



## Concello de Portomarín

---

### **PREGO DE PRESCRICIÓN TÉCNICAS QUE REXERAN O PROCEDEMENTO ABERTO TRAMITADO PARA ADXUDICAR MEDIANTE CONCESIÓN DO SERVIZO PÚBLICO DE PISCINA E BAR MUNICIPAL EN PORTOMARIN.**

#### **1.-OBXECTO DO CONTRATO.-**

Esta licitación ten por obxecto a licitación dun contrato de xestión de servizos públicos a través da modalidade de concesión para a piscina municipal de verán, concretamente os seguintes servizos:

- \* Solicitar/tramitar a correspondente autorización sanitaria de funcionamento para a instalación
- \* Recepción e control de accesos a Piscina Municipal de verán.
- \* Velará polo correcto uso e funcionamento das zonas de Piscinas, instalacións e equipamentos.
- \* Servizo de Socorrismo, salvamento e primeiros auxilios, segundo lexislación vixente.
- \* Limpeza e mantemento dos vasos, das instalacións exteriores e sala de máquinas da Piscina Municipal de verán, incluso o Plan de autocontrol.
- \* Venta de bebidas, snaks, xeados, bocadillos, pinchos, etc.
- \* Controis de cloro, auga, etc.

#### **2.-PREZO DO CONTRATO.-**

O adxudicatario obterá os seus ingresos da venda dos servizos que preste na piscina de verán e que son obxecto de explotación neste contrato. Os usuarios da piscina deberán aboar ao concesionario as tarifas establecidas na ordenanza de prezos correspondente e recollidas no Anexo III destes pregos. Así mesmo, en canto a explotación da venda de bebidas, snaks, etc. respetaránse os prezos e limitacións que se establecen no Anexo IV do Prego de Prescricións Técnicas.

#### **3.-PRAZO DE CONCESIÓN.-**

A concesión outorgarase por un prazo de 2 tempadas estivais, comezando coa presente 2018 e terminando na tempada do ano 2.019, entendéndose por tempada o tempo de apertura da piscina.

Non obstante poderase prorrogar por períodos de unha tempada ata un máximo de dúas, feito que se producirá de xeito automático se nos 2 meses seguintes a finalización do contrato ningunha das partes manifesta por escrito a outra seu propósito de dar por extinguido o mesmo.

#### **4.- CRITERIOS DE ADXUDICACIÓN.-**

Os criterios que servirán de base para a adxudicación do contrato serán os seguintes:

**Puntuación total máxima 100 puntos.**

As propostas admitidas serán valoradas conforme os seguintes criterios obxectivos que se determinan a continuación, por orden decrecente de importancia e segundo a ponderación que se indica:



## Concello de Portomarín

---

### **1ª.- Maior canon ofertado a favor do Concello .....ata 65 puntos**

Outorgarase a puntuación máxima a oferta menor, 0 puntos a coincidente co tipo de licitación e, ao resto, proporcionalmente segundo a seguinte fórmula:

Puntuación = 65 x (oferta menor/oferta a valorar)

### **2ª.- Historial e experiencia na realización deste tipo de servizo.... ata 15 puntos**

Outorgarase 3 puntos por cada ano de experiencia, menosprezándose as fraccións de meses.

### **3ª.- Melloras no plan de xestión da piscina ou memoria de actividade.... ata 5 puntos.**

Deberá indicarse na mesma como mínimo:

- Recursos persoais, con expresión da dedicación, número de traballadores por dedicación, función, recursos.....
- Recursos materiais para a xestión da instalación.
- Programa de mantemento hixiénico-sanitario da piscina e limpeza.
- Información relativa a prestación e organización do servizo.
- Controis obxeto da realización.

### **5ª.- Ampliación da tempada de apertura.... ata 10 puntos**

Partindo do período mínimo fixado no prego de prescricións técnicas (20 de xuño a 10 de setembro), valorarase con 1 punto cada día adicional que se adiante a apertura do local, sen poder revasar en ningún momento os horarios dos límites legais.

### **6ª.- Ampliación do horario proposto.... ata 5 puntos**

Partindo do horario mínimo fixado no prego de prescricións técnicas, valorarase con 2,5 puntos cada hora adicional de apertura do local, sen poder revasar en ningún momento os horarios dos límites legais.

## **5.- HORARIO DE APERTURA E PECHE DAS INSTALACIÓNS AO PÚBLICO.-**

\* O horario de apertura e peche ao público da Piscina Municipal será, como mínimo, o seguinte:

- De luns a domingo, incluídos os festivos, de 10 á 21 horas. Dende como mínimo o 20 de xuño ata o 10 de setembro, ambos os dous inclusive.

\* O Concello poderá acordar o peche temporal da Piscina polos motivos que poidan xurdir (obras, imprevistos, etc.).

