

## ANEXO VII

### **DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS DE CARÁCTER TÉCNICO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, CONTROL DE PLAGAS, LEGIONELLA Y MANTENIMIENTO DE PISCINAS DE LOS CENTROS DEPENDIENTES DE LA DELEGACIÓN TERRITORIAL DE INCLUSIÓN SOCIAL, JUVENTUD, FAMILIAS E IGUALDAD EN SEVILLA.**

#### **1. OBJETO.**

El presente Anexo tiene por objeto establecer las bases técnicas para la prestación del Servicio de mantenimiento preventivo en la seguridad alimentaria, control de plagas y legionella, y dar cumplimiento a la legislación vigente en estas materias, en los centros dependientes de la Delegación Territorial de Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad en Sevilla, para asegurar su funcionamiento en las mejores condiciones posibles de seguridad y disponibilidad, y conservarlos en las condiciones óptimas de acuerdo a las características con las que se han diseñado o, en su caso, incluso mejorarlas.

#### **2. ALCANCE DEL SERVICIO.**

##### **2.1. Seguridad alimentaria.**

El alcance del Servicio comprende el control de la seguridad alimentaria en aquellos edificios donde se manipulen alimentos, realizando las determinaciones físico-químicas y análisis microbiológicos por laboratorio autorizado que resulten necesarias para garantizar la seguridad alimentaria de los productos terminados. Asimismo, se realizarán las determinaciones necesarias a las materias primas para garantizar que cumplen todas las garantías sanitarias exigibles antes de entrar en producción, incluyendo la trazabilidad alimentaria según la normativa de aplicación.

##### **La frecuencia de visitas a los centros será:**

- **Trimestral en determinados Centros de Participación Activa.**
- **Mensual en los Centros de Protección de Menores y en los Centros Residenciales de Personas Mayores.**

No existe Servicio de seguridad alimentaria en el Centro de Valoración y Orientación.

La normativa de aplicación es:

- **Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.**
- **REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.**
- **REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.**
- **REGLAMENTO (UE) 2021/382 DE LA COMISIÓN de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria.**



PLAN DE MUESTREO  
(EN DESARROLLO DEL REGLAMENTO (CE) N° 2073/2005 DE LA COMISIÓN)

Centros de Protección de Menores y Centros Residenciales de Personas Mayores:

PLAN DE MUESTREO							
Mes	Ctad.	Producto Terminado	Tipo de comida	Ctad.	Superficies	Ctad.	Manipuladores
<b>Enero</b>	1	N5 Listeria Mopnocyto genes	Alimentos listos para consumo	4	Listeria Mopnocyto genes	4	B. Aerobias, Enterobacterias
<b>Febrero</b>	5	Microbiológico 6 parámetros	Alimentos listos para consumo	4	B. Aerobias, Enterobacterias	4	B. Aerobias, Enterobacterias
<b>Marzo</b>	1	N5 Salmonella	Fruta Troceada	4	Salmonella	4	B. Aerobias, Enterobacterias
	1	Análisis de Control	Agua de consumo				
<b>Abril</b>	1	N5 Listeria Mopnocyto genes	Alimentos listos para consumo	4	Listeria Mopnocyto genes	4	B. Aerobias, Enterobacterias
<b>Mayo</b>	5	Microbiológico 6 parámetros	Alimentos listos para consumo	4	B. Aerobias, Enterobacterias	4	B. Aerobias, Enterobacterias
<b>Junio</b>	1	N5 E. Coli	Fruta Troceada	4	B. Aerobias, Enterobacterias	4	B. Aerobias, Enterobacterias
<b>Julio</b>	1	N5 Listeria Mopnocyto genes	Alimentos listos para consumo	4	Listeria Mopnocyto genes	4	B. Aerobias, Enterobacterias
<b>Agosto</b>	5	Microbiológico 6 parámetros	Alimentos listos para consumo	4	B. Aerobias, Enterobacterias	4	B. Aerobias, Enterobacterias
<b>Septiembre</b>	1	N5 Salmonella	Gelatina	4	Salmonella	4	B. Aerobias, Enterobacterias
<b>Octubre</b>	1	N5 Listeria Mopnocyto genes	Alimentos listos para consumo	4	Listeria Mopnocyto genes	4	B. Aerobias, Enterobacterias
<b>Noviembre</b>	5	Microbiológico 6 parámetros	Alimentos listos para consumo	4	B. Aerobias, Enterobacterias	4	B. Aerobias, Enterobacterias
<b>Diciembre</b>	1	N5 E. Coli	Hortaliza Troceada	4	B. Aerobias, Enterobacterias	4	B. Aerobias, Enterobacterias

