

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL ARRENDAMIENTO SIN OPCIÓN DE COMPRA DE UNA CONSTRUCCIÓN MODULAR PROVISIONAL PARA UBICAR EL SERVICIO DE COCINA DEL HOSPITAL INFANTA MARGARITA (CABRA-CÓRDOBA), CENTRO ADSCRITO A LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE CÓRDOBA.

ÍNDICE

1.	OBJETO DEL CONTRATO.....	3
2.	NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO	3
3.	ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO	4
3.1	UBICACIÓN DEL CONJUNTO MODULAR PROVISIONAL	5
3.2	CARACTERÍSTICAS DE LOS MÓDULOS	5
3.2.1	Estructura:.....	5
3.2.2	Acabado de Suelo:	5
3.2.3	Cerramiento módulos:.....	5
3.2.4	Carpintería exterior:.....	5
3.2.5	Instalación eléctrica:	5
3.2.6	Fontanería y saneamiento:	6
3.2.7	Climatización:	6
3.2.8	Túnel de acceso desde los módulos hasta el edificio:	6
4.	CONDICIONES DEL SUMINISTRO Y PLAZOS	6
4.1	Plazo de entrega y duración.....	6
4.2	Montaje e instalación	7
4.3	Mantenimiento de los módulos y su equipamiento.....	8
4.4	Obligaciones de reparación	8
4.5	Desinstalación y retirada de los módulos.....	8
4.6	Responsable del suministro y coordinación.....	9
5.	GARANTÍA.....	9
6.	OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD, SALUD Y MEDIO AMBIENTE	9
6.1	Prevención de Riesgos Laborales (PRL)	9
6.2	Obligaciones Ambientales	9
7.	ANEXOS.....	11
7.1	Anexo I: Espacio disponible para la instalación de los módulos de cocina provisional	11
7.2	Anexo II: Equipamiento mínimo de los módulos de cocina provisional	13



1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente pliego es definir el alcance y las condiciones técnicas que regirán la contratación del **arrendamiento sin opción de compra de una construcción modular provisional** para ubicar el servicio de cocina del Hospital Infanta Margarita, mientras duren las obras de reforma de la cocina principal del hospital.

El suministro deberá llevarse a cabo en régimen de alquiler, incluyendo transporte, montaje y desmontaje posterior.

2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO

Independientemente de lo expuesto a continuación, el contrato se hallará bajo la legislación vigente en cada momento respecto a los requisitos higiénico-sanitarios y de la normativa vigente que afecte a las legalizaciones de las instalaciones.

- Real Decreto 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

- Reglamento 852/2004 de la Unión Europea relativo a la higiene de los productos alimenticios.

- Real Decreto 842/2002 por el que se aprueba el reglamento electrotécnico para baja tensión.

- Real Decreto 919/2006 por el que se aprueba el reglamento técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos y sus instrucciones técnicas complementarias ICG 01 a 11.

- Real Decreto 314/2006 por el que se aprueba el código técnico de la edificación.

- Real Decreto 1627/1997, por el que se establecen disposiciones mínimas de seguridad y salud en las obras de construcción.

- Real Decreto 1027/RITE, reglamento instalaciones térmicas en Edificios y sus modificaciones.

- Real Decreto 552/2019, reglamento general para instalaciones frigoríficas e instrucciones técnicas complementarias.

- Real Decreto 487/2022 por el que se estable los requisitos sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.

- Real Decreto 2276/04, Reglamento de Seguridad contra incendios es los establecimientos industriales, incluso sus modificaciones.



- Real Decreto 393/07, Normas básicas de autoprotección de los centros establecimientos y dependencias dedicadas a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia.

Esta clasificación normativa no tiene carácter restrictivo, debiendo observarse en la ejecución de los trabajos cualquier otro tipo de reglamento, norma o instrucción oficial que, aunque no se mencione explícitamente en este documento, pueda afectar al objeto del contrato, así como las posibles modificaciones legales que puedan afectar a las normas de aplicación.

3. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO

La provisión de la cocina modular completa debe ser capaz de mantener la producción actual de dietas para pacientes del Hospital Infanta Margarita, mientras la cocina se encuentre inhabilitada por las obras de reforma. El contratista deberá suministrar e instalar módulos prefabricados interconectados, diseñados conforme a la normativa de prevención de riesgos laborales y de seguridad alimentaria.

El contratista se hará cargo de todas las obras y trámites necesarios para la adaptación de las instalaciones existentes, garantizando el correcto uso y funcionamiento de la instalación ("llave en mano"), cumpliendo estrictamente con la normativa de aplicación.

