

PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS QUE REGIRÁ EN EL CONCURSO PARA ADJUDICAR EL CONTRATO DE GESTION INTEGRAL DE LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS, BAR y CASA RURAL EN GABARDERAL

1.- CONDICIONES GENERALES

- Se realizará un inventario al inicio de la adjudicación y a la finalización del contrato que se celebre.
- Todo coste de personal, impuestos, cuota fiscal, contribuciones y gastos de cualquier clase de la contrata correrán a cuenta del adjudicatario, incluidos vestuario, maquinaria específica, material de mantenimiento y demás material necesario para el objeto de la contratación, quien se compromete a cumplir a su exclusivo cargo con las obligaciones legales y contractuales del presente contrato.

2.- CONDICIONES DE LA INSTALACIÓN

- El Concejo de Gabarderal pondrá a disposición del adjudicatario las instalaciones y equipamiento que se relacionan provisionalmente y de manera general en el anexo I del presente pliego y que posteriormente, y antes del comienzo de la explotación, serán detalladas en el mismo, todas ellas ubicadas en las instalaciones deportivas municipales, así como las que en el futuro puedan incorporarse el vigente contrato.
- Antes del inicio de la prestación de los servicios objeto de este pliego, el adjudicatario podrá revisar las instalaciones y el equipamiento debiendo manifestar de forma expresa su conformidad con el estado de las mismas y su adecuación al fin propuesto, pudiendo manifestar cuantas deficiencias pudiera observar para que antes de la puesta en servicio de las instalaciones y el equipamiento, los responsables de las mismas realicen las correcciones pertinentes.
- Extinguido el contrato, las instalaciones y equipamiento objeto de arrendamiento (inventariados al comenzar el arrendamiento) se entregarán al Concejo de Gabarderal en perfecto estado de conservación y conforme al uso que cada uno de ellos va destinado incluidas aquellas mejoras y/o renovaciones de equipamiento que con el transcurso del tiempo se vayan efectuando.
- El adjudicatario será el único responsable del correcto y adecuado funcionamiento y mantenimiento de las infraestructuras, edificaciones, instalaciones, mobiliario y equipamiento.
- Correrá a cargo del adjudicatario el mantenimiento de las instalaciones y maquinaria que comprende el equipamiento total, incluidos, los contratos de mantenimiento y las inspecciones a las que estén sujetas en aplicación de la legalidad vigente.

3.- SERVICIOS

- El adjudicatario prestará todos los servicios que puedan llevarse a cabo en las instalaciones a cuyo efecto promocionará, publicitará, organizará y dirigirá todas las actividades que crea conveniente y que sean congruentes con el fin de las mismas, sin perjuicio de la necesaria coordinación con la política deportivo - cultural del Concejo de Gabarderal.
- El adjudicatario dispondrá de las más amplias facultades técnicas e incluso disciplinarias, así como de disposición y tráfico de bienes que no estén inventariados.
 - Organizará y desarrollará cuantas actividades deportivas estime convenientes
 - La responsabilidad plena del funcionamiento del servicio.
 - La coordinación de cuantas actividades sean organizadas en las instalaciones
- Gestionará el Bar- Restaurante, que deberá permanecer abierto al público todos los días y horas en horario de 11,00 a 22 horas.

4.- FUNCIONAMIENTO DE LAS INSTALACIONES: CALENDARIO Y HORARIOS

4.1.- CASA RURAL

- La Casa Rural deberá permanecer abierta o disponible para su explotación durante todo el año.
- El adjudicatario deberá mantener un servicio de telefonía fija o móvil disponible en todo momento y una cuenta de correo electrónico habilitada a tal efecto.
- Colaborará con el Concejo y asociaciones vinculadas con el Concejo en la publicidad y actos de promoción de la misma.
- El adjudicatario del contrato deberá realizar las labores necesarias para el correcto desarrollo de la actividad propia del servicio de hospedaje en Casa Rural. De forma meramente enunciativa y no excluyente, realizará entre otras las siguientes:
 - APERTURA Y CIERRE DE LA CASA RURAL, CONTROLES DE ENTRADA Y SALIDA
- El adjudicatario se encargará de abrir y cerrar la CASA RURAL así como de encender y apagar la calefacción, energía eléctrica o cualquier otro servicio con que contara el local.
- Atenderá la entrada y salida de la Casa Rural, al inicio y final del período de uso, durante los horarios señalados.
- La atención a los usuarios para su alojamiento en la Casa Rural, comprenderá, entre otras, las actuaciones que a continuación se señalan, por el orden que también se indica :
- Abrir la puerta a los usuarios que lo solicitan: La petición se realizará a través de teléfono. El adjudicatario deberá facilitar un teléfono móvil y otro fijo a los que los usuarios deben llamar cuando llegan al Concejo de Gabarderal. Entre la llamada y la presencia en la Casa Rural de la persona responsable no podrán transcurrir en ningún caso, salvo fuerza mayor, más de quince minutos.
- Requerir a todos los usuarios, salvo menores representados por sus padres, madres o tutores, la presentación de su DNI, pasaporte o cualquier otro documento identificativo, en el momento de la entrada, como requisito para poder hacer uso de la Casa Rural.