Este horario indicado pode ser obxecto de mellora ou ampliación por o licitador, segundo o previsto nas cláusulas do prego de cláusulas administrativas.



## Concello de Portomarín

---

### 6.- FORMA DE PRESTACIÓN DOS SERVIZOS OBXECTO DO CONTRATO.-

Os servizos obxecto do contrato prestaranse conforme ás súas propias peculiaridades e polo tempo que a natureza de cada caso o esixa; de forma que, no horario sinalado de utilización da Piscina, as instalacións áchense dispostas para o seu uso polo público, sen dilación ningunha.

En particular, os servizos prestaranse conforme ás seguintes normas:

#### A) RECEPCIÓN E CONTROL DE ACCESO Á PISCINA MUNICIPAL.

Este servizo será atendido de forma permanente, e como mínimo por unha persoa. Os seus funcións serán as que a continuación se indican:

##### - CONTROL:

- \* Atender o control de accesos á Piscina mediante identificación previa, e comprobación posterior, mediante aboamento ou entrada de acceso, velando porque ningún bañista poida acceder ao vaso e o seu ámbito sen pasar previamente polos vestiarios e pediluvios (baños de pés).
- \* Ordenar a circulación axeitada dos usuarios polas instalacións, especialmente por vestiarios, aseos, despachos e outras dependencias de uso público.
- \* Responsabilizarse das chaves. Abrirá e pechará as instalacións.
- \* Cumprir e facer cumprir aos usuarios todas as normas de réxime interior e utilización das instalacións.
- \* Manter a orde en todo o edificio e coidar de que cada usuario se axuste ao uso das instalacións nos horarios previstos.
- \* Responsabilizarse do estado de equipos de uso propio do centro e que se presten aos usuarios, controlando a súa utilización e posterior devolución.

##### - TAQUILLAXE:

- \* Encargarse da distribución e venda de entradas aos usuarios das instalacións, responsabilizándose da custodia do diñeiro, arqueo diario de caixa, etc.
- \* O contratista farase cargo do importe da elaboración en imprenta de cantos tickets, talonarios de entradas, bonos e vestiario do persoal que sexan necesarios para o control de accesos. O formato deberá contar co visto e prace do Concello de Portomarín, e deberá figurar sempre o seu logotipo, sen prexuízo de que se poida incluír tamén o da empresa adxudicataria.

##### - INFORMACIÓN:

- \* A atención ao público, recibir as reclamacións, subministrar información sobre o funcionamento das instalacións, cotas, horarios, servizos e actividades en xeral.
- \* A información ao usuario das normas de réxime interno establecidas, da seu situación na



## Concello de Portomarín

---

entrada e no interior das instalacións e da obrigatoriedade de coñecer, cumprir e respectar o seu contido polo persoal afecto ao servizo e polos usuarios, nos termos previstos no Regulamento Técnico Sanitario das Piscinas de Uso Colectivo, Decreto 103/2005, do 6 de maio.

\* Asegurar en todo momento que o número de usuarios que permanezan no vaso da Piscina, non sexa superior ao aforamento máximo establecido no Regulamento citado anteriormente.

\* Cumprir a documentación administrativa que para tal efecto sexa esixida á empresa polo Concello, e, en particular todo o referido a datas, inscricións, controis estatísticos e canta demais documentación se requira para o bo funcionamento da Piscina.

\* Todas aquelas funcións que, relacionadas co servizo, fósennlle encomendadas.

\* Levar un libro de reclamacións a disposición dos usuarios, dando conta das queixas, observacións ou reclamacións anotadas neste ao Concello de Portomarín no prazo máximo de 48 horas.

### *B) LIMPEZA DAS INSTALACIÓNS.*

\* Facer unha limpeza xeral anual das Instalacións da Piscina Municipal de verán previa á apertura.

\* A limpeza diaria dos vestiarios, corredores, bar, terraza e toda a zona comprendida dentro do edificio da piscina.

\* A limpeza diaria dos vasos da piscina con todos os seus elementos, zona verde e zona de praias, pediluvios, papeleiras, varandas e todos os elementos externos da instalación, así como a sala de bombas e depuración.

\* A hibernación da instalación (desmontase de bombas e demais maquinaria e equipamento susceptible de corrosión, e aplicación de produtos para o mantemento invernal).

\* Regar, segar e/ou repoñer o céspede para que a zona verde estea en perfectas condicións de uso.

\* Regar, podar e coidar os árbores existentes.

\* Ter en perfecta disposición de uso toda a instalación antes da apertura ao público, así como deixala nas debidas condicións de seguridade e mantemento, unha vez se realice o peche desta, segundo o horario que se determine.

\* Facerse cargo de todo o material de limpeza necesario para ter as instalacións nunhas condicións axeitadas (deterxentes, desengraxastes, fregonas, bolsas de lixo, etc.).

