

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PROGRAMA ANUAL DE MANTENIMIENTO Y CONTROL ANALÍTICO DEL ABASTECIMIENTO DE AGUA DE CONSUMO HUMANO Y TERMAL EN EL CONJUNTO HOSTELERO CONOCIDO COMO LA CASONA DE MESTAS EN PONGA
Expte: 01/2019

(ADAPTADOS TANTO A LAS OBSERVACIONES DEL SERVICIO JURÍDICO SEGÚN INFORME Nº 123/2019 COMO A LAS REALIZADAS POR LA INTERVENCIÓN DELEGADA)

1.- OBJETO Y FINALIDAD DEL SERVICIO A REALIZAR

El objeto del presente Pliego es establecer las condiciones técnicas que han de regir la contratación del servicio de programa anual de mantenimiento y control analítico del abastecimiento de agua de consumo humano y termal en el conjunto hostelero conocido como La Casona de Mestas en Ponga, adscrito a la Dirección General de Comercio y Turismo.

Conforme al Decreto 64/2015, de 13 de agosto por el que se establece la estructura orgánica básica de la Consejería de Empleo, Industria y Turismo y su modificación por Decreto 15/2017, de 22 de marzo, corresponde a la Dirección General de Comercio y Turismo, a través del Servicio de Gestión y Calidad Turística, la gestión de las infraestructuras turísticas propiedad del Principado de Asturias.

En base a lo anterior, la necesidad administrativa a satisfacer es la realización de un programa anual de mantenimiento y control analítico del abastecimiento de agua de consumo humano y termal del Hotel La Casona de Mestas ubicado en Mestas (Ponga), para dar cumplimiento a la normativa vigente en la materia establecida, entre otros, en:

- Real Decreto 865/2003, de 4 julio, por el que se establece los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.
- Real Decreto 140/2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Decreto 26/2003, de 3 de abril, por el que se aprueba el Reglamento Técnico-Sanitario de piscinas de Uso Colectivo en el Principado de Asturias.
- Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas.
- Real Decreto 902/2018, de 20 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, y las especificaciones de los métodos de análisis del Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano, y del Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano.

2.- DEFINICIÓN Y EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS

El licitador está obligado a presentar una memoria de no más de veinte folios donde se reflejen pormenorizadamente los servicios mínimos a realizar, indicando las actuaciones a seguir en las instalaciones, los protocolos de limpieza y desinfección las frecuencias, el cronograma de actuaciones, el personal encargado, los parámetros y métodos de ensayo y cualquier otro aspecto que considere relevante.

Una vez notificada la adjudicación el contratista deberá presentar en un plazo máximo de siete días el programa de mantenimiento anual y control analítico del abastecimiento del agua de consumo humano y termal para el conjunto hostelero de La Casona de Mestas, de acuerdo con la memoria presentada, que deberá incluir como mínimo los contenidos establecidos en la cláusula 2 este pliego

y que será aprobado en un plazo máximo de SIETE (7) días por el responsable de contrato, una vez comprobado que responde a todos los puntos y necesidades establecidos en este Pliego de Prescripciones Técnicas. En caso de no conformidad deberá remitir la subsanación en un plazo máximo de cinco (5) días.

Los servicios mínimos a realizar serán los siguientes incluyendo los productos y materiales tanto los utilizados por la propia empresa como por los que deban ser utilizados in situ por los responsables del conjunto hostelero o personas encargadas.

1. Elaboración de Plan Analítico y control de mismo

Se deberá elaborar un Plan analítico que se entregará al cliente junto con los productos y materiales necesarios, incluyendo la siguiente documentación:

- a) Procedimiento protocolizado de toma de muestras
- b) Planificación de análisis de agua necesarios para conocer la calidad sanitaria:
 - Punto de toma de muestra
 - Tipo de análisis y frecuencia
 - Laboratorio de control analítico

2. Control analítico del agua del consumo humano

Autocontrol de la calidad del agua de consumo humano según artículo 18 del RD 140/2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

2.1. ALCANCE DEL SERVICIO Y PERIODICIDAD

Realización del servicio de control analítico con frecuencia trimestral para el grifo y frecuencia anual para el depósito en el conjunto hostelero de La Casona de Mestas.

Número de análisis:

- 1 Análisis de Control a la salida del Depósito
- 4 Análisis de Control en el grifo del consumidor

2.2 DESCRIPCIÓN DE LOS ANÁLISIS

DEPÓSITO DE AGUA POTABLE

Control analítico anual según artículo 18 así como Anexos I y V del R.D. 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. Se tomará una muestra de agua a la salida del Depósito.