- Anotar en el LIBRO DE REGISTRO DE USUARIOS que le facilite el Concejo de Gabarderal, el nombre, apellidos, n° de identificación [DNI, pasaporte, etc...) y domicilio, población y número de teléfono móvil, del representante del grupo, de todos y cada uno de los usuarios y coger su firma en el espacio habilitado para ello.
- Cobrar las tasas establecidas.
- El cobro se realizará en el momento de la entrada de los usuarios a la Casa Rural.
- Se entregará al usuario un recibo en el que se reflejarán los servicios prestados y las fechas de entrada y salida. La posesión de este recibo será requisito indispensable para vincularse a la cobertura derivada de la póliza de seguros de responsabilidad civil.
- Entregar a los usuarios un folleto con las condiciones de uso de la Casa Rural, (normas de utilización de la instalación, números de teléfono, tasas, horarios de salida, devolución de llaves, etc ...).
- Entregar una llave a la persona del grupo que se haga responsable, deberá devolverla a su salida.
- Vigilar la correcta utilización de las instalaciones, dando cuenta a los representantes del Concejo, de la persona o grupos que no hagan un uso adecuado o de cualquier otra incidencia que pudiera surgir.
- Informar puntualmente a los representantes del Concejo, de las necesidades que se puedan presentar en relación con el mantenimiento del local.
- Mensualmente, se presentará también en las oficinas municipales el LIBRO DE REGISTRO de usuarios.

4.2.- PISCINAS

- Desde el 15 de Junio hasta el 10 de Septiembre, fechas que se consideran a título orientativo, pudiéndose aperturar más tarde del día 15 de Junio y cerrar antes del 10 de Septiembre.
- Deberán permanecer abiertas todos los días de la semana, domingos y festivos en horario que determine el Concejo de Gabarderal.

4.3.- BAR

- Las instalaciones podrán permanecer cerradas como máximo cinco días al año.
- Para la realización de labores de mantenimiento en el calendario propuesto se indicarán los periodos de parada de cada instalación. Dichos días nunca serán los mismos para todas las instalaciones, debiendo realizarse las paradas necesarias de forma gradual.
- Tanto el calendario como el horario de funcionamiento podrán ser modificados por el Concejo de Gabarderal, previa audiencia a la empresa adjudicataria.

4.3.- FRONTON

- Llevará el control de la iluminación, así como de las cuotas que se establezcan por el uso de la misma.

5.- ACCESO A LA INSTALACIÓN

- La instalación deportiva municipal será de libre acceso para toda la población, sin más limitación que el abono de precios establecidos para los diferentes servicios y las propias capacidades y características de las mismas, y el cumplimiento del reglamento de régimen interior de las mismas.
- Se establecerá obligatoriamente un precio para la utilización ocasional o puntual de la instalación, sin que pueda ser exigible la condición de abonado o similar para el acceso al mismo.
- En la recepción a la entrada de las instalaciones y en lugar visible, se instalará :
 - Un cuadro en el que se indique:
 - Horario de utilización de las instalaciones
 - Precio de los servicios.
 - Servicios y programas que se realizan y realizarán.
 - Horario de información al público.
 - Impresos de sugerencias y reclamaciones, así como un buzón donde depositarlas.
 - Reglamento interno que será aportado por el Concejo.

6.- LIMPIEZA

El adjudicatario se encargará de la limpieza de todas las dependencias, así como de maquinaria, mobiliario, enseres y ropa de las camas.

6.1 CASA RURAL.

En la limpieza de la Casa Rural se incluyen todos los espacios interiores en que está distribuido el edificio, cocina, comedor, dormitorios, baños, aseos, escaleras, así como el mobiliario que el Concejo ponga a disposición de los usuarios.

Operaciones de limpieza mínimas que se consideran imprescindibles:

- LIMPIEZA DIARIA (LUNES A DOMINGO)
 - En la cocina: Limpiar encimera, zona de fuegos, frigorífico, armarios, repasar, la vajilla y cubiertos o lavarla si no lo han hecho los usuarios), suelos, azulejos: eliminar alimentos que se hayan podido quedar.
 - Los aseos y baños se deben limpiar y fregar con producto desinfectante una vez al día. Además se distribuirá el papel higiénico, toallas de papel o felpa, jabón de uso, etc .. sin que en ningún momento se constate su carencia. Las toallas, si las hubiera, se deben lavar diariamente.
 - El resto de dependencias se deben limpiar y fregar con producto desinfectante una vez al día . Esta limpieza se hará dos veces al día cuando la climatología lo aconseje . En los suelos se evitará el barrido

tradicional debido al polvo que se levanta, sustituyéndose por barrido con elementos tipo "MOP SEC ", o similar, tratado con productos captadores de polvo o por barrido en húmedo. Preferiblemente se limpiará por aspiración.

- Toda la basura se recogerá diariamente en bolsas cerradas, éstas se depositarán en el exterior, en los contenedores habilitados para ello, respetando el sistema de recogida selectiva implantado a la fecha de adjudicación.
- También se limpiarán diariamente las puertas y cristaleras interiores.
- Los espacios, muebles, etc. que no puedan fregarse por ser de madera, metal dorado, etc. se limpiarán con los productos adecuados al material de que se trate y la frecuencia necesaria para lograr que queden limpios y en perfecto estado de conservación.