\* Adquirir, almacenar e manipular correctamente os produtos químicos necesarios para o tratamento da auga, velando por que os traballadores cumpran as normas pertinentes de Prevención de Riscos Laborais e por que estes produtos nunca estean ao alcance dos usuarios.

\* Dar conta ao Concello por escrito de toda a documentación e planificación sinalada nos puntos anteriores así como presentala ante a Consellería de Sanidade previamente á apertura de



## Concello de Portomarín

---

a piscina, da memoria da tempada unha vez finalice esta e cantas veces lle sexa requirida durante a duración do contrato.

### *C) MANTEMENTO DAS INSTALACIÓNS.*

O servizo de mantemento consistirá en asegurar o perfecto estado de funcionamento de todos os elementos, tanto da obra civil coma das instalacións fixas e mecánicas mediante a realización dos traballos de mantemento preventivo e condutivo das instalacións de auga, equipos de tratamento, depuración e filtrado de auga das piscinas, instalacións eléctricas, carpinterías, ferraxarías, fontanería e outras reparacións ordinarias. Para iso deberase contar cos servizos do persoal técnico axeitado, sen prexuízo de que poida ser supervisado polo técnico correspondente do Concello de Portomarín cando así se estime conveniente.

O adxudicatario encargarse do control hixiénico-sanitario da auga e o mantemento desta, de tal forma que en todo momento se cumpra o disposto no Decreto 103/2005, do 6 de maio, polo que se aproba o Regulamento Técnico Sanitario de Piscinas de Uso Colectivo en Galicia e demais normativa vixente.

A modo enunciativo e con carácter mínimo, os traballos a realizar serán os seguintes:

\* O control e corrección da calidade sanitaria das augas dos vasos, que se efectuará polo menos dúas veces ao día, unha no momento de apertura da piscina e outra no momento de máxima concorrencia, realizando no vaso as determinacións analíticas dos parámetros que definen a calidade sanitaria do auga nos termos sinalados no Regulamento Técnico Sanitario de Piscinas de uso Colectivo en Galicia. Os produtos que poden ser utilizados para o tratamento da auga do vaso da piscina serán os establecidos no mesmo Regulamento.

\* Control do sistema de depuración da auga das piscinas: vixilancia e cambio de filtros, control de válvulas, dosificación de produtos, etc.

\* Mantemento xeral das instalacións no que se desenvolverán, entre outros, os seguintes traballos:

- Electricidade: Recoñecemento de instalacións, revisión de circuitos eléctricos, e puntos de luz, reparación de avarías eléctricas menores e comúns.
- Fontanería: Revisión de aparatos sanitarios, revisión de circuitos (Canalizacións, desaugadoiros, sifóns, etc.), reparación de cisternas, accesorios de baño, billas en xeral, válvulas, etc.
- Albanelería: Revisión e reparación de azulexados, reparación de pequenos danos producidos polo uso diario, repaso de xuntas e chans, revisión e reparación de bordos.
- Carpintería: Revisión de xuntas e dilatacións, reparacións menores de portas, ventás, teitos e elementos de madeira ou derivados.
- Bombas: Vixilancia dos niveis de auga da sala de máquinas, mantemento das bombas.

\* Planificar e executar un sistema eficaz de autocontrol e de mantemento das instalacións, especialmente daqueles puntos xeradores ou potencialmente xeradores de riscos, así como garantir a seguridade dos usuarios, detectando e minimizando calquera risco que poida afectar á súa saúde ou seguridade. Seguirase o sistema establecido no Regulamento Técnico Sanitario das Piscinas de Uso Colectivo, Decreto 103/2005, do 6 de maio.



## Concello de Portomarín

---

- \* Coidar e atender as piscinas con persoal tecnicamente capacitado, garantindo a dispoñibilidade de persoal de mantemento durante todo o período de apertura ao público.
- \* Contratar cun laboratorio homologado os controis analíticos necesarios para cumprir co Decreto vixente e todos os que sexan necesarios se hai algunha anomalía. As analíticas deberán incluír, como mínimo, os parámetros establecidos no Decreto 103/2005, do 6 de maio.
- \* O concesionario asume os gastos de suministros de electricidade e auga, así como das reparacións ordinarias da maquinaria e instalacións.

En todo momento o Concello, a través dos medios de que dispoña, poderá inspeccionar a explotación e conservación do servizo, en particular, no último período da concesión, para que as instalacións revertan en perfecto estado de conservación. Ademais, tres meses despois do vencemento de cada período anual a empresa concesionaria deberá remitir ao Concello informe onde se indique o estado das instalacións, así como un resumo dos labores de reparación e mantemento realizadas ao longo do exercicio.

