Anexo A

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL AUTORIZADO EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO PUNTA DE EUROPA (ALGECIRAS).

Andalucía se mueve con Europa

INDICE

1.- OBJETO....4

2.- ALCANCE DE LA OBRA....4

3.- PROPUESTA DE PROYECTO....5

4.- ASPECTOS CONSTRUCTIVOS Y TÉCNICOS....6

4.1.- OBJETO....6
4.2.- CONDICIONES GENERALES DE INTERVENCIÓN....6
4.3.- CERRAMIENTOS Y CARPINTERÍAS EXTERIORES....6
4.4.- CUBIERTAS....7
4.5.- ALBAÑILERÍA INTERIOR....7
4.6.- CARPINTERÍA INTERIOR....7
4.7.- PAVIMENTOS....8
4.8.- FALSOS TECHOS....8
4.9.- INSTALACIONES....8

5.- EQUIPAMIENTO....9

5.1.- OBJETO....9
5.2.- CONDICIONES GENERALES....9
5.3.- DOTACIÓN MÍNIMA POR ÁREAS FUNCIONALES....10
5.3.1.- ZONA DE OFFICE....10
5.3.2.- ZONA DE ALMACÉN....10
5.3.3.- ZONA DE CAFETERÍA (ATENCIÓN AL PÚBLICO Y PERSONAL)....10
5.3.4.- ZONA DE COCINA....10
5.3.5.- ZONAS AUXILIARES....10
5.3.6.- CONTENIDO DE LA MEMORIA TÉCNICA....10
5.4.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO....11

1.- OBJETO

El presente anexo tiene por objeto definir, de forma resumida, las necesidades funcionales, técnicas y de ordenación espacial necesarias para la redacción del proyecto de obras, instalaciones, equipamiento, mobiliario y enseres del espacio destinado a cafetería del Hospital Universitario Punta de Europa de Algeciras, incluyendo, en su caso, los espacios auxiliares y complementarios precisos para la correcta prestación del servicio.

La definición de dichas necesidades comprenderá el dimensionamiento, la ubicación, las relaciones funcionales y las circulaciones internas, con el fin de garantizar una solución adecuada a las exigencias de explotación, seguridad, accesibilidad, higiene y funcionamiento del servicio.

2.- ALCANCE DE LA OBRA

El alcance de la actuación comprenderá el acondicionamiento, adecuación, mejora y puesta en servicio del espacio destinado a cafetería del Hospital Universitario Punta de Europa de Algeciras, así como de los espacios auxiliares y complementarios necesarios para su correcta explotación. La empresa adjudicataria será responsable de la definición, gestión y asunción económica de todas las actuaciones necesarias para la ejecución, equipamiento y puesta en marcha del servicio, conforme a los términos de su oferta.

La actuación tendrá carácter integral y comprenderá, en particular, las obras, instalaciones, equipamiento, mobiliario y enseres precisos para que el servicio pueda desarrollarse en condiciones adecuadas de legalidad, seguridad, funcionalidad, higiene y accesibilidad. Asimismo, deberán incluirse, cuando proceda, las licencias, autorizaciones, impuestos, legalizaciones y demás trámites técnicos y administrativos necesarios para la correcta ejecución y explotación del servicio.

Las actuaciones mínimas a considerar serán, al menos, las siguientes:

- Redacción del proyecto técnico, estudio de seguridad y salud, dirección de obra, dirección de ejecución y coordinación de seguridad y salud.
- Obtención de licencias, autorizaciones e impuestos necesarios para el inicio y desarrollo de la obra.
- Ejecución de las obras necesarias, incluyendo trabajos previos, demoliciones, albañilería, revestimientos, pavimentos, impermeabilización, carpinterías, vidriería, pintura y demás acabados.
- Ejecución y adecuación de las instalaciones de electricidad, fontanería, saneamiento, climatización, ventilación, extracción de humos, protección contra incendios, telecomunicaciones, gas y cualesquiera otras necesarias para el correcto funcionamiento del servicio.
- Suministro e instalación del equipamiento, mobiliario y utillaje necesarios para la explotación de la cafetería.