\* Microbiológico de 6 parámetros: medición de Aerobios Mesofilos, E. Coli, Salmonella, Listeria Monocytogenes, Coliformes totales y Staphilococcus aureus.



Centros de Participación Activa:

PLAN DE MUESTREO							
Mes	Ctad.	Producto Terminado	Tipo de comida	Ctad.	Superficies	Ctad.	Manipuladores
Marzo	1	N5 Listeria Mopnocyto genes	Alimentos listos para consumo	4	Listeria Mopnocyto genes	4	B. Aerobias, Enterobacterias
	1	Análisis de Control	Agua de consumo				
Junio	1	N5 Salmonella	Fruta Troceada	4	Salmonella	4	B. Aerobias, Enterobacterias
Septiembre	5	Microbiológico 6 parámetros	Alimentos listos para consumo	4	B. Aerobias, Enterobacterias	4	B. Aerobias, Enterobacterias
Diciembre	1	N5 E. Coli	Fruta Troceada	4	B. Aerobias, Enterobacterias	4	B. Aerobias, Enterobacterias

\* Microbiológico de 6 parámetros: medición de Aerobios Mesofilos, E. Coli, Salmonella, Listeria Monocytogenes, Coliformes totales y Staphilococcus aureus.

En relación al tipo y número de muestras a recoger, se estará en cualquier caso a lo dispuesto en el Plan de muestreo, coordinándose para ello con el personal de cocina de los centros, aunque dichas muestras no figuren en el menú de los usuarios. Asimismo, se recogerán muestras de las comidas que se sirvan a los usuarios aunque las mismas no aparezcan en el Plan de muestreo.

## 2.2. Control de plagas.

En relación al control de plagas, el alcance del Servicio comprende:

- DESRATIZACIÓN: consiste en la colocación de cebos sólidos o líquidos. Se colocarán estaciones de cebo de alta seguridad en lugares estratégicos de las instalaciones, en los lugares de tránsito de los roedores.
- DESINSECTACIÓN: consiste en la aplicación de productos químicos insecticidas específicos y de larga persistencia. Se realizarán los tratamientos que sean necesarios en cada estación del año.

**La frecuencia de las visitas ordinarias será, como mínimo:**

**- Trimestral en los Centros de Participación Activa.**

**- Mensual en los Centros de Protección de Menores, en los Centros Residenciales de Personas Mayores y en el Centro de Valoración y Orientación.**

**Existirán visitas extraordinarias cuantas veces sea necesario para un mejor control de las plagas.**

La normativa de aplicación es el **Real Decreto 830/2010, de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas.**



### 2.3. Legionella.

En relación a la prevención y control de la legionelosis, la empresa adjudicataria será responsable de elaborar y aplicar los programas de mantenimiento periódico y registro de operaciones asociadas que garanticen el correcto funcionamiento de las instalaciones (sistemas de agua caliente sanitaria y fría, sistema contra incendios y cualquier otro procedente) de los edificios relacionados en el **Anexo I**, según lo previsto en el **Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis**, y demás normativa que resulte aplicable. Asimismo, la empresa adjudicataria será responsable del control de la calidad microbiológica y físico-química del agua, con el fin de evitar riesgos para la salud pública.

La empresa adjudicataria deberá disponer de un registro de mantenimiento, donde deberán anotarse las fechas de las tareas de revisión, limpieza y desinfección general, protocolo utilizado, productos usados, dosis y tiempo de actuación; fecha y resultados de los diferentes análisis del agua y firma del técnico responsable de las tareas realizadas. Además, dicho registro estará siempre a disposición de las autoridades sanitarias responsables de la inspección.