O licitador deberá presentar no "Plan de Xestión" a cantidade e cualificación técnica do persoal encargado do servizo, así como o horario de traballo, achegando un plánnig das operacións de mantemento no que figure a descrición dos elementos a comprobar e o período de revisión. En todo caso, as operacións de mantemento a realizar cumprirían as esixencias impostas pola normativa que resulte de aplicación durante a vixencia do contrato.

### *D) EN RELACIÓN CO SALVAMENTO E SOCORRISMO.*

O servizo de salvamento e socorrismo prestarase polo persoal esixido no Decreto 103/2005, do 6 de maio, polo que se aproba o Regulamento Técnico Sanitario de Piscinas de Uso Colectivo en Galicia ou, se é o caso, por calquera modificación deste, en canto ao seu número e titulación, co mesmo horario que o de apertura das instalacións.

O servizo a prestar inclúe ademais do salvamento e socorrismo, a custodia da caixa de primeiros auxilios, a realización de curas de urxencia e primeiros auxilios e a adopción de cantas medidas sexan necesarias para o cumprimento da normativa, velando pola seguridade dos usuarios.

O material necesario para a prestación de primeiros auxilios será, como mínimo, o esixido no Decreto 103/2005 ou, no seu caso, calquera modificación deste.

Será condición previa para iniciar a actividade, a presentación ao Concello de Portomarín dos documentos oficiais pertinentes que xustifiquen a competencia e experiencia do persoal adscrito polo concesionario a este servizo.

### *E) VENDA DE BEBIDAS, SNAKS, XEADOS, BOCADILLOS OU PINCHOS, ETC.*

1. O adxudicatario poderá habilitar (sempre logo de autorización e conformidade do Concello) unha terraza na cuberta plana do edificio.
2. Tamén pode optar pola instalación de máquinas expendedoras, sempre que se instalen no interior das instalacións e que non se poida ter acceso a elas dende o exterior.
3. A adxudicación do contrato non exige o seu titular da obtención dos permisos ou licenzas



## Concello de Portomarín

---

necesarios do concello e doutros organismo competentes, debendo someterse á súa normativa sobre recollida de lixos, condicións hixiénico-sanitarias, exposición pública das listas de prezos. O persoal deberá contar no seu caso co carné de manipulador de alimentos, etc, se procede.

4. Deberá permanecer aberto durante o horario de apertura da piscina.

5. Venda de produtos: Os adxudicatarios deberán cumprir as condicións de exposición e manipulación de alimentos que a continuación se indican co fin de garantir a saúde dos consumidores:

- En caso de alimentos que requiran unha conservación en temperaturas determinadas (conxelación ou refrixeración), deberán posuír a maquinaria precisa para o efecto para garantir a axeitada temperatura de frío en calquera espazo do establecemento, debendo colocarse en vitrinas que impidan a súa manipulación e evitar o seu contacto co sol e a calor, mediante a instalación de toldos necesarios para o seu illamento, e a súa exposición deberá facerse no seu interior sen contacto directo co ambiente e público.
- Está prohibida a venda de bebidas alcohólicas cunha graduación superior a 12°.
- Está prohibida a elaboración de alimentos dentro do establecemento, e a venda de calquera tipo de comida elaborada, salvo pinchos e bocadillos.
- Está prohibido o almacenamento de alimentos incompatibles ou de cantidades excesivas deles que puidesen provocar a súa deterioración e perda de condicións hixiénicas. En todo caso, queda absolutamente prohibido o seu almacenamento no chan, debendo sempre colocarse en estantes pechados ou huchas illadas do ambiente e calor.
- Non poderán almacenarse materiais de carácter nocivo, insalubre, perigoso para a saúde pública, nin realizará vertidos ou depositará residuos no interior da instalación.
- É obrigatoria a instalación no local dun cartel con indicación do horario de apertura, así como a lista de prezos dos produtos en servizo, en lugar perfectamente visible aos clientes, na que se faga constar os aplicables a todos os que vendan, indicando o I.V.E. aplicable. Igualmente o establecemento disporá en todo momento de follas oficiais de reclamación, autorizadas polo organismo oficial competente respectivo do domicilio social do establecemento, a disposición de calquera cliente que o solicite.
- En todo caso, este tipo de establecemento deberán cumprir toda a normativa de sanidade e consumo, especialmente no que se refire á manipulación e conservación dos alimentos. Os establecementos deberán realizar controis microbiolóxicos polo menos unha vez durante a tempada de baño, tanto de produtos postos á venda como de superficies de traballo.
- Os responsables do bar terán neste a documentación relativa aos alimentos que expenden, certificados sanitarios, factura de provedores e demais documentación similar, que poñerán a disposición das autoridades sanitarias ou de control, provinciais ou locais, cando así o soliciten estes na correspondente inspección.

Asinado electronicamente ao marxe do documento.

O Técnico Municipal,