- **LIMPIEZAS EXTRAORDINARIAS**

- Se realizará al menos tres veces al año. Incluye las cristaleras exteriores, paredes, techos, radiadores, carpintería de todo tipo, persianas, marcos y alféizares de ventanas, lámparas, teléfonos, metales, mobiliario, sala de calderas, etc. También se realizará, tres veces al año, una limpieza en profundidad con producto desinfectantes de los aseos y baños incluyendo
- alicatados, aparatos sanitarios, instalaciones, mobiliario y complementos.
- Una vez al año (en verano) se realizará una desinsectación y fumigación de la instalación.

- **OTRAS CONDICIONES DE LIMPIEZA**

- La empresa adjudicataria se obliga a mantener en buen estado de limpieza todas las dependencias de la instalación, superando para ello, cuando sea preciso, lo indicado en el plan de trabajo ofertado y en este pliego de cláusulas técnicas.
- Por parte del Concejo de Gabarderal se podrán exigir mejoras sobre lo establecido en el condicionado, que el adjudicatario se compromete a realizar según la oferta presentada, y las medidas extraordinarias pertinentes, en caso de brotes infecciosos o situaciones especiales, adoptándose bajo las instrucciones sanitarias de higiene y limpieza que dicten los servicios sanitarios municipales, provinciales o nacionales.

- **LAVADO DE ROPA Y DE ENSERES**

- El adjudicatario deberá realizar el lavado de la ropa de las camas.
- Diariamente: Los enseres de la cocina. las toallas de felpa si las hubiera. Las sabanas bajeras y otras sabanas que pudieran ofertarse.
- Mensualmente: Las mantas y resto de ropa de cama.

6.2 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE ZONAS COMUNES DE LAS PISCINAS.

- Limpieza, desinfección y control microbiológico

La limpieza general de instalaciones deportivas ha de ser un aspecto muy cuidado en todo Plan de Mantenimiento dadas las condiciones óptimas para el crecimiento de microorganismos que encontramos en algunas partes de éstas, como pueden ser vestuarios o zonas de «pies húmedos» en piscinas. Dichas condiciones vienen marcadas por la humedad propia de las zonas descritas, la elevada temperatura y una concentración de materia orgánica que favorecerá el crecimiento de microorganismos, incrementándose a medida que aumente cualquiera de estos tres parámetros. Por lo tanto, consideraremos parte de las instalaciones deportivas, recintos de alto riesgo de contagio de enfermedades, por lo que incidiremos en la limpieza y desinfección para crear un entorno seguro para el personal que trabaja en ellas y los usuarios que las disfrutan.

- Control microbiológico

Todo Plan de Limpieza y Mantenimiento en su primera versión o en el momento de su implantación requiere de un ajuste o modificación, ya que cada instalación es particular en su forma y funcionamiento, por lo que debemos encontrar algún parámetro objetivo que nos marque la calidad de la limpieza, desinfección y seguridad de nuestras instalaciones. Es ahí donde debemos introducir el control microbiológico como medio para medir la efectividad o no de nuestro plan de limpieza y desinfección.

Consiste en la toma de muestras de diferentes puntos de la instalación deportiva y su posterior cultivo en medios adecuados para la proliferación de los microorganismos a determinar. Si hay crecimiento, indica que la muestra estaba contaminada, por lo tanto, la limpieza en el punto de muestreo ha sido deficiente debiendo analizar inmediatamente el caso y tomar las medidas adecuadas para desinfectar correctamente la zona afectada. A la hora de determinar la cantidad y localización de los puntos de muestreo ha de ser personal cualificado el encargado de determinarlos según la morfología y cualidades de la instalación, pero a modo orientativo se marcan algunas zonas susceptibles en mayor grado de este riesgo:

- Pavimento zona cambiadores vestuarios
- Bancos vestuarios
- Pavimento duchas vestuarios
- Chapado duchas vestuarios
- Zona playa piscinas, piscina adultos, piscina niños etc.
- Rociadores duchas y grifería
- Bancos y paredes, etc.

La finalidad de este protocolo de actuación será el conservar el estado microbiológico de diversos tipos de superficies (paredes, suelos, bancadas, duchas, utensilios, etc.). Esta actuación permitirá cumplir con los procedimientos

de limpieza y desinfección de dichas superficies, así como su mantenimiento, que serán verificados en las inspecciones reglamentarias marcadas por el organismo competente correspondiente.

- Para el control de la calidad microbiana de las distintas superficies se realizará una serie de toma de muestras mediante empleo de placas de contacto tipo con medio de cultivo específico.
- Una vez transcurrido el tiempo de incubación se procede al recuento de microorganismos crecidos en las mismas.

Conocidos los resultados de la densidad microbiana en las distintas áreas objeto de análisis, es posible establecerse una relación entre los niveles de biocontaminación existentes en las superficies y la calidad de la desinfección y el mantenimiento de las mismas. Pudiéndose conocer de esta manera tanto el estado de los diversos puntos objeto de ensayo como el estado general de la instalación. El objetivo será llevar un seguimiento de la instalación poniendo especial atención en aquellos puntos que presenten unos niveles de biocontaminación no deseados tomándose medidas a fin de corregirlos.