En aquellos centros que cuenten con personal propio de mantenimiento (como es el caso de los Centros Residenciales de Personas Mayores CRPM HELIÓPOLIS, CRPM HUERTA PALACIOS y CRPM MARCHENA), la empresa adjudicataria podrá incluir a este personal en labores de apoyo, para aplicar los programas de control y registro periódico de las operaciones, siempre y cuando se encuentren incluidas en el **Plan de Mantenimiento Definitivo**.

En aquellos centros que no cuenten con personal propio de mantenimiento, (se hace especial mención a los Centros de Protección de Menores CPM CARMONA y CPM MARCHENA, en los cuales a fecha de elaboración del presente documento no cuentan con dicho personal), la empresa adjudicataria deberá acudir diariamente a los mismos o bien montar la infraestructura necesaria (router/wifi, sondas, termómetros, etc.) para poder llevar a cabo todas las labores de control, seguimiento y mantenimiento de las instalaciones mediante control remoto.

Se tendrá en cuenta:

- La aplicación estricta de las disposiciones contenidas en el **Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis**.

Se hace especial mención a:

- **EL ANEXO IV: Programa de mantenimiento y revisión y Programa de tratamiento de instalaciones y equipos.**
- **EL ANEXO V: Programa de muestreo.**
- **EL ANEXO VIII: Medidas a adoptar en función de los resultados analíticos de Legionella spp.**

- La aplicación estricta del **Decreto 287/2002, de 26 de noviembre, por el que se establecen medidas para el control y la vigilancia higiénico-sanitarias de instalaciones de riesgo en la transmisión de la legionelosis y se crea el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de Andalucía**, en todo lo que no se oponga al nuevo Real Decreto.

**La frecuencia de visitas será:**

- **Anual en determinados Centros de Participación Activa y en el Centro de Valoración y Orientación.**
- **Trimestral en los Centros de Protección de Menores y en los Centros Residenciales de Personas Mayores.**



Sin perjuicio de lo establecido en la reglamentación actual, se ejecutarán los siguientes trabajos, quedando la ampliación de los mismos a criterio del ofertante, según necesidades de la instalación.

### 1. Trabajos de Legionella.

- Limpieza y desinfección de choque de las instalaciones con riesgo de proliferación de Legionella pneumophila, tantas como sea necesario, no solo las incluidas en la reglamentación, sino las que se tengan que realizar en caso de la detección de un positivo.
- Suministro y dosificación de productos de tratamiento biocida y antincrustante-anticorrosivo en continuo en las diferentes instalaciones, así como de los sistemas de dosificación automáticos y los equipos y consumibles necesarios para el control diario de biocida.
- Elaboración y relleno de los datos de los libros de registro y realización de las revisiones y controles especificados.
- Retirada de envases vacíos a depósito o vertedero controlado, tratamiento de dichos envases como residuo, según reglamentación o normativa en vigor.
- Asistencia física en caso de inspección por parte de organismos de control o de la Administración a cuantas tareas y visitas sean necesarias y solicitadas por la Delegación Territorial de Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad en Sevilla.

### 2. Relación de instalaciones a mantener.

La relación, no exhaustiva, de elementos e instalaciones a mantener en los edificios son aquellos con riesgo de afección por legionelosis:

- Sistemas de agua caliente sanitaria.
- Sistemas de agua fría con depósito.
- Sistemas de agua contra incendios.
- Sistemas de agua de riego por aspersión.

La empresa adjudicataria realizará el Plan de Prevención y Control de Legionella (PPCL) que establezca en cada momento la normativa vigente, y que incluirá como mínimo las actuaciones de revisión, análisis, control y limpieza y desinfección.

### 3. Productos y material a utilizar.

Los productos químicos que se utilicen para los tratamientos de desinfección estarán debidamente aprobados por la Dirección de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo y se entregará copia del registro sanitario de los mismos.

La dosificación de los productos se deberá prever de forma automática, sin la intervención de personal, salvo en las operaciones de recarga de producto, que serán realizadas por el personal propio de mantenimiento de los centros o por personal de la empresa adjudicataria.



