

INFORME DE NECESIDAD

PARA LA REALIZACIÓN DE LOS TRABAJOS DE TRATAMIENTO DE LEGIONELOSIS EN LAS INSTALACIONES SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA, S.A. (CANTUR, S.A.)

INSTALACIÓN/ES

- Teleférico de Fuente Dé
- Estación de Esquí y Montaña Alto Campóo
- Campo de golf Nestares
- Campo de golf Abra del Pas – Celia Barquín
- Hotel La Corza Blanca
- Hotel Áliva
- Restaurante Fontibre
- Parque de la Naturaleza de Cabárceno

ANTECEDENTES

Legionella es una bacteria ambiental que habita en las aguas superficiales como lagos, ríos, estanques, formando parte de su flora bacteriana. Desde estos reservorios naturales la bacteria puede colonizar los sistemas de abastecimiento de las ciudades, y a través de la red de distribución de agua, incorporarse a los sistemas de agua sanitaria (fría o caliente) u otros sistemas que requieren agua para su funcionamiento, como torres de refrigeración, condensadores evaporativos, fuentes ornamentales, etc. También ha sido aislada en terrenos húmedos y tiene una distribución mundial.

En algunas ocasiones, en estas instalaciones, mal diseñadas, sin mantenimiento o con un mantenimiento inadecuado, se favorece el estancamiento del agua y la acumulación de productos nutrientes de la bacteria, como lodos, materia orgánica, materias de corrosión y amebas, formando una biocapa. La presencia de esta biocapa, junto a una temperatura propicia, explica la multiplicación de Legionella hasta concentraciones infectantes para el ser humano. Si existe en la instalación un mecanismo productor de aerosoles, la bacteria puede dispersarse al aire. Las gotas

de agua que contienen la bacteria pueden permanecer suspendidas en el aire y penetrar por inhalación en el aparato respiratorio.

Las instalaciones que con mayor frecuencia se encuentran contaminadas con *Legionella* y han sido identificadas como fuentes de infección son los sistemas de distribución de agua sanitaria, caliente y fría y los equipos de enfriamiento de agua evaporativos, tales como las torres de refrigeración y los condensadores evaporativos, tanto en centros sanitarios como en hoteles u otro tipo de edificios.

Una de las características de *Legionella* es que es una bacteria capaz de sobrevivir en un amplio intervalo de condiciones físico-químicas, multiplicándose entre 20º C y 45º C, destruyéndose a 70º C, siendo su temperatura óptima de crecimiento de 35º C a 37 º C.

El **Real Decreto 865/2003, de 4 de julio** diferencia en su **Art. 2** Ámbito de aplicación las instalaciones entre aquellas de mayor probabilidad y menos probabilidad de dispersión y de proliferación de la legionelosis así, los **sistemas de agua caliente sanitaria con acumulador y circuito de retorno** estarían entre las de mayor probabilidad y las de **riego por aspersión** en las de menor probabilidad.

SITUACIÓN ACTUAL

Actualmente, Cantur, S.A. viene realizando tratamientos para la prevención de la *legionelosis* en sus hoteles.

Aunque no se han detectado ni se considera de riesgo otras instalaciones que cuentan con acumuladores o riego por aspersión, como los campos de golf; CANTUR, S.A. considera necesaria la realización de tratamientos a modo preventivo, teniendo en cuenta que se trata de instalaciones de pública concurrencia. Igualmente, daría así cumplimiento a la legislación vigente, cumpliendo con el programa de prevención de la legionelosis de Cantabria para determinar el grado de adecuación de las instalaciones al **Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis,**

NECESIDAD/OBJETO DEL CONTRATO

Tal y como se desprende de los puntos anteriores CANTUR, S.A. tiene la necesidad ante la ausencia de medios propios y dada la especificidad de los trabajos, contratar los servicios de una empresa especializada en la realización de trabajos de tratamiento y prevención de la *legionelosis*.

A continuación, se relacionan las instalaciones y los puntos objeto de tratamiento:

Instalación de Cantur	Puntos de control				
	Acumulador	Depósitos	Riego por aspersión	Lagos	Habitaciones
Estación de Esquí y Montaña Alto Campoo	5	2	-	-	-
Campo de golf Abra	2	-	1	1	-
Campo de golf Nestares	2	-	1	6	-
Teleférico de Fuente Dé	2	3*	-	-	-
Parque de la N de Cabárceno	7	16	-	3	-
Hotel Áliva	1	1	-	-	27
Hotel La Corza Blanca	1	1	-	-	69
Restaurante Fontibre	1	-	-	-	-

*1abajo y 2 en la estación superior

El objeto del contrato es la prevención y control de la **Legionella** en los establecimientos de CANTUR, S.A.

PLAZO DE EJECUCIÓN

El contrato será de DOS AÑOS a contar desde la firma del contrato, y una prórroga máxima de UN AÑO.

VALOR ESTIMADO MÁXIMO DEL CONTRATO

Teniendo en cuenta la duración del contrato con la posible prórroga y los trabajos a realizar (toma de muestras, tratamientos, mantenimiento de documentación, etc.), la dispersión de los centros, la localización de los puntos de control (véase tabla del apartado 6 de este pliego), las tomas de muestras y análisis de laboratorio, elaboración y control de documentación, las especificaciones recogidas en el apartado 6 de este pliego así como otros trabajos realizados con anterioridad en este sentido, se ha estimado a tanto alzado que el valor estimado del contrato es de **21.900€ IVA EXCLUIDO (VEINTIÚN MIL NOVECIENTOS EUROS IVA EXCLUIDO)**

RESPONSABLE DEL CONTRATO

Dirección, supervisión y custodia de documentación resultante de los trabajos será por parte de los directores de las instalaciones en el ámbito de sus competencias.

JUSTIFICACIÓN DE LA NO DIVISIÓN EN LOTES

En el contrato que se pretende, no cabe la división en lotes, dado que se trata de una única prestación cuya naturaleza no permite su división.

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Se propone la valoración mediante fórmulas matemáticas, se va a realizar con fórmulas lineales, puesto que se considera que estas mantienen una proporcionalidad directa entre el precio ofertado y los puntos asignados, permitiendo atribuir mayor puntuación a la mejor oferta y el reparto de todos los puntos establecidos para estos criterios.

Se propone a continuación un único criterio a considerar para la valoración de las ofertas a efectos de adjudicación.

1. Oferta Económica (hasta 100 puntos):

Obtendrá 100 puntos la oferta económica más baja, valorándose las demás en forma proporcional de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntuación licitador} = 100 \times \frac{\text{Oferta Económica más baja}}{\text{Oferta Económica del Licitador a baremar}}$$

Santander, a 8 de octubre de 2021

A propuesta de,

Coordinadora de Calidad de Cantur, S.A.

Fdo.: Cristina López Vayas

Conforme de,

COORDINADOR DE HOSTELERIA
DE CANTUR, S.A.

ALBERTO TERÁN GARCÍA

DIRETOR DE LOS CAMPOS DE GOLF DE
ABRA DEL PAS Y NESTARES

JOSE MANUEL GUTIERREZ SERNA

DIRECTORA DEL
PARQUE DE LA NATURALEZA DE CABÁRCENO



BEATRIZ SAINZ

DIRECTOR DE LA ESTACIÓN DE
ESQUI Y MONTAÑA ALTO CAMPOO



JUAN ANTONIO FONT

DIRECTOR DEL
TELEFERICO DE FUENTE DÉ



ANTONIO MARCANO