○ Tarea Periodicidad

Control microbiológico de superficies, mensual.

○ Limpieza y desinfección

- Zonas exteriores. Aceras, viales, superficies deportivas, etc. Consiste en la retirada de sólidos por arrastre, un posterior desengrase con detergentes, con una periodicidad espaciada, suficiente para mantener en buenas condiciones de imagen las zonas exteriores de la instalación deportiva.

Tareas y Frecuencia

1. Retirada de sólidos por arrastre, Diaria
2. Aplicación de detergentes /desengrasantes Según proceda.

- Zonas interiores. Recepciones, oficinas, pasillos, almacenes, vestuarios, cuarto botiquín, etc. Realizaremos las tareas recogidas en el nivel 1, aumentando la periodicidad de éstas a tres veces al día. Se aplicarán tratamientos para mantener el brillo en determinados pavimentos y paramentos, desempolvando no sólo mobiliario, sino también techo y paredes con periodicidad variable en función de las necesidades de la zona. Así mismo se hará un leve desincrustado de chapados y pavimentos por temporada. La desinfección del pavimento se realizará como mínimo dos veces por semana.

Tareas y Frecuencia

1. Retirada de sólidos por arrastre, Diaria (Tres recogidas diarias)
2. Aplicación de detergentes /desengrasantes, Semanal

3. Desempolvado de mobiliario, Semanal
4. Desinfección de pavimento Semanal (Dos veces por semana)
5. Desempolvado de paredes y techo Mensual
6. Desincrustado de chapados y pavimentos mensual.
7. Limpieza, desinfección y control microbiológico
8. Limpieza de pavimento con fregona microfibras o similar

- Procesos:

1. En todo proceso de limpieza se deben recoger y eliminar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas. La elección de los medios para la retirada de sólidos variará en función del tiempo, personal, morfología, superficie a tratar, etc. y pueden ser (barrido, rastrillado, soplado, desempolvado, baldeo, etc.) con medios manuales o mecánicos.

2. El jabón, desengrasante o detergente no se aplicará directamente sobre las superficies a limpiar, sino que se disolverá previamente en agua en las concentraciones indicadas por el fabricante.

3. Se humedecerá la totalidad de la superficie a limpiar antes del desengrase.

4. Posteriormente se enjabonarán las superficies a limpiar repartiéndose la solución de jabón con una fregona, trapo, esponja o cepillo.

5. Se realizará un trabajo mecánico con la propia fregona, cepillo, esponja, trapo, etc. Restregando las superficies, para así eliminar la suciedad adherida y desengrasar juntas y huecos. El periodo de contacto jabón-superficie será de cinco minutos aproximadamente, pero variará en función del producto utilizado y superficie a tratar.

6. Se enjuaga con agua para eliminar los restos de detergentes que puedan interactuar con los desinfectantes que se aplicarán a posteriori. Siempre que se pueda se hará por baldeo. Si no fuese posible, se utilizarán esponjas o trapos limpios.

7. Se verificará visualmente la ausencia de zonas sucias en la superficie, realizándose de nuevo el desengrase y aclarado en caso de ser necesario.

8. Una vez limpia la superficie, se desinfectará, con productos adecuados dependiendo del grado de desinfección requerida y de otros parámetros que más adelante comentaremos.

9. Repartiremos el desinfectante sobre la totalidad de la superficie a tratar, bien con fregona, trapo, esponja o por atomización de la solución desinfectante con pulverizadores manuales o mochilas para la dispersión de la solución. Siempre utilizaremos medios para la desinfección que estarán limpios y serán específicos para ello, de modo que no entren nunca en contacto detergente y desinfectante.

10. El tiempo de contacto desinfectante-superficie variará dependiendo del producto utilizado y las características de la superficie y nivel de limpieza.

11. Dependiendo del tipo de desinfectante utilizado, habrá que realizar un enjuague posterior en caso de ser agresivo con personas y/o materiales o se podrá dejar en contacto con las superficies sin riesgo de daño alguno.

12. Para elaborar las soluciones desengrasantes y desinfectantes se utilizarán recipientes de medida siguiendo las instrucciones del fabricante, eliminando el método de los dos tapones, un chorrito o un dedo de producto.

Cabe destacar que el anterior protocolo de limpieza se aplica en instalaciones de elevado riesgo de contagio, con productos muy específicos para la limpieza y desinfección de superficies, pero la industria química, fabrica productos denominados «preparados» que aúnan varios efectos en una misma aplicación, por lo que en determinados casos se podría variar el protocolo, cuando por ejemplo, utilicemos un producto con poder desengrasante y a la vez desinfectante, siempre y cuando sus principios activos sean compatibles y la efectividad de dicho preparado esté comprobada.

- **Productos:**

Debe abarcar la desinfección de la mayor cantidad posible de microorganismos, a acción debe producir una rápida acción para disminuir el tiempo de contacto Inocuo con otras sustancias No le afectará a su actividad la presencia de materia orgánica y otros agentes químicos como jabones o desincrustantes

Toxicidad: Será lo menos agresivo posible con el usuario y el personal encargado de su aplicación. Sera compatible con los materiales No atacará ni física ni químicamente los materiales.