Asimismo, todos los productos utilizados en las instalaciones de agua fría de consumo humano cumplirán lo establecido en el Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

#### 4. Emisión de certificados de limpieza y desinfección.

Tras el tratamiento, se procederá a la emisión del correspondiente certificado de limpieza y desinfección por duplicado al titular de la instalación, cumpliendo con el modelo establecido en el Real Decreto 487/2022.

#### 5. Elaboración del libro de registro.

La empresa adjudicataria estará obligada a la elaboración de un libro de registro en formato electrónico que contenga, como mínimo, los siguientes apartados:

- Inventario de instalaciones de riesgo e inspección inicial.
- Valoración del riesgo de las instalaciones siguiendo las indicaciones del Real Decreto 487/2022, donde se aplicarán los algoritmos de evaluación del riesgo basados en los siguientes factores:

- FACTORES DE RIESGO ESTRUCTURAL DE LA INSTALACIÓN.
- FACTORES DE RIESGO DE MANTENIMIENTO.
- FACTORES DE RIESGO OPERACIONAL.

- Registros de revisiones y controles analíticos periódicos que apliquen.
- Relación de tratamientos y su periodicidad.
- Fichas técnicas y de seguridad de los productos, materiales y equipamientos utilizados, permanentemente actualizadas.

Aunque la normativa aplicable establece que el control de la temperatura del agua se realizará mensualmente en un número representativo de grifos y duchas, no debiendo ser inferior a 50 °C, **la empresa adjudicataria velará por que la temperatura real en dichos puntos terminales esté en torno a los 57 °C**, con el fin de minimizar el riesgo de proliferación de legionella.

**Queda incluido dentro del contrato todas las visitas adicionales a los diferentes centros para limpieza y desinfección, y para la recogida de muestras debido a la aparición de un positivo en el análisis de legionella, sin cargo adicional alguno al importe del contrato, ni siquiera de desplazamientos, cuantas veces sea necesario durante el plazo de ejecución del contrato.**

#### **2.4. Mantenimiento de piscinas.**

En relación al mantenimiento de piscinas, el alcance del Servicio abarca el mantenimiento integral de las mismas, comprendiendo todas aquellas operaciones que sean necesarias establecidas en la normativa de obligado cumplimiento, en la que se establecen los criterios básicos técnico-sanitarios de la calidad del agua de las piscinas con la finalidad de proteger la salud de los usuarios de posibles riesgos físicos, químicos o microbiológicos derivados del uso de las mismas.



**La frecuencia de visitas será:**

- **Diaria en los Centros de Protección de Menores, en jornada de mañana** (antes de las 12 horas).  
**Existirán visitas extraordinarias cuantas veces sea necesario para atender cualquier incidencia que pudiese surgir** (elaboración de documentación, gestión de reclamaciones, etc). Cada incidencia se subsanará en el plazo máximo de 12 horas siguientes al aviso; en el caso de incidencias urgentes, las mismas se subsanarán en la hora siguiente al aviso.

La prestación del Servicio se realizará en la temporada de verano, abarcando un periodo de 3 meses en cada año, comenzando el 16 de junio y terminando el 15 de septiembre de cada año.

No existe Servicio de mantenimiento de piscinas en el resto de centros que se incluyen en el presente contrato.

La normativa de aplicación es:

- **Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas.**
- **Decreto 485/2019, de 4 de junio, por el que se aprueba el Reglamento Técnico-Sanitario de las Piscinas en Andalucía.**

En ambas normas, en los Anexos I y III, aparecen, respectivamente:

- Los parámetros indicadores de calidad de agua.
- La frecuencia mínima de muestreo.

En relación a los productos químicos utilizados para el tratamiento del agua del vaso, la normativa es la siguiente:

- **Reglamento (UE) núm. 528/2012, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas.**
- **Reglamento (CE) núm. 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo al registro, evaluación, autorización y restricción de sustancias y preparados químicos (REACH).**
- **Reglamento (CE) núm. 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas y por el que se modifican y derogan las Directivas 67/548/CEE y 1999/45/CE y se modifica el Reglamento (CE) núm. 1907/2006.**

Además se tendrá en cuenta la **Guía para la elaboración del Protocolo de Autocontrol de piscinas de la Consejería de Salud, de 2016.**

En base a la guía anterior, la empresa adjudicataria elaborará un Protocolo de Autocontrol de piscina en cada centro afectado, que tendrá el siguiente contenido:

- Tratamiento del agua del vaso.
- Control de la calidad del agua del vaso.
- Mantenimiento de la piscina.
- Limpieza y desinfección.
- Seguridad y buenas prácticas.
- Plan de control de plagas.
- Gestión de proveedores y servicios.



