible, el **portacebos debe estar fijado al suelo o a otras estructuras**.
- Los **portacebos deben etiquetarse** con la siguiente información: “no mover o abrir”; “contiene Rodenticidas”; “nombre del producto o número de autorización”; “sustancia(s) activa(s)”; “en caso de accidente, llame al **SERVICIO DE INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA (Teléfono 91 562 04 20)**”.
- Eliminar los roedores muertos a través de un gestor de residuos autorizado, de acuerdo con la normativa vigente, según método de tratamiento recomendado (incineración).

APARTADO DESINSECTACIÓN

Métodos dirigidos a controlar las especies de artrópodos nocivos (moscas, mosquitos, típulas, cucarachas, hormigas, chinches de cama, polillas, pulgas, arañas, avispa, etc.) en los establecimientos de hostelería.

Tratamientos:

- Medidas de Gestión Ambiental (control de los residuos sólidos a través de los cubos de basura)
- Medidas preventivas control de presencia de grietas y roturas de azulejos, control de basura, higiene)
- Métodos físicos (a través de la temperatura)

- Métodos químicos (insecticidas químicos)

Tipos de insecticidas:

Pueden ser: polvos mojables, polvos de contacto, cebos, concentrados emulsionantes, soluciones, fumígenos, fumigantes, micro encapsulados, geles.

Métodos de aplicación:

Dependiendo de la zona a tratar y del insecto objetivo deberán aplicarse diferentes técnicas: pincelación, espolvoreo, pulverización, nebulización y trampas.

Se deberá establecer un programa de control de plagas (que incluya todos los insectos) para llevar a cabo la desinsectación de una zona determinada con:

- Una inspección preliminar, que consistirá en la identificación de las especies y de los problemas de higiene observadas.
- Toma de medidas preventivas.
- Intervención, que consistirá en la aplicación periódica de métodos de control químico trimestral, o bimestral (dependiendo de los casos mencionados anteriormente) o inmediato en caso de un problema puntual.
- Seguimiento del método empleado.

Productos plaguicidas:

- Uso de plaguicidas con plazo de seguridad de 12 a 24 horas
- Uso de plaguicidas con registro Ha
- Uso de productos insecticidas de baja toxicidad

APARTADO DE DESINFECCIÓN

El proyecto técnico debe incluir como mínimo:

- Aplicación de un tratamiento específico que no dañe el entorno (sobre todo cocinas)
- Deberá ser coherente con el plan de limpieza utilizado en el establecimiento
- Zonas a tratar y metodología de los tratamientos en los edificios
- Garantía y periodicidad de los servicios
- Productos a usar, composición, cantidad y número de inscripción en el Registro Sanitario

- Referencias de otros edificios donde se han realizado o realizan estos trabajos
- Personal que realiza los trabajos, adjuntando su formación específica sobre los tratamientos
- Asesoramiento al centro en actuaciones necesarias y situaciones de intervenciones extraordinarias

7. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

La empresa adjudicataria deberá designar un responsable de proyecto, que será el interlocutor directo con el equipo designado, a tal efecto, por CANTUR, S.A., a fin de asegurar la calidad de los trabajos y la imprescindible coordinación para el cumplimiento de todas las condiciones establecidas en los pliegos.

Los trabajos objeto de contratación se desarrollarán con carácter general en las instalaciones de restauración de CANTUR, S.A. citadas, así como en las instalaciones de Alto Campóo y Parque de la Naturaleza de Cabárceno descritas en el apartado 5 de este documento, sin perjuicio de que cuando resulte necesario y a petición de CANTUR, S.A., el equipo de trabajo se desplace a las Oficinas Centrales de CANTUR, S.A.,

8. FACTURACIÓN Y FORMA DE PAGO

Se emitirá una factura al trimestre donde se detallarán los servicios prestados en la misma (intervenciones, productos aplicados, etc.), de acuerdo con las instrucciones de facturación a proveedores que facilitará el Departamento Financiero.

Cada factura se acompañará de los albaranes o partes de trabajo.

El abono de los servicios se realizará previa presentación de la factura correspondiente, de acuerdo con la legislación aplicable y de conformidad con Cantur, S.A. en los plazos y condiciones normales de la Sociedad.

9. PERSONAL PARA LA REALIZACION DE LOS TRABAJOS

El Adjudicatario deberá disponer del personal preciso según la solvencia establecida en el pliego, y con la cualificación técnica que en su caso sea necesaria, para cumplir todas las obligaciones que se deriven del contrato. El personal estará encabezado por un responsable del proyecto que será el responsable de la ejecución y el interlocutor con el técnico responsable del proyecto por parte de CANTUR, S.A. derechos y deberes inherentes a su condición de empresario, debiendo cumplir, por ello, las condiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo. El incumplimiento de estas obligaciones por parte del personal designado por él, no implicará responsabilidad alguna para CANTUR, S.A.

En ningún caso se producirá la subrogación de CANTUR, S.A. en los contratos laborales, ni en ninguna otra responsabilidad que se derive de las relaciones entre la empresa adjudicataria y el personal a la que ésta haya encomendado el servicio.

Tanto las empresas licitadoras como los servicios ofertados deberán cumplir con toda la normativa, reglamentación o legislación vigentes o que se dicten durante la duración del contrato, relativas a la prestación de los servicios objeto de la presente contratación.