Olor: suave o ausencia de éste

Estabilidad: Estable al almacenaje, en disolución, sin emanar vapores y seguro en su aplicación.

Sencillez en la preparación de diluciones, medios necesarios para su aplicación, tiempos de actuación y cualificación del personal que lo manipula.

Medio ambiente: Producto poco agresivo con el medio ambiente.

Tiempo de actuación: Que permanezca durante largos periodos, en zonas con agua y pisadas, reduciendo aplicaciones y manteniendo el poder desinfectante.

Resistencia: Que sea compatible con otro desinfectante con principio activo diferente, para aplicar intermitentemente y evitar que los microorganismos creen resistencias al desinfectante.

- **Ambiente**

Para el control de la calidad del ambiente en zonas de riesgo, donde exista un número de personas elevado, como gradas en dependencias cubiertas, salas de actividades, etc. o unas condiciones de humedad y temperatura elevadas, vestuarios, zonas de aguas, etc. se recomienda como medida preventiva y sencilla de controlar y ejecutar, la máxima renovación de aire del local, mediante extractores / impulsores que introduzcan aire del exterior y saquen el aire viciado del interior de la dependencia. En locales climatizados, donde se deba mantener una temperatura constante a lo largo de toda la temporada este sistema causará un elevado coste energético, ya que eliminaremos aire tratado e introduciremos aire exterior que habrá que calentar o enfriar según necesidades, por lo que se deberá renovar sólo un pequeño volumen

de aire, recirculando el resto, pasándolo a través de filtros que retengan la suciedad, incidiendo en mayor medida sobre éstos, limpiándolos o sustituyéndolos a menudo. En instalaciones de nueva planta, existirán sistemas de recuperación de calor que permitirán renovar un caudal importante de aire con un coste energético mínimo.

En el caso que se quieran mantener unas condiciones higiénico-sanitarias óptimas en ambientes se recurrirá a la dosificación de algún desinfectante en el sistema de aireación de la dependencia que permita su rápida y eficaz difusión por todo el volumen de la sala introduciendo en dicha instalación ozono con propiedades desinfectantes y desodorantes o alcohol isopropílico que se suele mezclar con ambientadores para dejar un olor agradable en la zona. No obstante, tal y como se comenta en el apartado de climatización, la ausencia de humedad, la correcta recirculación del aire, el mantenimiento de filtros y la renovación de parte del aire de la dependencia, asegurarán la calidad ambiental de ésta.

En el aire que respiramos se encuentran en suspensión muchas partículas inertes de polvo, humos, otras impurezas y, lo que es más importante, una más o menos rica flora y fauna denominada aeroplancton. Ácaros, polen, esporas y microorganismos son componentes naturales del aire y presentan un creciente impacto en la salud humana, destacando alergias, infecciones e intoxicaciones.

La proliferación de estos contaminantes biológicos se da en las zonas húmedas de los edificios (humedades, aguas estancadas en bandejas de recolección que no drenan y proceden de torres de refrigeración, humidificadores, etc.), filtros de aire, moquetas, cortinas textiles, pinturas porosas, etc.

Las medidas preventivas permitirán disminuir tanto el origen como la proliferación de contaminantes biológicos: menor densidad de población por sala, limpieza, no incorporar aire exterior contaminado biológicamente, mantener una humedad relativa inferior al 70%, eliminar las goteras e infiltraciones inmediatamente que se detectan, mantenimiento de filtros, diseño sin materiales textiles ni porosos, reducir proporción de aire interno contaminado recirculado.

El muestreo para el control microbiológico de la calidad del ambiente se realizará mediante un equipo que aspirará un volumen determinado de aire que incidirá sobre una placa de Petri con medio de cultivo que posteriormente se incubará para analizar el crecimiento que tenga lugar en ella, determinando los organismos que existen en el ambiente del local.

La identificación de los microorganismos aislados mediante el muestreo ambiental desempeña un papel fundamental a la hora de determinar posibles fuentes de contaminación, así como para poder estudiar cuáles serán los desinfectantes más adecuados.

Tarea Periodicidad: Cada 6 meses (Una vez por temporada de apertura)

- **Manual de mantenimiento de instalaciones**

1. Estudio de aguas (piscinas)

El procedimiento consiste en la determinación de distintos parámetros físico-químicos del agua, así como el aislamiento microbiológico de patógenos potenciales para el ser humano, incluyendo hongos, algas y parásitos humanos.

Actualmente, en la Comunidad Foral de Navarra existe una legislación que regula la calidad de las aguas de baño. El ámbito legal al que se someterán las denominadas piscinas de uso colectivo, será el establecido por el Real Decreto 742/2013, de 17 de septiembre, por el Decreto Foral 123/2003, de 19 de mayo, modificado por el Decreto Foral 20/2006 de 2 de mayo, y el Decreto Foral 105/2012, de 19 de septiembre.

En dicha normativa se establecen, entre otros, una serie de parámetros microbiológicos y que son, en definitiva, el objeto de cumplimiento.

