



**Junta de Andalucía**

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

## **ANEXO A**

### **PROGRAMA FUNCIONAL DE NECESIDADES PARA LA REDACCIÓN DEL PROYECTO DE OBRAS, INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO, MOBILIARIO Y ENSERES DE LA CAFETERÍA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO PUERTO REAL**

#### **1. OBJETO**

Definir de forma resumida las necesidades de recursos y su ordenación (dimensionamiento, ubicación, relaciones y circulaciones), para la redacción del proyecto de obras y equipamiento del espacio destinado a cafetería del Hospital Universitario Puerto Real (Cádiz).

#### **2. ALCANCE DE LA OBRA**

El alcance de la obra consistirá en la adecuación del espacio destinado a cafetería del hospital, realizando todas las actuaciones necesarias para ello. Por tanto la empresa adjudicataria será la responsable de la definición, gestión y abono de todas las actuaciones necesarias para la ejecución, equipamiento y puesta en marcha de la cafetería, conforme a los términos de su oferta.

Tanto la reforma de los espacios e instalaciones, la instalación del equipamiento, mobiliario y enseres necesarios será integral.

Los ofertantes deberán incluir en sus ofertas la valoración de todos los recursos necesarios para el funcionamiento del área de restauración, sin limitación en alcance, por lo que se deberá considerar la adecuación de espacios, instalaciones, equipamiento, mobiliario y todo aquello necesario para convertir esta área en operativa, así como los permisos oficiales necesarios.

El presente pliego recoge los requisitos básicos, sin perjuicio de que cada licitador, de acuerdo a las características de su propuesta técnica y equipos, pueda hacer las consideraciones necesarias a fin de que el servicio de cafetería pueda ponerse en funcionamiento en las adecuadas condiciones de legalidad y seguridad.

Las actuaciones mínimas necesarias serán las siguientes:

a) Diseño, redacción de proyecto, estudio de seguridad y salud, dirección de obra, dirección de ejecución de obra y coordinación en materia de seguridad y salud.

b) Licencia de obra, autorizaciones e impuestos necesarios para el comienzo de la obra.

c) Obra:

- Trabajos previos
- Demoliciones
- Albañilería
- Revestimientos
- Solería y alicatado
- Aislamientos e impermeabilización
- Medidas correctoras acústicas
- Carpintería y elementos de seguridad y protección
- Vidriería
- Pintura



## Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

- Instalaciones eléctrica, telecomunicaciones,fontanería,saneamiento,climatización,renovación ambiental y extracción de humo, frigorífica,protección contra incendios automática y centralizada, gas,montacargas, incluidos los certificados de instalaciones,proyectos y resto de documentación técnica necesaria para la puesta en servicio y legalización ante organismo competente.
- Acabados.
- Seguridad y Salud
- Gestión de residuos
- Control de calidad
- Equipamiento y mobiliario

Se adjuntan planos de cafetería y cocina en ANEXO B del Pliego de Prescripciones Técnicas sobre los que realizar la propuesta de proyecto.

Los espacios que se diseñen y se propongan deberán ser adecuados para la explotación. Deberán detallarse las zonas en la propuesta de proyecto (zona de office, de almacén, de cafetería, etc).

Se deberá plantear la separación de la cafetería en usos diferenciados para personal y público, con accesos independientes y separados mediante tabiques, mamparas u otra solución arquitectónica que el licitante formule en su proyecto, sin perjuicio de que las zonas de almacén, cocina y otras puedan ser comunes, así como la barra, siempre que la zona de público-personal esté suficientemente separada de la forma indicada anteriormente.

En la fase de diseño de los espacios y definición del equipamiento y mobiliario habrá que tener en cuenta las necesidades que se producen en las instalaciones en posibles situaciones de pandemia (Ej.- pandemia covid-19). En concreto y como ejemplo se debe hacer referencia a posibles medidas de control de aforo, control de acceso, establecimiento de circuitos, mantenimiento de distancias, agrupaciones en mesas, ventilación etc.