El conjunto del equipamiento provisional deberá incluir los siguientes tipos de módulos, cubriendo todas las necesidades del servicio de cocina hospitalario:

- **Módulos de Cocina:** Equipados para la preparación y cocinado de alimentos.
- **Módulos de Lavado:** Para la limpieza de vajilla y utensilios.
- **Módulos de Cuarto Frío:** Para la preparación y emplatado de alimentos que requieren temperatura controlada.
- **Módulos de Almacén:** Para productos secos y material.
- **Módulos de Cámara Mixta:** Incluyendo una cámara frigorífica (positiva) y otra congeladora (negativa).
- **Módulos de Pasillo:** Para la interconexión entre módulos.
- **Módulos de Emplatado:** Para el emplatado de las dietas de los pacientes.
- **Módulos para Personal:** Vestuarios y aseos.



3.1 UBICACIÓN DEL CONJUNTO MODULAR PROVISIONAL

Todo el conjunto modular deberá adaptarse al espacio ubicado justo en la explanada frente a la entrada de la cocina desde el exterior, según plano del Anexo I.

Por tanto, el licitador deberá dimensionar y diseñar los módulos y el conjunto modular, así como las instalaciones necesarias para su funcionamiento, de forma que encajen en el espacio disponible que el hospital facilitará para tal efecto (Anexo I).

3.2 CARACTERÍSTICAS DE LOS MÓDULOS

Cada módulo debe incluir las siguientes características detalladas a continuación:

3.2.1 Estructura:

Estructura auto portante metálica, unida por electrosoldadura o atornillada. El suelo de la cámara mixta estará formado por un panel con aislamiento de inyección de resinas de poliuretano de espesores mínimos 120 mm. Mientras que el suelo del resto de los módulos será laminado de alta presión (HPS), con espesor nominal de mínimo 9 mm.

3.2.2 Acabado de Suelo:

Pavimento formado por una base de tablero fenólico sobre la que se incorpora un pavimento vinílico homogéneo de 2 mm diseñado con una resistencia al deslizamiento según norma DIN 51130 igual a R10 o superior (Clasificación C2 o C3), sobre una inclinación de 18,2 %. Con juntas soldadas, formando media caña en los ángulos del paramento vertical para evitar suciedad en los ángulos, así como filtraciones de agua y crecimiento de bacterias. El pavimento se terminará con una protección en su superficie con SAFETY CLEAN o similar. El pavimento se remontará entre el ángulo que forma el suelo con pared hasta una altura de 12 cm. Desagües incorporados al pavimento para la evacuación de posibles derrames de líquidos o limpieza.

3.2.3 Cerramiento módulos:

Paramentos verticales y cubiertas realizados en panel sándwich, compuesto por 2 capas de acero galvanizado con tratamiento de protección por ambas caras mediante pintura, con aislamiento térmico en el interior, que permita su fácil limpieza. Con aislamiento de inyecciones de resina de espesores 80 mm y 120 mm, según zona y uso.

3.2.4 Carpintería exterior:

Puertas de acceso de aluminio con cerradura y manilla de medidas mínimas de 920x2030 mm. Ventanas con cristal tipo Climalit.

3.2.5 Instalación eléctrica:

- Cuadros de protección/maniobra independientes para cada uno de los módulos.
- Tomas CETAC de 5 polos con aislamiento IP44 para el conexionado de equipos trifásicos (Tomas interiores).



- Iluminación interior mediante pantallas fluorescentes estancas de 2x36W con difusor de metacrilato o equivalente LED. Iluminación de emergencia.
- Bases de enchufe interiores estancas para conexiones varias monofásicas, excepto en el módulo de almacenamiento refrigerado/congelado en el que podrá ser monofásica o trifásica.

3.2.6 Fontanería y saneamiento:

- Desagües en PVC de 75 mm para conexión a red general.
- Distribución interior de agua sanitaria mediante el uso de tubería PEX-a o similar.
- Grifería tipo monomando con manetas adaptadas, y/o grifos extraíbles tipo ducha.
- Cada módulo debe venir equipado con un filtro de impurezas y un regulador de presión que mantiene los parámetros para el óptimo funcionamiento del equipamiento.
- Cada módulo deberá tener servicio de agua caliente sanitaria independiente, mediante termo eléctrico de 30 litros y con la capacidad suficiente para prestar el servicio en los módulos en los que sea necesario.