-Parámetros microbiológicos

Bacterias aerobias a 37° C, Coliformes fecales, *Streptococcus fecales*, *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa*, huevos y/o larvas parásitos, algas.

Tarea Periodicidad:

1. Control microbiológico de agua piscina descubierta diaria.
2. Estado de conservación y limpieza de los depósitos auxiliares: Debe comprobarse mediante inspección visual que no presentan suciedad general, corrosión, o incrustaciones. Semanal.
3. Filtros y otros equipos de tratamiento del agua: Comprobar su correcto funcionamiento Diaria
4. Abrir los grifos y duchas de instalaciones asociadas no utilizadas, dejando correr el agua unos minutos. Semanal
5. Estado de conservación y limpieza del vaso: Debe comprobarse mediante inspección visual que no presenta suciedad general, desperfectos o incrustaciones. Diario

- Equipos de desinfección del agua: (SOCORRISTAS)

1. Comprobar su correcto funcionamiento. Diario.
2. Se deberán cumplimentar los «Registros» del manual de mantenimiento de instalaciones deportivas. Diario.
3. Parámetro Periodicidad Método de análisis. Tres veces al día.
4. Nivel de cloro o bromo residual libre u otro biocida autorizado. Tres veces al día.
5. Medidor de cloro libre o combinado de lectura directa o colorimétrico. Tres veces al día.
6. Medidor de pH de lectura directa o colorimétrico. Tres veces al día.
8. Temperatura Termómetro de inmersión de lectura directa. Tres veces al día.
9. Transparencia Análisis visual. Tres veces al día.
10. Turbidez Turbidímetro Mínima semanal.

- **Instalaciones:**

En este capítulo se pretende recoger el carácter específico del vestuario dentro de la instalación deportiva, ya que es un componente esencial de la misma. Si bien es cierto que muchos de los elementos que conforman el vestuario que vamos a analizar a continuación han sido estudiados en otras partes de la guía, aquí se particularizará el mantenimiento para adaptarlo a las especiales características del mismo, alterando las operaciones y periodicidades.

Parte del mantenimiento necesario para el correcto funcionamiento de una instalación consiste en la inspección visual previa a su uso en la que el operario de mantenimiento, en caso de detectar posibles deficiencias, dispondrá de un plazo de tiempo suficiente en la mayoría de los casos para actuar sobre ésta, reponiendo el servicio antes del momento de apertura, con el aumento del confort, seguridad y calidad en la prestación del servicio al usuario. Por lo tanto, se considera necesario elaborar un circuito de inspección visual previo a la apertura de la instalación, que no sólo recoja el ámbito del vestuario, sino también otras instalaciones como tratamiento de aguas de piscina, producción de calor (calderas, depósitos ACS), superficies deportivas, limpieza general de instalaciones, etc.

1. Instalación eléctrica

El reglamento que regula las instalaciones eléctricas de Baja Tensión recoge una serie de inspecciones y medidas a realizar por personal cualificado. Dado el riesgo de manipulación que existe, por avería o accidente, nos limitaremos a realizar una pequeña comprobación visual del correcto estado de la instalación, recogida en la inspección diaria, así como comprobar que se mantienen los equipos y accesorios de acuerdo con lo descrito por el fabricante.

Tareas Frecuencia

Inspección visual de la instalación interior de vestuarios, ausencia de cableado y contactos accesibles, funcionamiento de alumbrado, interruptores, accesorios (secadores, secamanos, etc.), tomas de fuerza, etc. Diaria

Revisión en profundidad de los accesorios con acometida eléctrica (secadores de pelo, secamanos, etc.) según lo descrito por el fabricante

2. Emergencias

Siendo los vestuarios dependencias en muchos casos interiores, compartimentadas y con mucha afluencia en determinadas franjas horarias, se cree oportuno extremar más, si cabe, el control sobre el alumbrado de emergencia, lámparas, baterías, encendido, así como revisar continuamente y mantener en buenas condiciones de visibilidad y correcta ubicación toda la señalética preceptiva, de recorridos de evacuación, puertas sin salida y medios de extinción de incendios.

Señalética salida emergencia.

Se incidirá en aspectos relacionados con la limpieza de las señales, su visibilidad en condiciones de baja luminosidad, la correspondencia entre leyenda y ubicación, así como los medios de anclaje de éstas a los paramentos.

3. Red de saneamiento

Las tareas a ejecutar dentro del mantenimiento de la red de saneamiento de un vestuario tienen como objetivos:

- Asegurar la correcta evacuación de las aguas grises y negras.
- Evitar accidentes por tropiezo o atrapamiento en rejillas y tapas de sumideros, canales y arquetas.
- Eliminar mediante la limpieza y desinfección, olores y focos de infección o proliferación de insectos.