Dicho protocolo siempre estará en la propia piscina a disposición del personal de mantenimiento, las personas usuarias que lo soliciten y de la autoridad competente para la inspección y supervisión, debiendo actualizarse con la frecuencia necesaria en cada caso.

En el Protocolo de Autocontrol se registrarán las situaciones de incumplimiento e incidencias, incluyendo las medidas correctoras y preventivas adoptadas, preferentemente en soporte informático.

En caso de que resulte necesario, se incluirá en el Protocolo de Autocontrol los parámetros, puntos de muestreo, muestreos complementarios y otros criterios de calidad que se consideren necesarios, para incrementar la frecuencia de muestreo o para establecer valores más estrictos que los señalados en la normativa.

**- Mantenimiento integral.**

Sin perjuicio de lo establecido en la normativa de aplicación, el mantenimiento integral de las piscinas comprenderá los siguientes trabajos de mantenimiento:

<b>ELEMENTO</b>	<b>PERIODICIDAD</b>
Medición de pH	Diario y en continuo online
CRL Cloro residual libre - Desinfectante residual	DIARIO
CCR Cloro combinado - Desinfectante combinado residual	DIARIO
Turbidez	DIARIO
Transparencia	DIARIO
Tª Agua del vaso	Diario y en continuo online
Tiempo de recirculación	DIARIO
Revisión y limpieza de filtros de depuración	DIARIO
Revisión de equipo de medición, cloración y desinfectante.	DIARIO
Conductividad	Diario y en continuo online
Medición REDOX	Diario y en continuo online
Limpieza de fondo del vaso	3 veces por semana

Se establecen las siguientes condiciones adicionales:

- Se instalará un Registrador de datos wifi Ta, tipo Sistema testo Saveris 2; tal y como se recomienda por las autoridades administrativas industria-sanitaria competentes.
- Dispondrá de un Sistema analizador inteligente de piscina, tipo Blue Connect Plus, Gold; según recomiendan las autoridades administrativas industria-sanitaria competentes.







**Junta de Andalucía**

### Operaciones a realizar.

A título informativo, no exhaustivo, se enumeran a continuación determinadas actuaciones mínimas que deben considerarse a cargo de la empresa adjudicataria (si proceden):

- Realizar mediciones de los diferentes parámetros de Control de Rutina la calidad del agua de cada uno de los vasos con la frecuencia mínima de muestreo que aparece en la normativa reguladora y realizar las acciones correctoras necesarias en caso de que algún parámetro esté fuera de rango. Una vez normalizado el valor se cumplimentará la Hoja de Incumplimiento y se colocará en el tablón junto con toda la información para el público.
- Los resultados de cada uno de los muestreos realizados, se anotarán en las plantillas ubicadas en el tablón junto con toda la información al público.
- Limpieza del fondo de las piscinas con el robot limpiafondos, el alquiler o compra de la maquinaria necesaria correrá a cargo del adjudicatario.
- Limpieza de las rejillas de los canalones perimetrales de los vasos.
- Baldear la playa y rampas de acceso de las piscinas antes de la entrada de los usuarios.
- Comprobar el buen estado y funcionamiento de los diferentes elementos de cada uno de los vasos (rejillas, escaleras, pódiums de salto, corcheras, elevador minusválidos, ...) y corregir las posibles deficiencias antes de la entrada de los usuarios.
- Comprobar el funcionamiento de las duchas, lavabos y cisternas de los vestuarios y corregir las posibles deficiencias.
- Revisar el correcto funcionamiento de los diferentes elementos de los circuitos de recirculación, filtración y dosificación para el tratamiento del agua de cada uno de los vasos.
- Limpieza periódica de los filtros de los diferentes vasos.
- Limpieza periódica y calibración de los diferentes elementos de los equipos de dosificación y control de los niveles de cloro y pH de cada uno de los vasos (filtros, sondas, inyectores, microtubos,...)