ANÁLISIS DEL GRIFO DEL CONSUMIDOR

Control analítico trimestral del agua de grifo, según artículos 18 y 20 así como Anexos I y V del R.D. 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

3. Control de calidad del agua del vaso de piscina

Control de la calidad del agua del vaso de piscina, según Decreto 14012009, de 11 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento Técnico-Sanitario de las Piscinas de Uso

Colectivo y RD 74212013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico sanitarios de las piscinas.

Control de Legionella en el vaso, según lo dispuesto en RD 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de legionelosis.

Agua de entrada análisis del agua de aporte al vaso de piscina según lo dispuesto en la normativa vigente.

Plan de autocontrol analítico con la planificación de los análisis anuales según el artículo 26 del Decreto.

4. Servicio de control y prevención de la Legionella

Consistirá en el mantenimiento de instalaciones interiores de agua caliente sanitaria (ACS), de agua fría de consumo humano (AFCH) y de depósito. Más recogida de dos muestra de Legionella al menos 15 días después de haber realizado los tratamientos (una a la salida del depósito de agua de consumo -AFCH- y otra a la salida del acumulador de ACS) según normativa vigente y en horario diurno.

4.1. ALCANCE DEL SERVICIO Y PERIODICIDAD

Realización del servicio de tratamiento de limpieza y desinfección de la red de agua interior con frecuencia anual en el conjunto hostelero. Realizando al menos 4 visitas anuales:

- Tratamiento de limpieza y desinfección
- Toma de muestras de Legionella
- Entrega de documentación
- Supervisión de los registros de mantenimiento.
- Suministro de productos a los gestores del establecimiento para realizar las tareas que deban realizar (cloración, limpieza...)

Además de estas visitas, cuando se solicite desde el Servicio responsable de la infraestructura, se deberán acompañar a los inspectores sanitarios en sus visitas comprometiéndose además a girar las visitas necesarias si así lo indicasen en las actas de inspección hasta que se resuelvan las incidencias o no conformidades señaladas.

En caso de imprevistos ante situaciones que puedan comprometer la seguridad del agua de consumo humano y/o termal la respuesta máxima de la empresa será de 72 horas.

3.- CONTROL Y GARANTÍAS

- Se entregará copia del programa y resto de documentación a la unidad responsable del contrato al menos en formato digital.
- Además se incluirá la entrega a los adjudicatarios de la instalación de la documentación correspondiente, supervisando los registros de mantenimiento e informando y asesorando al personal responsable tanto para la cumplimentación de los registros como para cualquier duda relacionada con el mantenimiento higiénico sanitario de la instalación.
- Se realizará la supervisión libro de mantenimiento y se actualizará, informando al personal sobre los controles y operaciones que tengan que realizar, así como forma de llevarlas a cabo.
- En caso de producirse variaciones o modificaciones en la normativa vigente antes indicada, éstas deberán contemplarse en los controles efectuados sin repercutir costes adicionales.

- Asesoramientos relacionados con la aplicación de la normativa vigente para mejor implantación del control y prevención de Legionelosis.
- Trimestralmente deberán enviarse copias de los resultados de las analíticas al Servicio de Gestión y Calidad turística de la Dirección General de Comercio y Turismo (dirección envío en pie de página) o al Servicio responsable que fuera responsable en cada momento del contrato. En cualquier caso si se detectase alguna anomalía relevante deberá comunicarse de forma inmediata a la dirección que se facilite.
- En caso de observar el no seguimiento de las indicaciones por parte de los adjudicatarios de la instalación lo comunicará a la mayor brevedad posible a la unidad responsable del contrato.
- El contratista será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.
- De conformidad con lo dispuesto en el artículo 210.3 de la LCSP, se fija un plazo de garantía que será de TRES MESES, incluyéndose mano de obra, materiales y productos, además de la garantía propia del fabricante en los materiales y productos utilizados, desde el momento que su realización que figurará en los correspondientes que deberán mantenerse tanto el establecimiento como a tal efecto su utilización en los distintos trabajos, independientemente de la garantía sea ofrecida por los respectivos fabricantes.

4.- DIRECCIÓN Y SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

La dirección y supervisión del cumplimiento de las condiciones del contrato corresponderá a la titular del Servicio de Gestión y Calidad Turística de la Dirección General de Comercio y Turismo.

En Oviedo, a 31 de mayo de 2019



Fdo: María Elena Álvarez Doce
TÉCNICO DE TURISMO DEL SERVICIO DE GESTIÓN Y CALIDAD TURÍSTICA