Tareas Frecuencia

- Comprobar el correcto funcionamiento de todos los puntos de evacuación de aguas (desagües, canales, sumideros, etc.) Semanal
- Apertura, limpieza y desinfección de canales y sumideros de recogida de agua en vestuarios y playa piscina Semanal
- Comprobar la estabilidad y solidez de las rejillas de canales y tapas de sumideros, analizando la falta de roturas, fisuras, deformaciones, medios de anclaje y demás taras que puedan producir riesgo de tropiezo o atrapamiento. Semanal
- Reapriete de los tornillos de anclaje de los sifones en platos de duchas. Apertura
- Comprobación de estanqueidad de los sifones de los lavabos. Apertura
- Desmontaje y limpieza de los sifones de los lavabos. Apertura
- Limpieza de arquetas, retirada de sólidos. Quincenal
- Reapriete de los tornillos de anclaje de los desagües en lavabos. Apertura
- Limpieza, cepillado y pintura de rejillas de canales y tapas de sumideros en caso de ser de materiales no plásticos. Apertura
- Revisión del estado de impermeabilización de canales y sumideros (fisuras, juntas entre piezas, entronques con conducciones, etc.) Apertura
- Revisión y/o sustitución de la tortillería de anclaje de rejillas de canales (Canaleta lineal vestuario). y sumideros. Apertura

- **MOBILIARIO Y ACCESORIOS**

Dentro del vestuario existen multitud de accesorios y mobiliario a los cuales se le requieren unas características especiales, como la higiene, la resistencia a agentes agresivos, al desgaste por rozamiento, la solidez y la calidez. Por ello los materiales que lo componen deben estar especialmente diseñados para cumplir con estas exigencias, no sólo en la entrega de la obra, sino a largo plazo y el gestor deportivo deberá velar por que estas características no se vean mermadas en el tiempo en uno de los recintos deportivos donde más se acusa la percepción del usuario por la calidad del servicio prestado.

Entre todo el mobiliario y accesorios posibles, enumeramos a continuación los más comunes, cuyo mantenimiento abordaremos a posteriori:

- Taquillas
- Mamparas
- Sanitarios
- Accesorios personas con discapacidad
- Dispensadores
- Bancos y perchas
- Bancadas de lavabos
- Secamanos
- Espejos
- Operaciones de mantenimiento preventivo

Esta operación, aunque habitual, no deja de ser una de las más importantes en una instalación deportiva, ya que como dijimos anteriormente, es una de las que el usuario más acusa en cuanto a la percepción de la calidad del servicio. Por ello deberemos hacer especial hincapié, no sólo en la conservación y el buen estado del mobiliario y accesorios, sino en la presencia que ellos dan al usuario.

La limpieza y desinfección de cada tipo de mobiliario o accesorio depende en gran medida del material de que se componga su superficie exterior. Así pues, se podría generalizar que cuanto más porosa y menos resistente sea su superficie, el producto de limpieza o desinfectante deberá ser menos agresivo.

Así pues, en cuanto a la limpieza se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Las superficies metálicas, galvanizadas o de acero inoxidable se limpiarán con una bayeta húmeda y un desincrustante antioxidante (Viakal o similar), pero nunca con desincrustantes (ácidos como el sulfamant) que pueden llegar a afectar al recubrimiento protector.
- Las superficies de madera suelen estar barnizadas por lo que se limpiarán con una bayeta con agua y jabón neutro que alargará la vida del barniz protector.
- Las superficies con acabados plásticos se limpiarán con bayeta húmeda y jabón neutro.

– Las superficies de melamina (mamparas, bancadas, etc.) son muy limpias y resistentes, por lo que se podrá utilizar limpiador multiusos con base alcohólica (limpiacristales). Sólo en casos extremos se utilizarán desincrustantes poco agresivos para eliminar incrustaciones.

Comprobación de estabilidad y anclaje de mobiliario.

Las taquillas, mamparas, espejos y todo aquel mobiliario susceptible de volcar o desmontarse debe ser inspeccionado cada cierto tiempo para comprobar que sus anclajes y estabilidad den las máximas garantías, ya que podrían llegar a provocar un accidente. Así pues, se verificará que los elementos de agarre o anclaje están bien sujetos y su tortillería apretada (sin vagaciones u holguras) y que no se producen en ellos movimientos excesivos que pongan en riesgo su estabilidad.

Comprobación del buen funcionamiento de las partes móviles

Alguna tipología de mobiliario como las taquillas, mamparas, etc. tienen partes móviles cuyo buen funcionamiento se deberá inspeccionar, comprobando que se mueven con facilidad, en silencio y sin que sus elementos deslizantes (ruedas, rodamientos, bisagras) tengan un desgaste excesivo. Si se diera la circunstancia de que alguno de estos elementos estuviera agarrotado en algún grado, deberá ser sustituido para no forzar el mecanismo.

Revisión de secamanos

Los secamanos son unos aparatos cada vez más usados en los vestuarios de las instalaciones deportivas y también requieren de un mantenimiento. En este caso el aparato debe ser revisado cada cierto tiempo por personal adecuado, ya que tiene partes eléctricas y electrónicas que no deberían ser manipuladas por personal de la instalación. Sin embargo, el cambio y limpieza de filtros suele poder realizarse sin tener que manipular la parte interna. De cualquier modo, estos aparatos deben tener unas prescripciones de mantenimiento redactadas por el fabricante, que son las que se deberían conocer.