### Productos químicos utilizados para el tratamiento del agua del vaso.

Los tratamientos químicos no se realizarán directamente en el vaso. Las instalaciones contarán con dosificación de las mezclas o sustancias señaladas en el apartado 2 y se realizarán con sistemas automáticos o semiautomáticos de tratamiento. En situaciones de causa justificada, el tratamiento químico se podría realizar en el propio vaso, siempre, previo cierre del vaso y con ausencia de personas bañistas en el mismo, garantizando un plazo de seguridad antes de su nueva puesta en funcionamiento.

El agua deberá circular por los distintos procesos unitarios de tratamiento antes de pasar al vaso.

Las sustancias biocidas utilizadas en el tratamiento del agua del vaso serán las incluidas como tipo de producto 2: Desinfectantes y alguicidas no destinados a la aplicación directa a personas o animales, establecido en el Reglamento (UE) núm. 528/2012, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas. Además, los productos biocidas utilizados deben figurar inscritos en el correspondiente Registro Oficial del Ministerio competente en materia de sanidad. Éstos se utilizarán de acuerdo con las condiciones de la autorización del producto en la que se estipulan los términos, modos de uso y resumen de las características de los biocidas, y con los requisitos de etiquetado y envasado recogidos en el artículo 69 del Reglamento (UE) núm. 528/2012, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo, o en la normativa vigente que le sea de aplicación.

El resto de sustancias químicas utilizadas en el tratamiento del agua de cada vaso, se regularán por los requisitos contemplados en el Reglamento (CE) núm. 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo al registro, evaluación, autorización y restricción de sustancias y preparados químicos (REACH), por el Reglamento (CE) núm.





**Junta de Andalucía**

**Consejería de Inclusión Social,  
Juventud, Familias e Igualdad**  
Delegación Territorial en Sevilla

1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas y por el que se modifican y derogan las Directivas 67/548/CEE y 1999/45/CE y se modifica el Reglamento (CE) núm. 1907/2006, por otra legislación o en la normativa vigente que le sea de aplicación.

#### Criterios de calidad del agua.

El agua del vaso deberá estar libre de organismos patógenos y de sustancias en una cantidad o concentración que pueda suponer un riesgo para la salud humana, y deberá cumplir con los requisitos que se especifican en el Anexo I. El agua del vaso deberá contener desinfectante residual y tener poder desinfectante.

#### Control de la calidad.

Se deberá controlar en cada vaso, como mínimo, los parámetros establecidos en el Anexo I, con la frecuencia mínima recogida en el Anexo III, e incluirlo en el Protocolo de Autocontrol elaborado para cada vaso.

Los controles a efectuar serán los siguientes:

a) Control inicial: se realizará, al menos, en aquellos vasos en los cuales el agua de aporte no proceda de la red de distribución pública, se controlarán los parámetros contemplados en el Anexo I. Se realizará durante la quincena anterior a la apertura de la piscina.

Asimismo, este control inicial se llevará a cabo, en todo caso, después de tener el vaso cerrado más de dos semanas o después de cierres temporales que puedan suponer variaciones significativas de los parámetros de control del agua.

b) Control de rutina: control diario que tiene por objeto conocer la eficacia del tratamiento del agua de cada vaso.

Se controlará conforme a lo descrito en el Anexo III del Real Decreto 742/2013.

Se controlarán los parámetros descritos en el Anexo V del Decreto 485/2019.

c) Control periódico: control mensual que tiene por objeto conocer el cumplimiento del agua de cada vaso con lo dispuesto en el Anexo I.

Se controlará conforme a lo descrito en el Anexo III del Real Decreto 742/2013.

Se controlarán los parámetros descritos en el Anexo VI del Decreto 485/2019.

#### Desinfección, desinsectación y desratización.

Todos los espacios e instalaciones de las piscinas deberán reunir las condiciones higiénico-sanitarias que impidan la proliferación de agentes nocivos, según lo establecido en la normativa sanitaria sobre desinfección, desinsectación y desratización sanitarias y en la normativa vigente. Asimismo, deberán adoptarse las medidas preventivas o correctivas que impidan el desarrollo de larvas de mosquitos culícidos en el agua contenida en el vaso o en cualquiera de las instalaciones anexas al mismo que contengan agua estancada.