3.2.7 Climatización:

- Todos los módulos estarán dotados de equipos de climatización con su correspondiente termostato, instalación eléctrica, protecciones y desagües.

3.2.8 Túnel de acceso desde los módulos hasta el edificio:

- Pavimento formado por una base de tablero fenólico con tratamiento antideslizante.
- Estructura metálica cerrando el túnel con techo de chapa metálica a un agua con vierteaguas en todo su recorrido y paramentos verticales de lona plástica resistente a las inclemencias climatológicas, bactericida y de fácil limpieza.
- El túnel no puede impedir el tránsito de proveedores del hospital.

4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO Y PLAZOS

4.1 Plazo de entrega y duración

El contrato comenzará con la entrega del Proyecto Técnico y la instalación y puesta en funcionamiento de la totalidad de los módulos objeto del contrato, que habrá que producirse en un plazo de 2 meses desde la fecha de la formalización.

A partir de la fecha de instalación comienza el cómputo del plazo de duración del contrato, y en todo caso coincidirá con el plazo máximo de duración estimado de la obra de reforma de la cocina del Hospital Infanta Margarita, esto es, **4 meses**.



En el Anexo II se indica el equipamiento mínimo que deberán incluir los módulos.

La instalación de los módulos se realizará en el punto indicado del Hospital Infanta Margarita del Servicio Andaluz de Salud (Av. Góngora, 9B, 14940 Cabra, Córdoba), según el Anexo I.

Los gastos de suministro, transporte, instalación, arrendamiento, desinstalación y posterior retirada de los módulos estarán incluidos en el importe del contrato.

4.2 Montaje e instalación

El Hospital Infanta Margarita pondrá a disposición del adjudicatario los puntos de conexión para las instalaciones de electricidad, agua, saneamiento, contraincendios y datos, que estarán localizados en las proximidades de los módulos.

El vallado perimetral durante la instalación de los contenedores correrá por cuenta del adjudicatario, incluso su retirada y gestión en caso necesario.

Las instalaciones necesarias desde los puntos de conexión facilitados por el hospital hasta el punto de conexión principal a los módulos, serán realizadas por el adjudicatario corriendo por su cuenta todos los costes que se generen.

Asimismo, el adjudicatario asumirá el coste del inter-conexionado de todas las instalaciones entre los módulos, a partir del punto de conexión principal de los mismos.

Será por cuenta del adjudicatario el traslado de los módulos, mediante camiones grúa o cualquier medio auxiliar similar para su correcto posicionamiento en la ubicación definitiva, incluidas las instalaciones previas de apoyo y acometidas de los diversos suministros.

El adjudicatario garantizará que el sistema de nivelación elegido para la elevación y nivelación de los módulos no producirá daños en las instalaciones del hospital, responsabilizándose de su reparación hasta dejarlo en su estado original minimizando la diferencia con lo existente.

Todos los módulos contarán con detector de humos que estarán conectados a una central de incendios perteneciente a la instalación de los módulos. El Hospital Infanta Margarita facilitará una conexión desde la central del propio hospital, para que el adjudicatario pueda realizar la conexión de ésta con la central de incendios de los módulos.

El Hospital Infanta Margarita facilitará el acceso a la red del hospital del ordenador de dietética, su impresora y del ordenador de la empresa subcontratada para el suministro de la materia prima, debiendo disponer los módulos de tomas de red para la conexión de los citados equipos.

Será por cuenta del adjudicatario los sistemas de acceso a los módulos y las protecciones de estos accesos (como rampas y techados), así como un pasillo cerrado de aproximación al edificio para el transporte de los carros de comida desde la cocina provisional hasta la entrada al edificio



más cercana. Este pasillo estará formado por estructura metálica para montaje de lona plástica vertical de color blanco de fácil limpieza para protección, techo de chapa metálica al menos, y suelo de tablero fenólico nivelado y adecuado para el tránsito de carros. Incluso el desmontaje y retirada una vez finalizado el contrato. Todas las puertas de acceso a los módulos estarán dotadas de cerraduras con llave.

Además, la empresa adjudicataria deberá encargarse de trasladar al personal de cocina las indicaciones sobre el funcionamiento del equipamiento incluido en los módulos. Asimismo, el adjudicatario pondrá a disposición del Hospital Infanta Margarita los manuales de instrucciones de todo el equipamiento incluido en cada uno de los módulos, indicando detalladamente el funcionamiento de estos.