- Gestión de residuos, control de calidad, seguridad y salud y legalización final ante los organismos competentes.

Deberá garantizarse, en todo caso, la continuidad del servicio o, en su defecto, la implantación de una solución transitoria que permita su prestación durante la ejecución de las actuaciones, sin menoscabo de las condiciones de seguridad, higiene y confort exigibles en un centro hospitalario.

3.- PROPUESTA DE PROYECTO

Los licitadores deberán presentar una propuesta de proyecto en forma de memoria técnica de las obras e instalaciones a ejecutar, que describa de manera completa la solución propuesta para la cafetería del Hospital Universitario Punta de Europa de Algeciras, así como los espacios auxiliares necesarios para su explotación. Dicha propuesta deberá abarcar desde la firma del contrato hasta la entrega de la cafetería en condiciones de puesta en servicio, incluyendo la relación detallada del equipamiento, mobiliario y enseres necesarios para la prestación del servicio.

La memoria deberá incluir, al menos, una descripción justificativa de la propuesta, antecedentes y condicionantes de partida, memoria constructiva y de instalaciones, planos de situación, emplazamiento, distribución y detalle, presupuesto total de la actuación y plan de amortización previsto. También deberá incorporarse una relación valorada de los equipos y mobiliario propuestos, con sus características técnicas, calidades y adecuación a la normativa vigente.

Asimismo, la propuesta deberá contemplar las actuaciones necesarias para asegurar la correcta funcionalidad del servicio durante la ejecución de las obras, incorporando una solución transitoria que permita mantener la prestación en condiciones adecuadas de legalidad, seguridad, higiene y confort para los usuarios. Igualmente, se deberán describir los procesos concretos de ejecución, sin limitarse al plazo, que será objeto de valoración independiente en la oferta.

Además, la propuesta deberá prever, como mínimo, lo siguiente:

- Diseño y redacción del proyecto de ejecución, estudio de seguridad y salud y coordinación de seguridad y salud.
- Gestión de licencias, autorizaciones y trámites administrativos necesarios para la obra y la puesta en servicio.
- Definición del proceso de ejecución, faseado, accesos, afecciones, cerramientos provisionales y demás elementos organizativos de la obra.
- Justificación técnica de la distribución funcional de los espacios, incluyendo zonas de office, almacén, cafetería de público y, en su caso, de personal, cocina y zonas auxiliares.
- Descripción de las instalaciones previstas y del equipamiento a aportar, con su legalización ante los organismos competentes.

La propuesta deberá respetar, en todo caso, los condicionantes técnicos y funcionales del centro, así como las exigencias de seguridad, protección contra incendios, accesibilidad y correcta explotación del servicio hospitalario.

4.- ASPECTOS CONSTRUCTIVOS Y TÉCNICOS.

4.1.- Objeto

El presente apartado tiene por objeto establecer las condiciones técnicas mínimas que deberán regir las actuaciones constructivas y de instalaciones necesarias para la adecuación del espacio destinado al servicio de cafetería, garantizando su correcta integración en el entorno hospitalario, el cumplimiento de la normativa vigente y la adecuada prestación del servicio.

4.2.- Condiciones generales de intervención

Se establece una descripción orientativa de los principales aspectos constructivos y de las instalaciones, que servirá como referencia para la elaboración de la propuesta técnica por parte del licitador.

No obstante, el licitador podrá plantear soluciones alternativas que supongan una mejora funcional, técnica o de calidad, siempre que:

- Cumplan con la normativa vigente que resulte de aplicación.
- Garanticen la seguridad estructural del edificio.
- Sean compatibles con la sectorización de incendios existente.
- Se ajusten al Plan de Autoprotección del centro.
- Cumplan los criterios de accesibilidad universal aplicables al entorno hospitalario.