### **3. PROPUESTA DE PROYECTO**

Los ofertantes presentarán una propuesta de proyecto como memoria técnica de la obra e instalaciones a realizar que contendrá al menos:

-Memoria descriptiva y justificativa que incluya identificación y objeto de la misma,información previa, antecedentes y condicionantes de partida, descripción de las actuaciones incluidas en el programa de actuaciones global que deberán presentar y que abarque desde la firma del contrato de adjudicación hasta la entrega de la cafetería al hospital.También se incluirá relación detallada tanto del equipamiento industrial como del mobiliario y equipamiento hostelero ofertado y necesario para la prestación del servicio y sus fichas técnicas y planos de detalle necesarios para su correcta definición en caso necesario.

-Memoria constructiva y de instalaciones que incluya el proceso de ejecución de la obra y faseado de la misma así como los puntos de acometida necesarios para los servicios requeridos.

-Planos del proceso de ejecución reflejando afecciones en la zona; accesos, vallado, grúas, desvíos provisionales, etc.

-Planos de situación, emplazamiento, estado actual de la zona de actuación, plantas generales con distribución y uso propuestos incluyendo ubicación de los diversos equipos y mobiliarios necesarios para la prestación del servicio,cubiertas, alzados y secciones suficientes para la comprensión de la propuesta



## Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

de actuación. Deben quedar reflejadas claramente las áreas nuevas y áreas reformadas de acuerdo al estado actual de la zona.

La planimetría se entregará a Escala en formato A3 o/y A1 a escalas 1:100 y 1:50 sin límite de planos.

-Presupuesto total,tanto de la obra e instalaciones a ejecutar, como del equipamiento,mobiliario y enseres necesarios para la prestación del servicio.También se encontrarán incluidos los importes necesarios para la tramitación de la licencia e impuestos relativos a la obra, proyectos de instalaciones y autorizaciones administrativas necesarias para la puesta en servicio de las instalaciones y comienzo de la prestación del servicio de cafetería una vez ejecutada la obra.

-Plan de amortización previsto

-Relación completa y valorada de los equipos y mobiliario que se propone instalar con sus características técnicas y calidades así como la adecuación de la instalación de dicho equipamiento a la normativa vigente.

**(Indicación:** *detallar en memoria, actuaciones, etc. los procesos y actuaciones concretas, no el plazo, que es criterio de adjudicación automático y debe incluirse en el sobre 3, pudiendo suponer la exclusión del licitador)*

Al tratarse de un acondicionamiento, mejora y modernización del espacio e instalaciones donde actualmente se presta el Servicio de Cafetería se deberá garantizar dicho servicio durante la ejecución de las actuaciones.Por tanto, en la memoria del proceso de ejecución se definirá de forma detallada la propuesta de solución que garantizará la prestación del servicio mientras se ejecutan las actuaciones ofertadas en las infraestructuras. Esta solución transitoria deberá cumplir la normativa establecida para este tipo de instalaciones, así como, unos mínimos parámetros de confort para los usuarios del Servicio.

Sin perjuicio de los términos ofertados y valorados,el órgano de contratación podrá trasladar al que resulte adjudicatario las observaciones o modificaciones que deba introducir en su propuesta como consecuencia del análisis técnico y funcional de la misma por parte del servicio de proyectos y obras del SAS y por el propio Hospital, sin que las mismas puedan suponer merma económica alguna de los términos ofertados.

El adjudicatario realizará todas las tareas necesarias para la entrega de la cafetería en las adecuadas condiciones de servicio y operación, que al menos serán:

- Redacción del Proyecto de Ejecución y Estudio de Seguridad y Salud en base a su propuesta y a las indicaciones recibidas del órgano de contratación Proyecto que será supervisado por los servicios técnicos del SAS.
- En su caso,solicitud de licencia de obras y de cualquier otro permiso o gestión necesaria para acometer las mismas en las adecuadas condiciones de seguridad y legalidad, aun cuando estos tengan por titularidad el Órgano de Contratación.
- Apertura de Centro de Trabajo para las obras.
- Ejecución de las obras totales necesarias para completar la actuación.
- Dirección técnica de las obras por técnicos competentes (formada al menos por Arquitecto, Arquitecto técnico e Ingeniero industrial; todos con al menos 10 años de experiencia) cubriendo la Dirección de las mismas, la Dirección de Ejecución y la Coordinación de Seguridad y Salud durante la ejecución.
- Ejecución del equipamiento en las condiciones requeridas en el pliego, en la oferta y en las indicaciones del órgano de contratación a la firma del contrato.



## Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

- Legalización de las obras y de las instalaciones ante los organismos correspondientes; Industria, empresas suministradoras, sanidad, etc.
- Ejecución del plan de Mantenimiento del recinto, sus instalaciones y equipos, con las condiciones y plazo requeridos en el pliego.

El concesionario no podrá realizar reformas ni añadir elementos a la estructura sin la autorización expresa de la Dirección Gerencia del Centro. Las obras que se autoricen serán supervisadas en su diseño y realización por los servicios técnicos del Hospital y quedarán en beneficio del Centro, sin derecho alguno a indemnización ni compensación del canon adeudado por el adjudicatario, salvo que así se estipulase en la oferta del adjudicatario como inversión inicial.

Podrá autorizarse la instalación de teléfonos directos, previa petición expresa del contratista, siempre que asuma los gastos de instalación, abono y utilización, quedando prohibida la instalación de teléfonos públicos por parte del adjudicatario dentro de las cafeterías.

El comienzo de la prestación se indicará por el Centro con la debida antelación, para lo cual la empresa adjudicataria tiene que, en dicho momento, tener realizadas todas las obras, instalaciones, gestiones diversas, equipamiento de material, mobiliario, enseres, etc., para garantizar la prestación del servicio.

Los licitadores deberán presentar en la oferta técnica una propuesta de cronograma (actuaciones/tiempo de realización) para la puesta en marcha de la explotación del servicio objeto del contrato.

La subcontratación por parte del adjudicatario, en lo referente a la realización de instalaciones, por terceras personas requerirá que estas tengan capacidad y autorizaciones legales pertinentes para realizarlos, a dichos efectos este término deberá indicarse expresamente en la oferta técnica presentada.

#### **4. ASPECTOS CONSTRUCTIVOS Y TÉCNICOS**

Se efectúa una descripción superficial de algunos aspectos constructivos y de los sistemas de instalaciones que servirán de referencia al licitador, sin perjuicio de que éste plantee otras soluciones que no difieran sustancialmente de las indicadas, y que garanticen la legalidad y seguridad de las obras y del correcto funcionamiento del equipamiento.

##### **4.1. SISTEMA ESTRUCTURAL.**

No proceden actuaciones sobre la estructura del edificio, que está ejecutada con hormigón armado en pilares y losas.

##### **4.2. CERRAMIENTOS Y CARPINTERÍAS.**

La propuesta de cerramientos tanto a pasillos como a fachadas exteriores deberá contemplar al menos la sustitución de los existentes en la fachada frente al edificio materno-infantil, así como, de las comunicaciones interiores de la cafetería con el resto de edificios.

En cualquier caso se deberán respetar o en su caso restaurar las delimitaciones de sectorización de incendios ejecutadas tanto en puertas como en tabiquerías y compuertas de conductos de instalaciones, así como, proponer las soluciones más adecuadas en su caso. Lo planteado en este sentido deberá



## Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

cumplir la normativa correspondiente sobre protección contra incendios y estar conforme al plan de autoprotección del Hospital.

### 4.3. CUBIERTAS.

Las instalaciones previstas para el Servicio de Cafetería disponen de cubierta independiente del resto de edificaciones del Hospital. Las actuaciones en cubiertas deberán ir al menos en la línea de garantizar la impermeabilización de la misma.

Se deberá proponer una solución de extracción de humos de manera que los olores no afecten al resto de dependencias hospitalarias. En caso de que se proponga la ejecución de salida de humos y colocación del extractor en cubierta, la solución deberá garantizar la impermeabilización de la cubierta, presión negativa en el conducto y punto de salida al exterior con las connotaciones indicadas anteriormente sobre los olores.