El adjudicatario responderá y mantendrá indemne a CANTUR, S.A. de cualquier reclamación, daño o perjuicio "incluidas sanciones administrativas o de cualquier otro tipo" que se le irroguen a la misma, como consecuencia del incumplimiento por la empresa adjudicataria de cualesquiera normas o reglamentaciones referidas en el párrafo anterior.

10. RESPONSABILIDADES SOCIALES Y LABORALES

La empresa adjudicataria será la única titular de los derechos y obligaciones inherentes a su condición de patrono respecto del personal que tenga contratado para la realización de los servicios objeto del contrato, quedando CANTUR,S.A. libre de toda responsabilidad a que, por dicho concepto, pudiera haber lugar.

La empresa adjudicataria deberá cumplir la normativa vigente referente a la Prevención de Riesgos Laborales, Salud Laboral, Legislación Laboral y Legislación de la Seguridad Social.

CANTUR, S.A. podrá solicitar documentación justificativa de la aplicación de esta normativa en la empresa o en las empresas contratadas por esta.

11. CONFIDENCIALIDAD DE LOS TRABAJOS

El Adjudicatario adquiere el compromiso de custodia fiel y cuidadosa de la documentación que se le entrega y de la información a que tuviere acceso por razón del mismo, no pudiendo aplicar o utilizar los datos obtenidos con fin distinto al que figura en los documentos contractuales, ni cederlo ni siquiera para su conservación, a otras personas.

El adjudicatario se comprometerá a comunicar a CANTUR, S.A., de forma inmediata, cualquier fallo en su sistema de tratamiento y gestión de la información que haya tenido o pueda tener como consecuencia de la puesta en conocimiento de terceros de información confidencial obtenida durante la ejecución del contrato.

La empresa adjudicataria y el personal encargado de la realización de las tareas guardarán secreto profesional sobre todas las informaciones, documentos y asuntos a los que tenga acceso o conocimiento durante la vigencia del contrato, así como del material que se genere de la ejecución del mismo estando obligados a no hacer públicos o enajenar cuantos datos conozcan como consecuencia o con ocasión de su ejecución, incluso después de finalizar el plazo contractual.

Queda prohibido expresamente que el adjudicatario y el personal encargado de la realización de los trabajos reproduzcan por cualquier medio la documentación o informes que tengan que realizar como consecuencia de la prestación del servicio contratado, así como la cesión onerosa o gratuita, total o parcial a cualquier persona física o jurídica de la información y documentación obtenida durante la ejecución de los trabajos, bajo la responsabilidad a que hubiere lugar, exigible a través de las acciones adecuadas.

A la finalización del contrato el adjudicatario quedará obligado a la entrega a CANTUR, S.A., o destrucción en caso de ser solicitada, de cualquier información obtenida o generada como consecuencia de la prestación del servicio objeto del presente contrato, en caso de que CANTUR, S.A opte por su destrucción la empresa adjudicataria la realizará en un plazo de tres

meses, la empresa adjudicataria acreditará dicha destrucción presentando una certificación firmada por persona debidamente facultada.

El adjudicatario garantizará la seguridad y confidencialidad de los datos de carácter personal facilitados por CANTUR, S.A., de acuerdo con lo establecido en la letra g) del artículo 3 de ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, queda obligado al cumplimiento de lo dispuesto en la citada Ley y especialmente en lo indicado en sus artículos 9, 10, 12 y adoptará las medidas de seguridad que le correspondan según el Reglamento de Medidas de Seguridad, aprobado por Real Decreto 994/1999, de 11 de junio.

12. MEDIOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN

El adjudicatario del contrato dispondrá de los medios humanos y materiales necesarios para cumplir con las especificaciones descritas en el conjunto de los pliegos.

En cuanto al equipo humano tendrá que ser descrito en la propuesta, indicando el número de recursos y perfil de los mismos que se destinarán para este proyecto. Una de estas personas ejercerá del responsable del proyecto siendo la persona de contacto con CANTUR, S.A.

13. CONTROL DE CALIDAD Y SEGUIMIENTO

CANTUR, S.A. se reserva el derecho a vigilar y comprobar en todo momento el correcto cumplimiento por parte del adjudicatario de todas las obligaciones que asume a través de esta contratación. Con idéntica finalidad de disponer de un conocimiento inmediato y puntual, se podrá recabar la información necesaria, obligándose el adjudicatario a facilitar los datos solicitados. A este efecto, de la misma manera que CANTUR, S.A. designará a el Coordinador de Hostelería, el Director de los hoteles, el Director del Parque y al Director de la Estación de Esquí y Montaña Alto Campóo como responsables del contrato.

14. RESPONSABLES DEL CONTRATO

CANTUR, S.A. designará al Coordinador de Hostelería, el Director de los hoteles, el Director del Parque y al Director de la Estación de Esquí y Montaña Alto Campóo como responsables del contrato en el ámbito de sus competencias.

15. CONCLUSIONES

Estimando que el presente documento cumple con los supuestos que determina la legislación vigente, se da traslado del mismo a la Dirección General de la Sociedad, para su aprobación y efectos consecuentes, si procede.

Santander, a 17 de diciembre de 2019

**COORDINADOR DE HOSTELERIA
DE CANTUR, S.A.**


ALBERTO TERÁN GARCÍA

**DIRECTOR DE LA ESTACIÓN DE ESQUÍ Y
MONTAÑA ALTO CAMPÓO**


JOAN FONT

**DIRECTOR DEL HOTEL LA CORZA
BLANCA**


PABLO FERNANDEZ

**DIRECTOR DEL PARQUE DE LA
NATURALEZA DE CABÁRCENO**


MIGUEL OTI