Mobiliario y accesorios. Planificación de operaciones de mantenimiento preventivo

Operaciones Frecuencia

Limpieza y desinfección Diaria

Comprobación de estabilidad y anclajes Mensual

Comprobación partes móviles. Revisión de secamanos. Apertura

Superficies:

Aunque la mayoría de las superficies que componen un vestuario se han tratado ya en capítulos anteriores, hemos querido especificar en este apartado las características especiales que se dan en este recinto, contemplando las posibles variantes aconsejadas en cuanto a operaciones de mantenimiento y la frecuencia con la que éstas se deben realizar.

Las superficies que habitualmente se utilizan en un vestuario, son:

- Horizontales
 - Baldosas de gres
 - Pavimentos continuos a base de resinas epoxídicas
 - PVC
- Verticales
 - Azulejos
 - Gres
 - Vidrios
 - Melaminas

Operaciones de mantenimiento preventivo

El mantenimiento de la mayoría de pavimentos está recogido en apartados anteriores.. Como única salvedad cabría incidir en que las operaciones de rejuntado en pavimentos de piezas rígidas como el gres, deberán aumentarse en su frecuencia, debido a que el uso intensivo que tienen hace que su limpieza tenga un carácter más agresivo que en otras estancias deportivas.

7.- CONTRATACIÓN DEL PERSONAL

- Correrá a cuenta y cargo del adjudicatario la contratación de todo personal necesario para asegurar la adecuada prestación del servicio: Técnicos de mantenimiento, personal de limpieza, monitores de actividades, etc. En la propuesta deberá incluirse una relación de todos los trabajadores asignados a la prestación de los servicios derivados de este contrato, indicando las funciones asignadas, su categoría profesional, jornada de trabajo, horarios de trabajo y resto de características de cada uno de los puestos.
- Este personal no adquirirá relación alguna con el Concejo de Gabarderal por entenderse que el mismo depende única y exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes en su calidad de patrono respecto al citado personal, con arreglo a la legislación laboral, sin que en ningún caso resulte para el Concejo responsabilidad alguna de las obligaciones nacidas entre el adjudicatario y sus empleados, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento, rescisión o interpretación del contrato.
- Los contratos se ajustarán a las exigencias legales en material de Regímenes de la Seguridad Social y al “Convenio Colectivo de empresas y –entidades Privadas Gestoras de servicios y Equipamientos Deportivos propiedad de otras entidades “
- Todo coste de personal, impuestos, cuota fiscal, contribuciones y gastos de cualquier clase de la contrata correrán de cuenta del adjudicatario, incluidos vestuario, maquinaria específica, pequeño material de mantenimiento, y demás material necesario para el objeto de la contratación, quién se compromete a cumplir a su exclusivo cargo las obligaciones legales y contractuales del presente contrato.

- Anualmente y adjunto a la previsión de presupuesto, la empresa arrendataria entregará un anexo donde se detalle individualmente la identidad del personal adscrito a las instalaciones, las funciones asignadas, su categoría profesional, su jornada de trabajo y horario. Así mismo, el Concejo de Gabarderal podrá exigir al adjudicatario que entregue las copias de los contratos, de los partes de alta, baja, o alteraciones de la Seguridad Social, de la totalidad del personal que por su cuenta destine a los servicios adjudicados, así como copia de las liquidaciones efectuadas a la Seguridad Social, modelos TC1 y TC2, o los que en el futuro puedan sustituir a los citados, así como el libro de matrícula de la empresa o documento que pueda sustituirlo.
- Conforme al Estatuto de los Trabajadores el adjudicatario deberá asumir las responsabilidades que pudieran derivarse de la sucesión en la gestión del servicio a que el presente concurso se refiere.
- Para la gestión del servicio, no podrá contratar nuevos trabajadores, ni alterar el régimen contractual o suscribir convenios o pactos colectivos con los trabajadores que declare existentes bajo su dependencia, sin notificarlo previamente al Concejo de Gabarderal
- En caso de que la empresa adjudicataria sustituya a algún trabajador temporal o parcialmente, la persona sustituta deberá acreditar como mínimo las mismas condiciones de titulación, conocimientos, que la sustituida, y su retribución será también la misma de la persona a la que sustituye.
- El arrendatario ha de cumplir inexcusablemente las exigencias previstas en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y demás disposiciones que desarrollan esta ley.

7.- SUBCONTRATACIÓN DE SERVICIOS

- Los derechos que otorga el presente pliego no podrán cederse a terceras personas. Podrá, no obstante, concertarse con terceros la gestión de prestaciones accesorias, quedando estos obligados con el adjudicatario, único responsable ante la Administración de la gestión del servicio. En todo caso, la empresa adjudicataria deberá poner en conocimiento del Concejo de Gabarderal con carácter previo al inicio de la prestación del servicio de que se trate, las subcontrataciones que realice, con indicación de las cláusulas y condiciones concretas al objeto de que la misma los autorice.

VºBº EL PRESIDENTE DEL CONCEJO,

EL SECRETARIO,

Alberto Martínez Trueba

Igor Rodríguez Sánchez

DILIGENCIA; la pongo yo, el Secretario para hacer constar que el presente condicionado ha sido aprobado por el Pleno del Concejo de Gabarderal, en sesión de doce de mayo de dos mil dieciséis.

Fdo. Igor Rodríguez Sánchez