### 4.4. ALBAÑILERÍA INTERIOR.

Se deja a elección del licitador siempre que cumpla los requisitos técnicos, mecánicos e higiénicos necesarios para el correcto funcionamiento de la unidad. Por tanto se podrán usar, tabiques de cartón yeso, Tabiques de ladrillo, mamparas ciegas o acristaladas, etc. Todos ellos adecuadamente revestidos de cara a minimizar los aspectos de mantenimiento seguridad, garantizar la mayor higiene y también la mayor durabilidad y mejor aspecto físico de los mismos.

En su caso se realizará la sectorización correspondiente a las zonas de riesgo de incendios que se requiera normativamente.

### 4.5. CARPINTERÍA INTERIOR.

Las puertas de paso interiores que se instalen deberán ser de calidad adecuada al uso y contar con las protecciones necesarias que alarguen su vida útil y no mermen su operatividad. Las que contengan recintos climatizados deberán contar con muelles que garanticen su estado de cierre, pudiendo contar con sistemas automáticos de apertura. Las de sectorización de incendios deberán ser resistentes al fuego según normativa correspondiente.

### 4.6. SUELOS

La propuesta de los suelos por el licitador para la sustitución de los mismos se ajustará a los requerimientos técnicos de cada sala y a las exigencias de resbaladidad del código técnico.

Especial mención merecen los locales que por el uso masivo de agua deben contar con rejillas de recogida de aguas y por tanto que deben impermeabilizarse.

### 4.7. FALSOS TECHOS

En general techos lisos a base de placas de cartón yeso sustentadas por estructura auxiliar galvanizada y registros integrados del mismo material y fabricante. Podrán ser registrables en locales auxiliares donde no se manipulen alimentos.



## Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

No obstante, la propuesta podrá contemplar todas aquellas soluciones que cumpliendo normativa para este tipo de actividad mejore la funcionalidad y se consideren adecuadas.

### 4.8. INSTALACIONES

Se dotará a la actuación de las instalaciones necesarias para su correcto funcionamiento e integración, en su caso, con las existentes en el edificio.

### 5. EQUIPAMIENTO

La propuesta de equipamiento de cafetería incluirá una descripción valorada económicamente de todos los elementos que se incluyen en cada una de las zonas, de forma que se pueda realizar una valoración de la calidad de los mismos:

- Zona de office
- Zona de almacén
- Zona de cafetería de público y, en su caso, de personal
- Zona de cocina (Cuartos fríos, cocina, cámaras frigoríficas,...)
- Zonas auxiliares (vestuarios, administración, recepción alimentos,...)

El contratista está obligado a aportar el mobiliario, material auxiliar y utillaje necesario para la realización del servicio, como mesas, sillas, así como el material auxiliar, vajilla, cristalería, lencería, cubertería y cualesquiera otro material necesario para prestar el servicio y habrá de ser de primera calidad y digno de la instalación y servicios en que han de utilizarse. En ningún caso podrán utilizarse piezas deterioradas.

La vajilla, menaje, lencería y otros utensilios necesarios para el servicio, como la reposición de los mismos, correrán íntegramente por cuenta del adjudicatario, conservando la propiedad de los mismos en todo momento.

Éstos serán suficientes, se mantendrán en perfecto estado de uso y deberán ser de primera calidad. El contratista deberá detallar en su oferta las características técnicas de los mismos, reservándose la Administración el derecho de solicitar el cambio por otra marca o modelo, si alguno de ellos no fuese aceptable en cuanto a calidad.

Durante el período de ejecución del contrato el contratista presentará a la Dirección del Centro, propuesta de material a utilizar en caso de que pretenda realizar cualquier modificación del mismo.

Toda reposición diaria de máquinas, limpieza e higiene de las mismas, se realizará por personal autorizado para la manipulación de alimentos. Todos los gastos que se originen por la realización de estas actividades serán abonados por el contratista, excluyéndose cualquier vinculación con la Administración contratante o responsabilidad en el orden social de la misma.

El servicio técnico de mantenimiento preventivo y correctivo, instalación, puesta en marcha y reparación de averías correrá a cargo de la empresa contratista.