Con carácter general, no se prevén actuaciones sobre la estructura del edificio, por lo que las intervenciones se limitarán a cerramientos, carpinterías, cubiertas, acabados interiores e instalaciones necesarias para la explotación del servicio.

4.3.- Cerramientos y carpinterías exteriores

El licitador deberá contemplar la adecuación, mejora o, en su caso, sustitución de los cerramientos existentes en fachadas exteriores, así como de las puertas y elementos de conexión interior.

En todo caso, deberán respetarse o restituirse las condiciones de sectorización contra incendios existentes, incluyendo puertas, tabiques y elementos de compartimentación, conforme a la normativa vigente en materia de protección contra incendios y al Plan de Autoprotección del hospital.

4.4.- Cubiertas

Las instalaciones objeto del presente contrato disponen de cubierta independiente del resto de edificaciones del complejo hospitalario.

Las actuaciones sobre la misma deberán garantizar, como mínimo:

- La estanqueidad del sistema constructivo.
- La correcta impermeabilización.
- La durabilidad de los materiales empleados.

En caso de proponerse salidas de humos o sistemas de extracción en cubierta, la solución técnica deberá asegurar:

- La adecuada evacuación de humos y olores.
- La compatibilidad con el sistema de impermeabilización existente.
- La no afección a la funcionalidad de la cubierta ni a elementos constructivos colindantes.

4.5.- Albañilería interior

La solución constructiva interior será definida por el licitador, debiendo cumplir en todo caso los requisitos técnicos, mecánicos, higiénicos y de mantenimiento exigibles para el uso previsto.

Se admitirán, entre otras, las siguientes soluciones:

- Tabiquería de cartón yeso sobre estructura metálica.
- Fábrica de ladrillo.
- Mamparas ciegas o acristaladas.
- Sistemas equivalentes que garanticen durabilidad, facilidad de limpieza y mantenimiento.

4.6.- Carpintería interior

Las puertas interiores deberán ser adecuadas a un uso intensivo, incorporando elementos de protección (zócalos, cantoneras, etc.) que garanticen su durabilidad.

Asimismo:

- Las puertas de recintos climatizados deberán asegurar condiciones adecuadas de estanqueidad y cierre.
- Las puertas con función de sectorización deberán cumplir las exigencias de resistencia al fuego establecidas por la normativa vigente.

4.7.- Pavimentos

Los pavimentos deberán adaptarse a los requerimientos técnicos de cada zona, cumpliendo en todo caso con las exigencias de seguridad de utilización establecidas en el Código Técnico de la Edificación, en particular en materia de resbaladicidad.

En zonas sometidas a uso intensivo de agua, se deberán prever:

- Sistemas adecuados de impermeabilización.
- Pendientes y soluciones de evacuación de aguas.
- Elementos de recogida y drenaje que garanticen el correcto funcionamiento del servicio.

4.8.- Falsos techos

Con carácter general, se dispondrán falsos techos continuos mediante placas de cartón yeso sobre estructura auxiliar galvanizada, incorporando los registros necesarios para el mantenimiento de las instalaciones.

Podrán admitirse soluciones alternativas que, cumpliendo la normativa vigente, mejoren:

- La accesibilidad a instalaciones.
- La durabilidad del sistema.
- La adecuación al entorno sanitario.

4.9.- Instalaciones

La actuación deberá dotarse de la totalidad de las instalaciones necesarias para su correcto funcionamiento e integración en el edificio hospitalario.

Entre otras, se deberán contemplar:

- Instalación eléctrica y de iluminación.
- Infraestructuras de telecomunicaciones.
- Instalaciones de fontanería y saneamiento.
- Sistemas de climatización y ventilación.

Sistemas de extracción de humos.