Cuando se realicen tratamientos de desinfección, desinsectación y desratización, sin perjuicio de lo establecido en la normativa vigente, deberán adoptarse cuantas medidas de seguridad garanticen su inocuidad para las personas, respetando los plazos de seguridad indicados en el envase o en un folleto adicional que forme parte integrante del envase, durante el cual no se permitirá el acceso de las personas usuarias a los recintos tratados.





**Junta de Andalucía**

Consejería de Inclusión Social,  
Juventud, Familias e Igualdad  
Delegación Territorial en Sevilla

En el Protocolo de Autocontrol se recogerá la información sobre las actuaciones realizadas en el Plan de control de Plagas.

#### Situaciones de incumplimiento.

Las situaciones de incumplimiento serán aquellas en las que no se cumpla lo dispuesto en el anexo I, II o III del Real Decreto 742/2013. Una vez detectada la situación de incumplimiento, se investigará inmediatamente el motivo de la misma, adoptando las medidas correctoras oportunas y en su caso las medidas preventivas para que no vuelva a ocurrir.

Se realizará una comprobación de que los motivos del incumplimiento se han corregido correctamente.

El vaso deberá ser cerrado al baño, hasta que se normalicen sus valores, al menos, en las siguientes situaciones:

- a) Cuando se considere que existe de forma inminente un riesgo para la salud de los usuarios.
- b) Tras el control de rutina y/o periódico cuando se presenten las condiciones de cierre del vaso contempladas en el Anexo I.
- c) Cuando en el agua del vaso haya presencia de heces o vómitos u otros residuos orgánicos visibles.

En relación a todos los Servicios incluidos en este lote (seguridad alimentaria, control de plagas, legionella, y mantenimiento de piscinas):

**Todos los productos** que se empleen para llevar a cabo la prestación de dichos Servicios **están incluidos en el precio del contrato.**

Asimismo, **toda la mano de obra** necesaria para llevar a cabo la prestación de dichos Servicios **está incluida en el precio del contrato.**

La empresa adjudicataria se ajustará a lo previsto en el DOCUMENTO ORIENTATIVO DE ESPECIFICACIONES DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL, 3ª edición, editado por la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía, elaborando un Sistema de Autocontrol para cada centro.

#### **Servicio de formación y Servicio de consultoría y asesoramiento:**

Queda incluido en el precio del contrato el **Servicio de formación** al personal de los centros en materia de seguridad alimentaria, según la normativa aplicable, así como el **Servicio de consultoría y asesoramiento** a los mismos de los servicios que se incluyen en este lote (seguridad alimentaria, control de plagas, prevención y control de legionelosis, y mantenimiento de piscinas).

En relación a la formación en materia de seguridad alimentaria:

- La formación se llevará a cabo en grupos de 25 personas como máximo, y consistirá en una charla informativa de seis horas de duración.
- La formación tendrá **carácter anual** para los responsables de los centros (Directores), responsables de departamento (Jefes de mantenimiento, Jefes de almacén, etc.), personal de limpieza y alojamiento, personal de





**Junta de Andalucía**

Consejería de Inclusión Social,  
Juventud, Familias e Igualdad  
Delegación Territorial en Sevilla

cocina, etc.

- La formación tendrá carácter **bianual** para el personal auxiliar de enfermería.

- En general, la formación se impartirá a todo el personal que intervenga en un proceso de seguridad alimentaria.