4.3 Mantenimiento de los módulos y su equipamiento

El mantenimiento de los módulos será por cuenta del adjudicatario en todos los puntos susceptibles de mantenimiento, como fontanería, saneamiento, electricidad (fuerza e iluminación), etc.

Asimismo, el mantenimiento del equipamiento de los módulos, también será por cuenta del adjudicatario, cambio de filtro de la campana de extracción (carbono activo), equipos de cocina (horno, marmita, etc.), cámaras de conservación/congelación, etc.

4.4 Obligaciones de reparación

En caso de que algún elemento de los módulos, o del equipamiento incluido, sufra algún desperfecto que no pueda achacarse al negligente uso de estos y que impida su normal funcionamiento, la empresa adjudicataria se compromete a prestar asistencia técnica en el módulo afectado en el plazo de 24 horas desde que se realice la notificación de este.

4.5 Desinstalación y retirada de los módulos

El Hospital Infanta Margarita avisará con 7 días de antelación a la empresa adjudicataria para que proceda a retirar los módulos. La empresa adjudicataria se encargará de la completa retirada de los módulos, considerándose este gasto incluido en el presupuesto del contrato. Por tanto, se considerará finalizado el período de arrendamiento, 7 días después del aviso por parte del Hospital Infanta Margarita, independientemente del retraso que pueda haber en la retirada de los módulos. Los módulos deberán ser retirados en un plazo máximo de 30 días restituyendo la propiedad ocupada a su estado inicial.



4.6 Responsable del suministro y coordinación

El contratista designará un Responsable del Suministro (coordinador, supervisor e interlocutor) ante la Dirección del Hospital Infanta Margarita.

El Responsable del Suministro deberá contar con la formación suficiente y apropiada para desarrollar satisfactoriamente el objeto del contrato y, además, deberá tener una experiencia mínima de 3 años en trabajos similares y estar disponible telefónicamente 24 horas al día para cualquier incidencia.

5. GARANTÍA

El contratista garantiza el perfecto estado de funcionamiento de la maquinaria/instalaciones durante todo el periodo de vigencia del contrato y hasta un plazo de 2 meses desde su finalización. Esta garantía es de carácter integral e incluye:

- La reparación de cualquier avería, sustitución de piezas o componentes defectuosos.
- La restitución de cualquier daño producido en el transporte e implantación en el emplazamiento utilizado para la ubicación de los módulos objeto de arrendamiento.

6. OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD, SALUD Y MEDIO AMBIENTE

6.1 Prevención de Riesgos Laborales (PRL)

El adjudicatario debe contar con un Sistema de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales, cumpliendo con la Ley 31/1995 y normativa relacionada, garantizando la seguridad y salud de los trabajadores.

Deberá aportar la evaluación de riesgos de los trabajos a desarrollar y su planificación preventiva actualizada.

Deberá cumplir con los cauces necesarios para la Coordinación de Actividades Empresariales (CAE) (Ley 31/95, artículo 24).