- Instalaciones de protección contra incendios.
- Instalación de gas (en su caso).
- Cualesquiera otras necesarias para la adecuada prestación del servicio.

Todas las instalaciones deberán:

- Cumplir la normativa técnica y reglamentaria vigente que les sea de aplicación.

- Integrarse correctamente en las instalaciones generales del edificio.
- Garantizar condiciones de seguridad, eficiencia energética y mantenimiento.

5.- EQUIPAMIENTO

5.1.- Objeto

El presente apartado tiene por objeto definir las condiciones técnicas mínimas que deberán cumplir las propuestas de dotación de equipamiento destinadas a la prestación del servicio de cafetería, garantizando su adecuación funcional, calidad, seguridad y cumplimiento de la normativa vigente.

5.2.- Condiciones generales

El licitador deberá incluir en su oferta una memoria técnica descriptiva del equipamiento, debidamente estructurada, así como una relación valorada y desglosada de todos los elementos que integran la dotación propuesta.

Todo el equipamiento deberá ser nuevo, de primera instalación, no admitiéndose elementos usados o reacondicionados, y deberá cumplir con la normativa vigente que resulte de aplicación, en particular en materia de:

- Seguridad alimentaria.
- Prevención de riesgos laborales.
- Instalaciones eléctricas y de baja tensión.
- Eficiencia energética.
- Marcado CE y demás disposiciones reglamentarias aplicables.

Asimismo, los equipos deberán ser adecuados al uso previsto, garantizando condiciones óptimas de funcionalidad, ergonomía, durabilidad y facilidad de limpieza.

5.3.- Dotación mínima por áreas funcionales

La propuesta de equipamiento deberá contemplar, como mínimo, la dotación correspondiente a las siguientes áreas:

5.3.1.- Zona de office

Deberá incluir mobiliario técnico, superficies de trabajo, equipos auxiliares y elementos necesarios para la manipulación, preparación y servicio intermedio de productos, conforme a criterios de funcionalidad y seguridad higiénico-sanitaria.

5.3.2.- Zona de almacén

Dispondrá de sistemas adecuados de almacenamiento, incluyendo estanterías, cámaras de conservación y otros elementos necesarios para garantizar la correcta conservación y organización de materias primas y productos elaborados, de acuerdo con la normativa vigente.

5.3.3.- Zona de cafetería (atención al público y personal)

Incluirá mobiliario de uso (mesas, sillas, barras), equipos de dispensación, vitrinas expositoras y cuantos elementos resulten necesarios para la adecuada prestación del servicio.

5.3.4.- Zona de cocina

Estará dotada del equipamiento necesario para la producción alimentaria, incluyendo, entre otros, cámaras frigoríficas, equipos de cocción, preparación, conservación, extracción y ventilación, debidamente dimensionados en función de la actividad prevista.

5.3.5.- Zonas auxiliares

Comprenderán vestuarios, áreas administrativas y zonas de recepción de mercancías, debidamente equipadas con los elementos necesarios para su correcto funcionamiento.

5.3.6.- Contenido de la memoria técnica

La memoria técnica deberá incluir, para cada uno de los elementos ofertados, al menos la siguiente información:

- Descripción y características técnicas.
- Marca, modelo y fabricante (cuando proceda).
- Materiales y calidades.
- Cumplimiento de normativa aplicable.
- Consumo energético y clasificación de eficiencia (en su caso).
- Valoración económica individualizada.

5.4.- Obligaciones del adjudicatario

El adjudicatario será responsable de:

- El suministro, transporte e instalación del equipamiento.
- La puesta en funcionamiento y comprobación de todos los equipos.
- La retirada y gestión de residuos derivados de la instalación.
- La entrega de documentación técnica, manuales de uso y certificados correspondientes.

Asimismo, deberá garantizar el correcto estado de funcionamiento del equipamiento durante la vigencia del contrato, así como su mantenimiento conforme a las recomendaciones del fabricante y la normativa aplicable.