### **3. RELACIÓN NO EXHAUSTIVA DE LOS CENTROS QUE REQUIEREN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

Los centros que requieren la prestación del servicio de seguridad alimentaria son los siguientes:

- CPA ALCALÁ DE GUADAIRA
- CPA CAMAS
- CPA CARMONA
- CPA CASCO ANTIGUO
- CPA CERRO DEL ÁGUILA
- CPA CIUDAD JARDÍN
- CPA DOS HERMANAS
- CPA ÉCIJA
- CPA HELIÓPOLIS
- CPA LEBRIJA
- CPA LOS PALACIOS
- CPA MACARENA
- CPA MAIRENA DEL ALCOR
- CPA MARCHENA
- CPA MORÓN DE LA FRONTERA
- CPA OSUNA
- CPA PARADAS
- CPA SAN JOSÉ DE LA RINCONADA
- CPA TRIANA
- CPA UTRERA
- CPM CARMONA
- CPM MARCHENA
- CRPM MARCHENA
- CRPM HELIÓPOLIS
- CRPM HUERTA PALACIOS

### **4. RELACIÓN NO EXHAUSTIVA DE LOS CENTROS QUE REQUIEREN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CONTROL DE PLAGAS.**

Los centros que requieren la prestación del servicio de control de plagas son la totalidad de los centros incluidos en el **Anexo I**.





**Junta de Andalucía**

Consejería de Inclusión Social,  
Juventud, Familias e Igualdad  
Delegación Territorial en Sevilla

## **5. RELACIÓN NO EXHAUSTIVA DE LOS CENTROS QUE REQUIEREN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE LEGIONELLA.**

Los centros que requieren la prestación del servicio de prevención y control de legionella son los siguientes:

- CPA ALCALÁ DE GUADAIRA
- CPA CERRO DEL ÁGUILA
- CPA CIUDAD JARDÍN
- CPA DOS HERMANAS
- CPA TRIANA
- CM CARMONA
- CM MARCHENA
- CVO
- CRPM MARCHENA
- CRPM HELIÓPOLIS
- CRPM HUERTA PALACIOS

## **6. RELACIÓN NO EXHAUSTIVA DE LOS ELEMENTOS DE LAS INSTALACIONES DONDE DEBE CONTROLARSE LA LEGIONELLA.**

NOTA IMPORTANTE:

El inventario de equipos que se incluye a continuación está actualizado a fecha enero de 2023.

**Se incorporarán al mantenimiento los equipos que por cualquier razón no figuren en este inventario, los que en un futuro se coloquen sustituyendo a equipos existentes, y los equipos nuevos que se instalen en el futuro.**





<b>CENTRO</b>	<b>Nº ACUMULADORES ACS</b>	<b>DEPÓSITO DE AFCH</b>	<b>DEPÓSITO SCI</b>	<b>Nº GRIFOS</b>
<b>CPA Alcalá de Guadaira</b>			4 Depósitos de 3.000 l. 1 Limpieza/año	
<b>CPA Cerro del Águila</b>			4 Depósitos de 3.000 l. 1 Limpieza/año	
<b>CPA Ciudad Jardín</b>			1 Depósito de 12.000 l. 1 Limpieza/año	
<b>CPA Dos Hermanas</b>			1 Depósito de 12.000 l. 1 Limpieza/año	
<b>CPA Triana</b>			1 Depósito de 12.000 l. 1 Limpieza/año	
<b>CM Carmona</b>	1 Acum. de 2.000 l. 4 Limpiezas/año			53
<b>CM Marchena</b>	1 Acum. < 750 l (no tiene apertura; no se realiza limpieza)	1 Depósito de 4.000 l. 2 Depósitos de 2.000 l. 1 Limpieza/año		65
<b>CVO</b>			1 Depósito de 12.000 l. 1 Limpieza/año	
<b>CRPM Marchena</b>		3 Depósitos de 9.000 l. 1 Limpieza/año	1 Depósito de 12.000 l. 1 Limpieza/año	99
<b>CRPM Heliópolis</b>	1 Acum. de 2.000 l. 2 Acum. de 1.000 l. 4 Limpiezas/año	1 Aljibe de 60.000 l. 1 Limpieza/año		324
<b>CRPM Huerta Palacios</b>	3 Acum. de 4.000 l. 4 Limpiezas/año	2 Depósitos de 2.000 l. 1 Limpieza/año	4 Depósitos de 3.000 l. 1 Limpieza/año	213

## 7. RELACIÓN DE LOS CENTROS QUE REQUIEREN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE PISCINAS.

Los centros que requieren la prestación del servicio de mantenimiento de piscinas son los siguientes:

- CPM CARMONA
- CPM MARCHENA