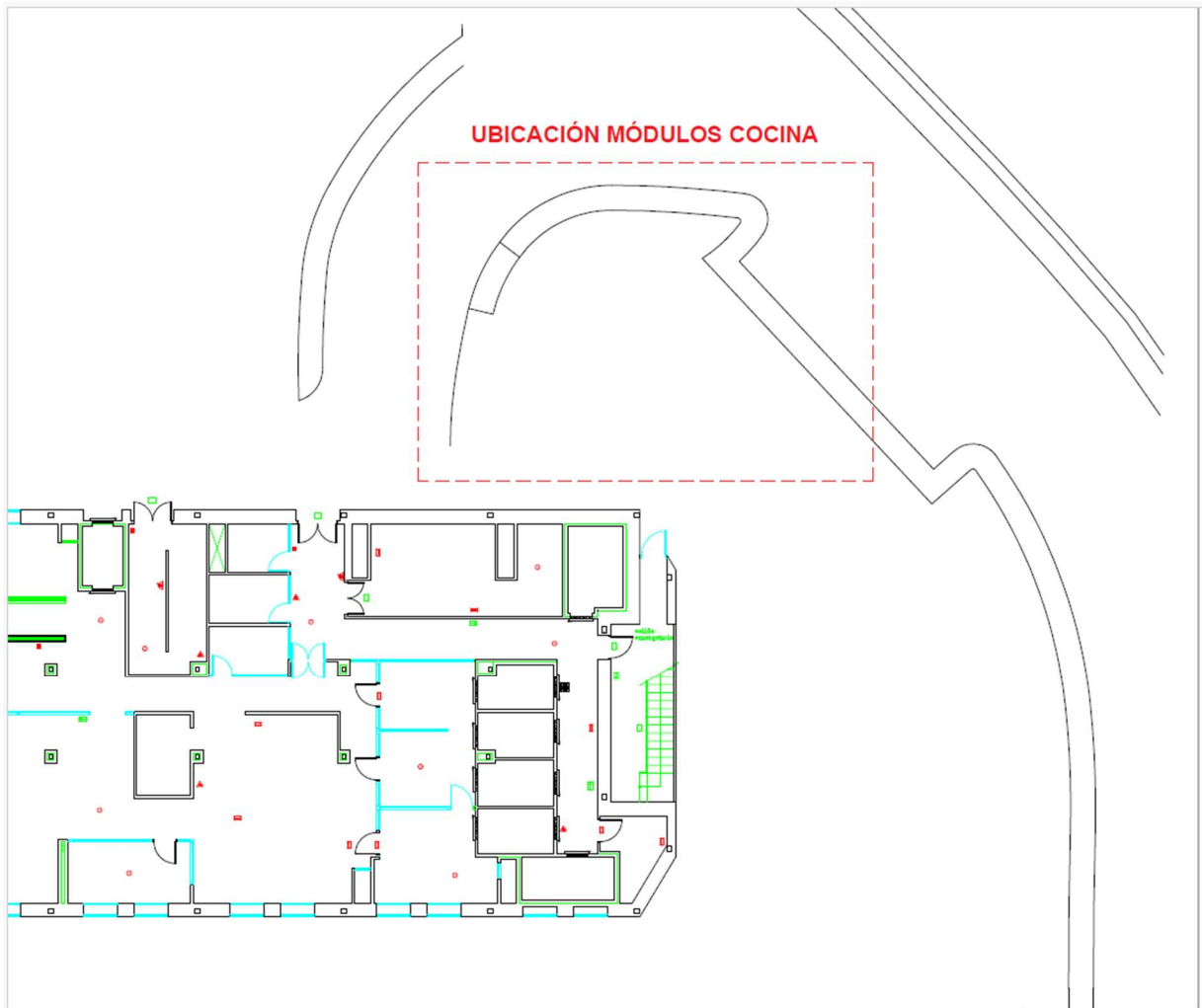
6.2 Obligaciones Ambientales

El contratista debe cumplir con la normativa vigente en materia medioambiental.

Se especificará la gestión medioambiental a aplicar, incluyendo, pero no limitándose a:

- Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y todo tipo de residuos generados en la zona de trabajo.
- Almacenamiento y manejo adecuado de productos químicos y residuos peligrosos.
- Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo.

- Segregación de los residuos generados, prestando especial atención a los peligrosos, y uso de contenedores adecuados.
- Restauración del entorno ambiental alterado tras la retirada de los módulos.
- Todo producto químico utilizado debe cumplir con la legislación medioambiental, y se deberá remitir copia de las fichas técnicas y de seguridad al Servicio de Prevención.





7.2 Anexo II: Equipamiento mínimo de los módulos de cocina provisional

A continuación, se enumera el equipamiento que se considerará como mínimo para cada uno de los tipos de módulos.

Módulo de cocina:

- Cocina 4 elementos
- Marmita 60 litros
- Sartén basculante
- Horno mixto 6 bandejas
- Lavamanos
- Fregadero
- Freidora dos cestas
- Fry top/Plancha
- Termo acumulador ACS 30 litros
- Campana de extracción de humos

Módulo de lavado:

- Tren de lavado
- Túnel de secado
- Mesa entrada con pila
- Mesa salida
- Fregadero
- Estantería
- Termo acumulador ACS 30 litros
- Campana extracción de vahos

Módulo de cuarto frío

- Fregadero
- Mesa refrigerada 2 puertas
- Lavamanos
- Mesa
- Estantería
- Termo acumulador ACS 30 litros
- Equipo de refrigeración (12°C - 14°C)



Junta de Andalucía

Consejería de Sanidad, Presidencia y
Emergencias

Servicio Andaluz de Salud

Módulo de almacén:

- Estanterías

Módulo de cámara mixta:

- Estanterías
- Equipos de refrigeración:
 - o Cámara positiva (0°C - 4°C)
 - o Cámara negativa (-22°C - -18°C)

Módulo de emplatado:

- Cinta de emplatado

Módulo para personal:

- Vestuarios
- Aseos

Rafael J. Bautista Mesa
Director Económico-Administrativo y de Servicios Generales
AGS Sur de Córdoba